

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:25:37
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
/Молчанов А.В./
« 28 » августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки продукции животноводства
Ведущий преподаватель	Левина Т.Ю., доцент

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю.

(подпись)

Саратов 2019

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	6
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	12
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования	14

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Методы исследования мяса и мясных продуктов» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 199, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Методы исследования мяса и мясных продуктов»

Таблица 1

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-4	Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<p>знает: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной области переработки сырья животного происхождения; основные понятия теории измерений и методы метрологического обеспечения проектирования и производства продукции</p> <p>умеет: применять нормативную и техническую документацию в производственном процессе; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответ-</p>	4	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос

		<p>ствии с действующими стандартами и международной системой СИ</p> <p>владеет: методами проведения физических измерений; методами корректной оценки погрешностей при проведении физического эксперимента; методиками метрологического обеспечения качества продукции</p>			
ПК-10	<p>Готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p>	<p>знает: новые виды технологического, новые приборные техники и новые методы исследования</p> <p>умеет: осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p> <p>владеет: навыками освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов</p>	4	<p>лекции, лабораторные занятия</p>	<p>лабораторная работа, устный опрос</p>
ПК-26	<p>Способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты</p>	<p>знает: основы методик проведения физико-химических исследований мяса и мясных продуктов</p> <p>умеет: проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные</p>	4	<p>лекции, лабораторные занятия</p>	<p>лабораторная работа, устный опрос</p>

		результаты в профессиональной деятельности			
		владеет: методами исследования мяса и мясных продуктов			

Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»

Компетенция ПК-4 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Метрология и стандартизация», «Методы контроля качества мясных продуктов», факультатива «Учебно-исследовательская работа студентов», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая, производственная практика), практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-10 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Автоматизированные системы управления», «Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Тепло- и хладотехника», «Гидромеханические процессы пищевых производств», «Технологическое оборудование», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания», «Электротехника», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Методы контроля качества мясных продуктов», факультатива «Новые методы обработки сырья», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), преддипломной практики, производственной практики: научно-исследовательская работа и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-26 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Биохимия», «Органическая химия», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Реология текстурный анализ мяса и мясных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Методы контроля качества мясных продуктов», «Научные основы производства мясных продуктов», факультатива «Учебно-исследовательская работа студентов», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), производственной практики: научно-исследовательская работа, практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая, производственная практика), практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций
на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
Перечень оценочных средств**

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ОМ
1	устный опрос	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов к семинару – перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы
2	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы

Программа оценивания контролируемой дисциплины

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Вводная лекция. Цель, задачи, структура курса. Основные понятия, определения, термины. Комплексная оценка качества и безопасности пищевой продукции. Общие принципы анализа	ПК-4, ПК-10, ПК-26	устный опрос
2	Изучение химического состава мясного сырья.	ПК-4, ПК-10, ПК-26	устный опрос, лабораторная работа
3	Функционально-технологические свойства и назначение посолочных веществ, вспомогательных материалов и наполнителей.	ПК-4, ПК-10, ПК-26	устный опрос, лабораторная работа
4	Методы контроля биологической безопас-	ПК-4, ПК-10,	устный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	ности МиМП. Инструментальные методы контроля контаминации МиМП.	ПК-26	
5	Определение массовой доли влаги и влаго-связывающих свойств мясного сырья.	ПК-4, ПК-10, ПК-26	устный опрос, лабораторная работа
6	Приборы для исследования МиМП. Принципы измерения, состав и структурные схемы приборов для исследования МиМП.	ПК-4, ПК-10, ПК-26	устный опрос
7	Проведение органолептической оценки мяса и мясных продуктов.	ПК-4, ПК-10, ПК-26	устный опрос, лабораторная работа

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Методы исследования мяса и мясных продуктов» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-4, 4 курс	знает: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной области переработки сырья животного происхождения; основные понятия теории измерений и методы метрологического обеспечения проектирования и производства	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в метрологических принципах инструментальных измерений, характерных для конкретной области переработки сырья животного происхождения; основные понятия теории измерений и методы метрологического обеспечения	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной области переработки сырья животного происхождения; основные понятия теории измерений и методы метрологиче-

	продукции	проектирования и производства продукции, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки			ского обеспечения проектирования и производства продукции, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: применять нормативную и техническую документацию в производственном процессе; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой СИ	не умеет использовать методы и приемы применения нормативной и технической документации в производственном процессе, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение применять нормативную и техническую документацию в производственном процессе, используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять нормативную и техническую документацию в производственном процессе, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение применять нормативную и техническую документацию в производственном процессе, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: проведения физических	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки	в целом успешное, но не системное владение	в целом успешное, но содержащее отдельные	успешное и системное владение навыками

	измерений; методами корректной оценки погрешностей при проведении физического эксперимента; методиками метрологического обеспечения качества продукции	данных проведения физических измерений; методами корректной оценки погрешностей при проведении физического эксперимента; методиками метрологического обеспечения качества продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	навыками чтения и оценки данных проведения физических измерений; методами корректной оценки погрешностей при проведении физического эксперимента; методиками метрологического обеспечения качества продукции	пробелы или сопровождающиеся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных проведения физических измерений; методами корректной оценки погрешностей при проведении физического эксперимента; методиками метрологического обеспечения качества продукции	чтения и оценки данных проведения физических измерений; методами корректной оценки погрешностей при проведении физического эксперимента; методиками метрологического обеспечения качества продукции
ПК-10, 4 курс	знает: новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новые приборные техники и новые методы исследования	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в новых видах технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материа-

					ле, не затрудняется с ответом при видеоизменении заданий
	<p>умеет: осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p>	<p>не умеет использовать методы и приемы новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</p>	<p>в целом успешное, но не системное умение новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, используя современные методы и показатели оценки</p>	<p>в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, используя современные методы и показатели такой оценки</p>	<p>сформированное умение новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, используя современные методы и показатели такой оценки</p>
	<p>владеет навыками: освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов</p>	<p>обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство преду-</p>	<p>в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов</p>	<p>в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем техно-</p>	<p>успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов</p>

		смотренных программой дисциплины не выполнено		процессов	
ПК-26, 4 курс	знает: основы методик проведения физико-химических исследований мяса и мясных продуктов	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в методиках проведения физико-химических исследований мяса и мясных продуктов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание методик проведения физико-химических исследований мяса и мясных продуктов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности	не умеет проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затрудне-	в целом успешное, но не системное умение проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессио-	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные	сформированное умение проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности,

		ниями выполня- ет самостоя- тельную работу, большинство заданий, преду- смотренных программой дисциплины, не выполнено	нальной дея- тельности, используя современные методы и по- казатели оценки	результаты в профессио- нальной дея- тельности, используя современные методы и по- казатели та- кой оценки	используя современные методы и по- казатели та- кой оценки
	владеет навыками: проведения исследования мяса и мяс- ных продук- тов	обучающийся не владеет навыками про- ведения иссле- дования мяса и мясных продук- тов, допускает существенные ошибки, с большими за- труднениями выполняет са- мостоятельную работу, боль- шинство преду- смотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками проведения исследования мяса и мяс- ных продук- тов	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровожда- ющееся от- дельными ошибками владение навыками проведения исследования мяса и мяс- ных продук- тов	успешное и системное владение навыками проведения исследования мяса и мяс- ных продук- тов

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные работы развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала.

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Методы исследования мяса и мясных продуктов» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

1. Знания основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обоб-

щения, давать аргументированные ответы.

4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Изучение химического состава мясного сырья.
2. Функционально-технологические свойства и назначение посолочных веществ, вспомогательных материалов и наполнителей.
3. Определение массовой доли влаги и влагосвязывающих свойств мясного сырья.
4. Проведение органолептической оценки мяса и мясных продуктов.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Методы исследования мяса и мясных продуктов».

3.2. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «Методы исследования мяса и мясных продуктов» установлена промежуточная аттестация в виде зачета на 4 курсе.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Качество мясопродуктов и факторы его определяющие.
2. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции.
3. Понятие "свойство продукции", "показатель качества продукции", "параметр продукции".
4. Система показателей качества (единичные, комплексные, определяющие, интегральные).
5. Понятие "уровень качества" и как он определяется.
6. Погрешности методов и средств измерения.
7. Виды измерений.
8. Факторы, определяющие точность измерений.
9. Методика расчета погрешностей измерения.
10. Состав мяса. Основные компоненты. Краткая характеристика.
11. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов питания.
12. Биологические функции белков. Классификация белков.
13. Содержание белка в мясе и мясных продуктах.
14. Свойства белков.
15. Методы определения белков.
16. Хроматографические методы исследования качества мяса и мясных продуктов.
17. Биологические функции жиров. Классификация жиров.
18. Содержание жиров в мясе и мясных продуктах.

19. Определения суммарных липидов методом Сокслета.
20. Определение температуры плавления, содержания влаги, кислотного числа и перекисного числа жиров.
21. Классификация и биологическая функция углеводов. Прижизненные и технологические функции гликогена.
22. Методы определения углеводов.
23. Роль минеральных материалов в питании человека.
24. Методы определения минерального состава. Определение золы.
25. Роль белков в формировании качества мясных продуктов.
26. Роль жиров в формировании качества мясных продуктов.
27. Роль углеводов в формировании качества мясных продуктов.
28. Роль воды в технологии мяса. Содержание воды в мясе и мясных продуктах.
29. Формы связи влаги в мясных продуктах.
30. Методы определения массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах.
31. Показатель активности воды, методы его определения.
32. Методы определения влагосвязывающей способности.
33. Структурно-механические свойства мяса и их определение.
34. Физические свойства мяса и методы их определения
35. Определение основных функционально-технологических свойств мяса.
36. Использование показателя активности воды для прогнозирования стабильности свойств мяса и мясных продуктов при хранении?
37. Органолептическая оценка мяса и мясопродуктов.
38. Определение «энергетическая ценность продуктов питания». Понятие «биологическая ценность белка», «аминокислотный скор».
39. Способы и методы определения биологической ценности.
40. Система показателей качества продуктов, их классификация.
41. Органолептические показатели качества, подходы к их оценке.
42. Особенности органолептического анализа мясных продуктов.
43. Применение потенциометрических методов в мясной промышленности.
44. Роль показателя рН в технологии мяса и его определение.
45. Современная интерпретация определения «качество продуктов питания»?
46. Сущность микроструктурного метода анализа свежести мяса и мясных продуктов?
47. Факторы, влияющие на качество мяса и мясных продуктов?
48. Методы оценки свежести мяса и мясных продуктов, преимущества и недостатки этих методов?
49. Источники загрязнений токсикантами мяса и мясных продуктов.
50. Основные контаминанты мяса и мясных продуктов, их классификация.
51. Контроль безопасности пищевых продуктов.
52. Методы определения цветности мяса.

53. Определение степени кулинарной готовности мяса и мясных продуктов.
54. Экспресс-методы исследования мяса и мясных продуктов.
55. Микробиологические характеристики мясного сыра.
56. Микробиологические характеристики мясных продуктов.
57. Шкалы дегустационного анализа МиМП.
58. Дегустационные листы для анализа МиМП.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Методы исследования мяса и мясных продуктов» осуществляется через проведение текущего и выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомен-

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
<i>пороговый</i>	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	дованную в программе Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новых приборных техник и новых методов исследований, методик проведения физико-химических исследований мяса.

умения: осваивать новые виды технологического оборудования, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности.

владение навыками: освоения новых видов технологического оборудования, исследования мяса и мясных продуктов.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание новых видов технологического оборудования, новых приборных техник и новых методов исследований, методик проведения физико-химических исследований мяса, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - умение осваивать новые виды технологического оборудования, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных новых видов технологического оборудования, исследования мяса и мясных продуктов
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение осваивать новые виды технологического оборудования, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных освоения новых видов технологического оборудования, методами исследования мяса и мясных продуктов
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение осваивать новые виды технологического оборудования, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности, используя современные методы и показатели оценки; - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных освоения новых видов технологического оборудования, методами исследования мяса и мясных продуктов
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новых приборных техник и новых методов исследований, методик проведения физико-химических исследований мяса, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы осваивать новые виды технологического оборудования, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, проводить исследования

	<p>сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</p> <p>- обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных освоения новых видов технологического оборудования, методами исследования мяса и мясных продуктов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.2.2. Критерии оценки выполнения лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новых приборных техник и новых методов исследований, методик проведения физико-химических исследований мяса.

умения: осваивать новые виды технологического оборудования, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности.

владение навыками: освоения новых видов технологического оборудования, исследования мяса и мясных продуктов.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно ответил на все контрольные вопросы.
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение требований к оценке 5, но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки.
неудовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - объем выполненной части работы не полностью и если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю.


(подпись)