

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 23.09.2024 09:25:36  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

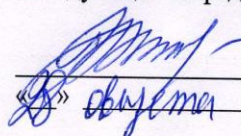
**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**




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

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой

 /Молчанов А.В./  
2019 г.

## **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Дисциплина	<b>ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология мяса и мясных продуктов</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>
Кафедра-разработчик	<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>
Ведущий преподаватель	<b>Андреева Светлана Владимировна</b>
Разработчик: <i>доцент, Курако У.М.</i>	 (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 .....	5
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.....	10
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования.....	21

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

В результате изучения дисциплины «Введение в профессию» 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.

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этические, конфессиональные и культурные различия	<b>знает:</b> основные правила работы в коллективе, толерантно воспринимая различия	1	лекции, практические занятия	устный опрос, контрольные вопросы практической работы,
		<b>умеет:</b> использовать знания в области работы в коллективе			
		<b>владеет:</b> навыками работы в коллективе			
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<b>знает:</b> основные методы самоорганизации и самостоятельной работы	1	лекции, практические занятия	устный опрос, контрольные вопросы практической работы,
		<b>умеет:</b> организовывать планирование своей работы			
		<b>владеет:</b> навыками самостоятельной работы с разными источниками информации			
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библио-	<b>знает:</b> основы информационно-коммуникационной культуры	1	лекции, практические занятия	устный опрос, контрольные вопросы практической работы,
		<b>умеет:</b> использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности			

	графической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	<b>владеет:</b> навыками работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности			
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	<b>знает:</b> основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники	1	лекции, практические занятия	устный опрос, контрольные вопросы практической работы,
		<b>умеет:</b> использовать полученные знания при поиске, выборе и использовании новейших достижений науки и техники			
		<b>владеет:</b> навыками использования новейших достижений науки и техники			

Примечание:

Компетенция ОК-6 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Социология» и «История мировой культуры».

Компетенция ОК-7 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Социология», «Математика», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Практика по получению первичных профессиональных умений», «Преддипломная практика», «Итоговая государственная аттестация».

Компетенция ОПК-1 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Математика», «Информационные технологии», Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика) , «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

Компетенция ПК-12 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», Практика по получению первичных

профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), «Преддипломная практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

Компетенция ПК-20 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Тепло- и хладотехника», «Автоматизированные системы управления», «Гидромеханические процессы пищевых производств», «Технологическое оборудование», «Электротехника», Технологическое оборудование мясной отрасли, «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология переработки продукции овецводства», «Технология переработки продукции птицеводства», «Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства продуктов специального назначения», Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика), «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), «Преддипломная практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты». «Новые методы обработки сырья»

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

### **Перечень оценочных средств**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
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 для устного опроса - задания для самостоятельной работы

2	практические занятия	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	практические занятия
---	----------------------	--	----------------------

### Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	<b>История профессии и ее характеристика.</b> Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса.	ОК-7,ОПК-1	Устный опрос
2.	<b>Профессия, которую я выбрал.</b> Почему я выбрал эту профессию. Анализ положительных сторон профессии и ее перспективы в дальнейшем.	ОПК-1	Устный опрос
3.	<b>Рацион питания современного человека.</b> Ретроспективный анализ рациона питания населения Российской Федерации за последние 50 лет. Тенденции в потреблении мясных и молочных продуктов.	ПК-20	Устный опрос
4.	<b>Место и роль мясо- и молокоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания.</b> Объемы производства и переработки мясо-молочного сырья, в РФ. Структура современного рынка мясных и молочных продуктов.	ОК-6	Устный опрос
5.	<b>Запрещенные и разрешенные ингредиенты в составе мясных и молочных продуктов</b>	ПК-20	Устный опрос.

### Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Научные основы безопасности продуктов животного происхождения» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетво-	пороговый уровень (удовлетвори-	продвину-тый уро-вень (хо-	высокий уровень (от-лично)

компетенции		нительно)	тельно)	рошо)	
1	2	3	4	5	6
ОК-6	<b>знает:</b> основные правила работы в коллективе, толерантно воспринимая различия	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале	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 материала (основные правила работы в коллективе, толерантно воспринимая различия)
	<b>умеет:</b> использовать знания в области работы в коллективе	не умеет использовать знания в области работы в коллективе, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение использовать знания в области работы в коллективе	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение связанные с конкретным применением знаний в области работы в коллективе	сформированное умение (применять знания в области работы в коллективе)
	<b>владеет навыками:</b> работы в коллективе	обучающийся не владеет навыками работы в коллективе	в целом успешное, но не системное владение основными методами работы в коллективе	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение	успешное и системное владение современными методами работы в коллективе

				методами работы в коллективе	
ОК-7	<b>знает:</b> основные методы самоорганизации и самостоятельной работы	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основных методах самоорганизации и самостоятельной работы)	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 материала (основные методы самоорганизации и самостоятельной работы)
	<b>умеет:</b> организовывать планирование своей работы	не умеет использовать методы и приемы, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет планирует и самостоятельную работу	в целом успешное, но не системное умение организовывать самостоятельную работу	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение связанные с конкретным применением планирования самостоятельной работы	сформированное умение (организовывать планирование своей работы)
	<b>владеет:</b> навыками самостоятельной работы с разными источниками информации	обучающийся не владеет навыками в области организации самостоятельной работы	в целом успешное, но не системное владение основными методами организации самостоятельной работы	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками в области организации самостоятельной работы	успешное и системное владение ведения самостоятельной работы с разными источниками информации



ОПК-1	<b>знает:</b> основы информационно-коммуникационной культуры	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основ информационно-коммуникационной культуры)	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 материала (основы информационно-коммуникационной культуры)
	<b>умеет:</b> использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности	не умеет использовать методы и приемы, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение принимать оптимальные решения	сформированное умение (использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности)
	<b>владеет:</b> навыками работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности	обучающийся не владеет навыками работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности	в целом успешное, но не системное владение основными работами с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками в области работы с использованием информационных	успешное и системное владение современными методами работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности

				технологий	
ПК-20	<b>знает:</b> основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники)	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 материала (основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники)
	<b>умеет:</b> использовать полученные знания при поиске, выборе и использовании новейших достижений науки и техники	не умеет использовать методы и приемы, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение использовать полученные знания при поиске, выборе и использовании новейших достижений науки и техники	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение принимать оптимальные решения	сформированное умение (при поиске, выборе и использовании новейших достижений науки и техники)
	<b>владеет:</b> навыками использования новейших достижений науки и техники	обучающийся не владеет навыками работы с использованием новейших достижений науки и техники	в целом успешное, но не системное владение основными работами с использованием новейших достижений науки и техники	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками в области работы с использованием	успешное и системное владение современными методами работы с использованием новейших достижений науки и техники

				использования новейших достижений науки и техники	
--	--	--	--	---	--

### **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. Входной контроль**

Цель проведения входного контроля: контроль остаточных знаний по дисциплинам, изученным обучающимися в учреждениях основного общего образования.

Входной контроль – может проводиться на первой лекции в форме письменного опроса в краткой форме. Максимальный рейтинг входного контроля 4 балла.

#### **Примерный перечень вопросов**

1. Описать понятие «белки» с точки зрения науки.
2. Описать понятие «углеводы» с точки зрения науки.
3. Описать понятие «липиды» с точки зрения науки.
4. Из каких отделов состоит пищеварительный тракт человека?
5. Значение основных элементов питания (белков, жиров, углеводов) для человека.
6. Что такое «ускорение»?
7. У какой из геометрических фигур при одинаковой площади будет наименьший периметр?
8. Что такое «электрический ток»?
9. Что такое «окисление» с точки зрения науки?
10. Расставьте в порядке числового убывания следующие приставки: милли-, кило-, санти-, мега-, нано-, гига-, деци-, тера-, микро-. Подпишите к каждой ее численное значение.
11. Перечислите гомологический ряд метана.
12. Какова роль ферментов в живом организме?
13. Что измеряется в единицах «Па» (паскаль)? Через какие единицы системы СИ можно выразить ее?
14. Из чего состоит мышечная ткань?
15. Что такое «ион»?
16. В каких единицах выражается вес, а в каких масса?
17. Из чего состоит атом?

18. Раскройте понятия эукариотов и прокариотов.
19. Перечислите органеллы растительной клетки.
20. Из чего состоит ДНК?
21. Почему возникает электрическое сопротивление в металлах?

### **3.2. Текущий контроль**

Контроль освоения дисциплины «Введение в профессию» проводится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2014, протокол №7.

Текущий контроль по дисциплине «Введение в профессию» позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Текущий контроль проводится в виде:

- тематического контроля: по итогам изучения отдельных тем дисциплины;
- рубежного контроля: по итогам изучения раздела или нескольких разделов дисциплины.

### **3.3. Практическое занятие**

Тематика практических работ устанавливается для приобретения практических навыков.

Перечень тем практических работ.

1. Профессия, которую я выбрал
2. Рацион питания современного человека

### **3.4. Рубежный контроль**

Цель проведения рубежного контроля: проверка полученных студентом знаний по отдельному разделу дисциплины.

#### **Вопросы рассматриваемые на аудиторных занятиях**

1. Специфика модульно-рейтинговой оценки знаний
2. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока.
3. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке мяса.
4. Характеристика профессии специалиста по производству мясных продуктов
5. Характеристика профессии специалиста по производству молочных продуктов.
6. На что обращают внимание школьники при выборе профессии?

7. Опишите профессию - технолог пищевой промышленности.
8. Опишите профессию - инженер технолог.
9. Дайте определение и покажите взаимосвязи следующих понятий: «профессия», «специальность», «инженер», «профессионализм», «компетентность», «квалификация», «профессиограмма».
10. По каким основаниям классифицируют профессии? Как влияют на развитие личности разные профессии и как проявляется индивидуальность человека в профессиональной деятельности?
11. В чём своеобразие приведённых ниже типов профессий и какой стиль жизни связан с данными профессиями: массовая, рабочая, дефицитная, престижная, свободная, редкая, новая, мирная, женская, мужская, основная, резервная, семейная, экзотическая, вымирающая, элитарная, теневая, широкого профиля, вечная? Приведите примеры.
12. В чём преимущества и недостатки раннего и позднего профессионального самоопределения? Какой решающий фактор повлиял на Ваш выбор профессии?
13. Какого работника можно считать профессионалом? Различаются ли и как оптимальные возрастные периоды достижения вершин профессионализма в разных областях труда?
14. Производственные отделения УНПК «Пищевик».
15. Ассортимент выпускаемой продукции УНПК «Пищевик».
16. Структура управления УНПК «Пищевик».
17. Производственные отделения «Экспериментального сыродельного цеха».
18. Ассортимент выпускаемой продукции «Экспериментального сыродельного цеха».
19. Структура управления «Экспериментальным сыродельным цехом».

### **Вопросы для самостоятельного изучения**

1. Дайте определение и покажите взаимосвязь следующих понятий: «техника», «технология», «материалы», «технические науки», «техносфера», «готовая продукция».
2. Как классифицируют инженерную деятельность? Существуют ли отличия в инженерной и технической деятельности?
3. Какова роль инженера в развитии цивилизации?
4. Какие изменения в инженерной деятельности, на Ваш взгляд, могут появиться в будущем?
5. Назовите имена известных инженеров – творцов техносферы, учёных и инженеров, работавших в области создания техники и технологии пищевых производств, инженеров и изобретателей – наших земляков.
6. Виды специализированных пищевых продуктов
7. Производство мясных продуктов для детей
8. Мясные полуфабрикаты для детского питания
9. Мясные консервы для питания дошкольников

10. Вареные колбасные изделия для детского питания
11. Ассортимент молочных продуктов специального назначения.
12. Где и когда появились первые образовательные учреждения, готовившие специалистов с высшим техническим образованием?
13. Чем отличается система подготовки в политехнических и отраслевых вузах?
14. Какие типы программ инженерного образования Вы знаете?
15. Укажите национальные особенности и общие тенденции в системе подготовки специалистов для научно-технической сферы и производства.
16. Как соотносятся между собой модель деятельности инженера и модель подготовки инженера, подготовка инженера в конкретном техническом вузе и работа выпускника на производстве?
17. Какие новые формы, методы и средства обучения появились в системе подготовки инженеров за последние десятилетия?
18. Однобокое меню.
19. Режим питания.
20. Ошибки в формировании собственного рациона.
21. Места работы технологов пищевой промышленности.
22. Основные качества успешного технолога.
23. Работа технолога в коллективе.
24. Рацион питания жителя сельской местности.
25. Рацион питания жителя больших городов.
26. Связь рациона питания и трудовой деятельности человека.
27. Обязательные сведения для маркировки различной продукции
28. Виды маркировки
29. Маркировка, наносимая на пищевые продукты.
30. По каким признакам классифицируют пищевые производства? Сырьё пищевых производств? Процессы пищевой промышленности?
31. Приведите примеры использования достижений естественных и технических наук в пищевой промышленности.
32. Дайте определение и покажите взаимосвязь понятий: «качество», «пищевая ценность», «энергетическая ценность», «биологическая ценность» и «потребительская ценность» пищевых продуктов.
33. Приведите примеры механических, тепловых, массообменных, химических, биохимических, микробиологических процессов.
34. Дайте определение эскизной и принципиальной технологической схем.
35. Приведите примеры общих (для нескольких пищевых отраслей) и специфических (для отдельных производств) технологических стадий.
36. Состав продукта.
37. Ингредиенты, которые не указывают на упаковке.
38. Информация об ингредиентах, которая указывается обязательно.
39. Вред и польза добавок
40. Е-стандарты
41. Распространенные Е-добавки.

42. По каким признакам классифицируют оборудование пищевых производств?

43. Дайте характеристику основному и вспомогательному оборудованию, оборудованию общетехнического и специального назначения.

44. Сформулируйте общие требования, предъявляемые к машинам и аппаратам пищевых производств. Что включают в себя конструктивные требования?

45. Ценность продуктов питания животного происхождения

46. Мясо и мясопродукты

47. Молоко и молочные продукты

48. Назовите основные источники информации. Наиболее перспективные из них на Ваш взгляд?

49. Каким источникам информации Вы отдаете предпочтение? В каких источниках найти информацию легче и почему?

50. Дайте определение терминов «чтение», «активное чтение», «пассивное чтение».

51. Как добиться того, чтобы чтение стало активным?

52. Три типа мясокомбинатов.

53. Производственные цеха мясокомбинатов.

54. Функции скотобойни и санитарной бойни?

55. Какие предприятия включает в себя молочная и маслосырдельная отрасли пищевой промышленности?

56. Особенности предприятия молочной промышленности.

57. В чём отличие практических занятий от лабораторных? Способы подготовки к лабораторным и практическим занятиям.

58. Дайте определение понятий «зачёт» и «экзамен». Для чего нужны зачёты и экзамены?

59. Требования к пищевым продуктам не российского производства.

60. Какие сведения указывают на упаковке продуктов кроме состава?

61. Последовательность указания сырья в составе продукта.

62. Применение ГМО в пищевых продуктах.

63. Самые распространенные добавки в мясной промышленности.

64. Самые распространенные добавки в молочной промышленности.

### **3.5. Промежуточная аттестация**

Контроль за освоением дисциплины «Введение в профессию» и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2014, протокол №7.

Цель проведения промежуточной аттестации (зачета): проверка полученных знаний студентами, в результате изучения всех разделов дисциплины.

Практические (расчетные) задания к зачету не предусмотрены программой.

### **Вопросов, выносимые на зачет**

1. Специфика модульно-рейтинговой оценки знаний
2. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока.
3. Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке мяса.
4. Характеристика профессии специалиста по производству мясных продуктов
5. Характеристика профессии специалиста по производству молочных продуктов.
6. На что обращают внимание школьники при выборе профессии?
7. Опишите профессию - технолог пищевой промышленности.
8. Опишите профессию - инженер технолог.
9. Дайте определение и покажите взаимосвязи следующих понятий: «профессия», «специальность», «инженер», «профессионализм», «компетентность», «квалификация», «профессиограмма».
10. По каким основаниям классифицируют профессии? Как влияют на развитие личности разные профессии и как проявляется индивидуальность человека в профессиональной деятельности?
11. В чём своеобразие приведённых ниже типов профессий и какой стиль жизни связан с данными профессиями: массовая, рабочая, дефицитная, престижная, свободная, редкая, новая, мирная, женская, мужская, основная, резервная, семейная, экзотическая, вымирающая, элитарная, теневая, широкого профиля, вечная? Приведите примеры.
12. В чём преимущества и недостатки раннего и позднего профессионального самоопределения? Какой решающий фактор повлиял на Ваш выбор профессии?
13. Какого работника можно считать профессионалом? Различаются ли и как оптимальные возрастные периоды достижения вершин профессионализма в разных областях труда?
14. Производственные отделения УНПК «Пищевик».
15. Ассортимент выпускаемой продукции УНПК «Пищевик».
16. Структура управления УНПК «Пищевик».
17. Производственные отделения «Экспериментального сыродельного цеха».
18. Ассортимент выпускаемой продукции «Экспериментального сыродельного цеха».
19. Структура управления «Экспериментальным сыродельным цехом».
20. Дайте определение и покажите взаимосвязь следующих понятий: «техника», «технология», «материалы», «технические науки», «техносфера», «готовая продукция».
21. Как классифицируют инженерную деятельность? Существуют ли отличия в инженерной и технической деятельности?
22. Какова роль инженера в развитии цивилизации?
23. Какие изменения в инженерной деятельности, на Ваш взгляд, могут появиться в будущем?



24. Назовите имена известных инженеров – творцов техносферы, учёных и инженеров, работавших в области создания техники и технологии пищевых производств, инженеров и изобретателей – наших земляков.

25. Виды специализированных пищевых продуктов

26. Производство мясных продуктов для детей

27. Мясные полуфабрикаты для детского питания

28. Мясные консервы для питания дошкольников

29. Вареные колбасные изделия для детского питания

30. Ассортимент молочных продуктов специального назначения.

31. Где и когда появились первые образовательные учреждения, готовившие специалистов с высшим техническим образованием?

32. Чем отличается система подготовки в политехнических и отраслевых вузах?

33. Какие типы программ инженерного образования Вы знаете?

34. Укажите национальные особенности и общие тенденции в системе подготовки специалистов для научно-технической сферы и производства.

35. Как соотносятся между собой модель деятельности инженера и модель подготовки инженера, подготовка инженера в конкретном техническом вузе и работа выпускника на производстве?

36. Какие новые формы, методы и средства обучения появились в системе подготовки инженеров за последние десятилетия?

37. Однобокое меню.

38. Режим питания.

39. Ошибки в формировании собственного рациона.

40. Места работы технологов пищевой промышленности.

41. Основные качества успешного технолога.

42. Работа технолога в коллективе.

43. Рацион питания жителя сельской местности.

44. Рацион питания жителя больших городов.

45. Связь рациона питания и трудовой деятельности человека.

46. Обязательные сведения для маркировки различной продукции

47. Виды маркировки

48. Маркировка, наносимая на пищевые продукты.

49. По каким признакам классифицируют пищевые производства? Сырьё пищевых производств? Процессы пищевой промышленности?

50. Приведите примеры использования достижений естественных и технических наук в пищевой промышленности.

51. Дайте определение и покажите взаимосвязь понятий: «качество», «пищевая ценность», «энергетическая ценность», «биологическая ценность» и «потребительская ценность» пищевых продуктов.

52. Приведите примеры механических, тепловых, массообменных, химических, биохимических, микробиологических процессов.

53. Дайте определение эскизной и принципиальной технологической схем.

54. Приведите примеры общих (для нескольких пищевых отраслей) и

специфических (для отдельных производств) технологических стадий.

55. Состав продукта.

56. Ингредиенты, которые не указывают на упаковке.

57. Информация об ингредиентах, которая указывается обязательно.

58. Вред и польза добавок

59. Е-стандарты

60. Распространенные Е-добавки.

61. По каким признакам классифицируют оборудование пищевых производств?

62. Дайте характеристику основному и вспомогательному оборудованию, оборудованию общетехнического и специального назначения.

63. Сформулируйте общие требования, предъявляемые к машинам и аппаратам пищевых производств. Что включают в себя конструктивные требования?

64. Ценность продуктов питания животного происхождения

65. Мясо и мясопродукты

66. Молоко и молочные продукты

67. Назовите основные источники информации. Наиболее перспективные из них на Ваш взгляд?

68. Каким источникам информации Вы отдаете предпочтение? В каких источниках найти информацию легче и почему?

69. Дайте определение терминов «чтение», «активное чтение», «пассивное чтение».

70. Как добиться того, чтобы чтение стало активным?

71. Три типа мясокомбинатов.

72. Производственные цеха мясокомбинатов.

73. Функции скотобойни и санитарной бойни?

74. Какие предприятия включает в себя молочная и маслосырдельная отрасль пищевой промышленности?

75. Особенности предприятия молочной промышленности.

76. В чём отличие практических занятий от лабораторных? Способы подготовки к лабораторным и практическим занятиям.

77. Дайте определение понятий «зачёт» и «экзамен». Для чего нужны зачёты и экзамены?

78. Требования к пищевым продуктам не российского производства.

79. Какие сведения указывают на упаковке продуктов кроме состава?

80. Последовательность указания сырья в составе продукта.

81. Применение ГМО в пищевых продуктах.

82. Самые распространенные добавки в мясной промышленности.

83. Самые распространенные добавки в молочной промышленности.

#### **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 студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Введение в профессию» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и фонды контрольных заданий 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 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
<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 (неудовлет-»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала,

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
	тельно»		воритель-но»	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:** основные правила работы в коллективе, толерантно воспринимая различия;

основные методы самоорганизации и самостоятельной работы;

основы информационно-коммуникационной культуры;

основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники.

**умения:** использовать знания в области работы в коллективе;

организовывать планирование своей работы;

использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности;

использовать полученные знания при поиске, выборе и использования новейших достижений науки и техники.

**владение навыками:** работы в коллективе;

самостоятельной работы с разными источниками информации;

работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности;

использования новейших достижений науки и техники.

#### Критерии оценки\*\*

<b>отлично</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала (основные правила работы в коллективе, толерантно воспринимая различия; основные методы самоорганизации и самостоятельной работы; основы информационно-коммуникационной культуры; основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники), 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 использовать знания в области работы в коллективе, организовывать планирование своей работы, использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности, полученные знания при поиске, выборе и использования новейших достижений науки и техники;</li> <li>- успешное системное владение методами работы в коллективе; самостоятельной работы с разными источниками информации, с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности, использования новейших достижений науки и техники.</li> </ul>
<b>хорошо</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей;</li> <li>- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение работы в кол-</li> </ul>

	<p>лективе организации своей работы, с использованием информационных технологий, при поиске, выборе и использовании достижений науки и техники;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами работы в коллективе, организации самостоятельной работы с разными источниками информации, с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности, использования новейших достижений науки и техники.</li> </ul>
<b>удовлетворительно</b>	<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 работы в коллективе организации своей работы, с использованием информационных технологий, при поиске, выборе и использовании достижений науки и техники;</li> <li>- в целом успешное, но не системное владение основными методами работы в коллективе, самостоятельной работы с разными источниками информации с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности.</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 не знает основные правила работы в коллективе, основные методы самоорганизации и самостоятельной работы; основы информационно-коммуникационной культуры; основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;</li> <li>- не умеет работать в коллективе, организовывать свою работу с использованием информационных технологий, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</li> <li>- обучающийся не владеет основами биотехнологии продуктов животного происхождения, основными методами работы в коллективе, самостоятельной работы с разными источниками информации, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</li> </ul>

#### 4.2.2. Критерии оценки практических занятий

При выполнении практических занятий обучающийся демонстрирует:

**знания:** основы информационно-коммуникационной культуры; основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники.

**умения:** использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности; использовать полученные знания при поиске, выборе и использовании новейших достижений науки и техники.

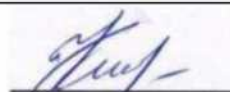
**владение навыками:** работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности; использования новейших достижений науки и техники.

#### Критерии оценки выполнения практических занятий

<b>отлично</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала (основы информационно-коммуникационной культуры; основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники), исчерпывающе, последовательно четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</li> </ul>
----------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности; использовать полученные знания при поиске, выборе и использования новейших достижений науки и техники;</li> <li>- успешное и системное владение методами работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности; использования новейших достижений науки и техники.</li> </ul>
<b>хорошо</b>	<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 использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности; использовать полученные знания при поиске, выборе и использования новейших достижений науки и техники;</li> <li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, или сопровождающееся отдельными ошибками владения методами работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности; использования новейших достижений науки и техники.</li> </ul>
<b>удовлетворительно</b>	<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 использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности; использовать полученные знания при поиске, выборе и использования новейших достижений науки и техники;</li> <li>- в целом успешное, но не системное методами работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности; использования новейших достижений науки и техники.</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: не знает основ информационно-коммуникационной культуры; основные принципы поиска, выбора и использования новейших достижений науки и техники, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;</li> <li>- не умеет использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности; использовать полученные знания при поиске, выборе и использования новейших достижений науки и техники, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</li> <li>- обучающийся не владеет методами работы с использованием информационных технологий и основ библиографической деятельности; использования новейших достижений науки и техники.</li> </ul>

*Разработчик: доцент, Курако У.М.*

  
(подпись)