

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./  
« 29 » августа 2019 г.

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА 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 .....	15

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

В результате изучения дисциплины «Методы контроля качества 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 контроля качества 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><b>знает:</b> 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><b>умеет:</b> 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><b>владеет:</b> 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><b>знает:</b> новые виды технологического, новые приборные техники и новые методы исследования</p> <p><b>умеет:</b> осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p> <p><b>владеет:</b> навыками освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов</p>	4	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос
ПК-26	<p>Способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты</p>	<p><b>знает:</b> основы методик проведения физико-химических исследований мяса и мясных продуктов</p> <p><b>умеет:</b> проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные</p>	4	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос

		результаты в профессиональной деятельности			
		<b>владеет:</b> 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 исследования мяса и 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 практика) (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 исследования мяса и 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 исследования мяса и 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 практика) (производственная практика), практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), пред-

дипломной 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

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
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 безопасности МиМП. Инструментальные методы контроля контаминации МиМП.	ПК-4, ПК-10, ПК-26	устный опрос
5	Определение массовой доли влаги и влагосвязывающих 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 контроля качества 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	<b>знает:</b> метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной области переработки сырья животного происхождения; основные понятия теории измерений и методы метрологическо-	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	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в из-	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной области переработки сырья животного происхождения; основные

	<p>го обеспечения проектирования и производства продукции</p>	<p>измерений и методы метрологического обеспечения проектирования и производства продукции, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки</p>	<p>ложении программно-материала</p>		<p>понятия теории измерений и методы метрологического 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</p>
	<p><b>умеет:</b> 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</p>	<p>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</p>	<p>в целом успешное, но не системное умение применять нормативную и техническую документацию в производственном процессе, используя современные методы и показатели оценки</p>	<p>в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять нормативную и техническую документацию в производственном процессе, используя современные методы и показатели оценки</p>	<p>сформированное умение применять нормативную и техническую документацию в производственном процессе, используя современные методы и показатели такой оценки</p>

	<p><b>владеет навыками:</b> проведения физических измерений; методами корректной оценки погрешностей при проведении физического эксперимента; методиками метрологического обеспечения качества продукции</p>	<p>обучающийся не владеет навыками чтения и оценки 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</p>	<p>в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных проведения физических измерений; методами корректной оценки погрешностей при проведении физического эксперимента; методиками метрологического обеспечения качества продукции</p>	<p>в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных проведения физических измерений; методами корректной оценки погрешностей при проведении физического эксперимента; методиками метрологического обеспечения качества продукции</p>	<p>успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных проведения физических измерений; методами корректной оценки погрешностей при проведении физического эксперимента; методиками метрологического обеспечения качества продукции</p>
<p>ПК-10, 4 курс</p>	<p><b>знает:</b> новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новые приборные техники и новые методы исследования</p>	<p>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</p>	<p>обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программно-</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично из-</p>

			го материала		лагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	<b>умеет:</b> осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	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	в целом успешное, но не системное умение новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, используя современные методы и показатели оценки	сформированное умение новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, используя современные методы и показатели такой оценки
	<b>владеет навыками:</b> освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных освоения новых видов технологического оборуду-	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов

		выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено		дования при изменении схем технологических процессов	
ПК-26, 4 курс	<b>знает:</b> 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
	<b>умеет:</b> 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 су-	в целом успешное, но не системное умение проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-	сформированное умение проводить исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов физико-химическими методами и использовать полученные

	нальной деятельности	существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	использовать полученные результаты в профессиональной деятельности, используя современные методы и показатели оценки	химическими методами и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности, используя современные методы и показатели такой оценки	результаты в профессиональной деятельности, используя современные методы и показатели такой оценки
	<b>владеет навыками:</b> проведения исследования мяса и мясных продуктов	обучающийся не владеет навыками проведения исследования мяса и мясных продуктов, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками проведения исследования мяса и мясных продуктов	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками проведения исследования мяса и мясных продуктов	успешное и системное владение навыками проведения исследования мяса и мясных продуктов

### **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 контроля качества 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 суть проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Комплексная оценка качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.
2. Общие принципы анализа и подготовки проб.
3. Определение химического состава мяса.
4. Виды и методы контроля качества.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Методы контроля качества мясных продуктов».

### **3.2. Промежуточная аттестация**

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

#### **Тематика вопросов, выносимых на зачет**

1. Какие характеристики входят в понятие «качество» пищевых продуктов? Дать их краткое описание.
2. Что включает понятие доброкачественности пищевого сырья и продуктов?
3. Что включает понятие «пищевая ценность»?
4. Как производится оценка качества пищевых продуктов?
5. Дать характеристику единичных и комплексных показателей качества.
6. Что такое коэффициент весомости?
7. Перечислить основные типы контроля качества пищевых продуктов.
8. Дать описание терминов «разделение», «концентрирование» и «выделение». В чем состоит принципиальная разница этих операций?
9. Дать определение понятия «аналитический цикл».
10. Что такое лабораторный образец?
11. Дать определение органолептической оценки качества пищевых продуктов.
12. Перечислить и обосновать последовательность определения органолептических показателей.
13. Дать описание терминов «букет» и «аромат» пищевых продуктов. В чем состоит их различие?
14. Что такое сенсорный анализ?
15. Дать краткое описание основных терминов сенсорного анализа.

16. Дать характеристику балловых систем оценки качества пищевых продуктов. Привести примеры используемых балловых систем.
17. Дайте характеристику основных пищевых веществ мяса и мясопродуктов.
18. Какова роль белков в питании человека?
19. Какие типы структуры и свойства простых белков вы знаете?
20. Охарактеризуйте липиды мяса и мясных продуктов.
21. Какие изменения жиров происходят, при кулинарной обработке пищевых продуктов?
22. Охарактеризуйте роль макро- и микроэлементов в питании человека.
23. Расскажите о роли витаминов в питании человека.
24. Поиск новых техникой решений и технологических задач.
25. Дайте определение понятиям: «качество», «уровень качества».
26. Расскажите о показателях надежности и назначения.
27. Дать определение понятиям: «безотказность», «долговечность», «ремонтоспособность», «сохраняемость».
28. Расскажите о показателях технологичности, стандартизации и унификации, эргономических и эстетических.
29. Расскажите о показателях транспортабельности, патентно-правовых, экологических и безопасности.
30. Расскажите о контроле качества продукции.
31. Назовите статистические методы контроля качества продукции.
32. Расскажите о показателях качества продукции
33. Что понимают под качеством продукции, какие показатели используют для оценки качества мясных, молочных и рыбных продуктов?
34. В чем сущность системы стандартизации и сертификации продукции? Какие виды сертификации применяются для молочных, мясных и рыбных продуктов?
35. Перечислите внешние факторы, влияющие на качество продукции. В чем их сущность?
36. Назовите внутренние факторы влияния на повышение качества продукции, в чем их сущность?
37. Кто выполняет функции контроля за качеством продукции на мясных предприятиях?
38. Назовите виды контроля, оценки и улучшения качественных показателей на предприятии и лиц, его осуществляющих.
39. Что такое качество?
40. Что подразумевается под понятием “пищевая ценность”?
41. Что подразумевается под понятием “биологическая ценность”?
42. Что подразумевается под понятием “энергетическая ценность”?
43. Дать определение понятию “свойство”.
44. Что подразумевается под понятием “показатель качества продукции”?
45. Что подразумевается под понятием “параметр качества”?
46. Укажите отличительные особенности 5-ти и 9-ти балльных шкал органолептической оценки качества.

47. Какие физико-химические показатели контролируются при производстве мясных продуктов?
48. Укажите факторы, способствующие формированию качества.
49. Виды производственного контроля на предприятиях мясной промышленности.
50. Санитарно-микробиологический контроль на предприятиях мясной промышленности.
51. Ветеринарные требования при транспортировании и предубойном содержании животных на мясокомбинатах.
52. Гигиена производственных процессов переработки животных.
53. Порядок проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов убоя животных.
54. Укажите приоритетные принципы формирования качества пищевых продуктов.
55. Перечислите основные факторы формирования качества пищевых продуктов.
56. Дайте термин “пищевые продукты” в редакции ФЗ “О качестве и безопасности пищевых продуктов”.
57. Дайте термин “продовольственное сырье” в редакции ФЗ “О качестве и безопасности пищевых продуктов”.
58. Основные принципы управление качеством мясной продукции.

#### **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 контроля качества 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.

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
<b>высокий</b>	«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
<b>базовый</b>	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
<b>пороговый</b>	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	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

<p><b>отлично</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных новых видов технологического оборудования, исследования мяса и мясных продуктов</li> </ul>
<p><b>хорошо</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</li> <li>- в целом успешное, но содержащее 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;</li> <li>- 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</li> </ul>
<p><b>удовлетворительно</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</li> <li>- 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;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных освоения новых видов технологического оборудования, методами исследования мяса и мясных продуктов</li> </ul>
<b>неудовлетворительно</b>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- не умеет использовать методы и приемы 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, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</li> <li>- 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</li> </ul>

#### 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

<b>отлично</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>
----------------	---

<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: - выполнение требований к оценке 5, но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: - объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки.
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: - объем выполненной части работы не полностью и если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

**Разработчик: доцент, Левина Т.Ю.**

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)