

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский университет

Дата подписания: 23.09.2024 09:24:40

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e568207f01e332172f735a12



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./

« 05 » / 05 20 21 г.

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина

**ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ**

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

**Технологии производства и переработки продукции животноводства**

Ведущий преподаватель

**доцент, к.б.н. Курако У.М.**

**Разработчик: доцент, к.б.н. Курако У.М.**

  
(подпись)

Саратов 2021

## 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 .....	4
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.....	9
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 «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 11.08.2020 г. № 936, формируют следующие компетенции указанные в таблице 1.

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Введение в профессию»

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
ПК-1	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.3 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	1	лекции, практические занятия	устный опрос, контрольные вопросы практической работы, письменный опрос

Примечание:

Компетенция ПК-1 также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технология переработки продукции птицеводства», «Технология переработки продукции овцеводства», «Технологическая практика», «Преддипломная практика», «Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы».

## 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
3	письменный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде написания обучающимися ответов на заранее составленные преподавателем вопросы.	Вопросы рубежного, входного контроля, выходного контроля

### **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>Высшее техническое образование в России.</b> История высшего технического образо-	ОПК-4	Устный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	вания		
2.	<b>Профессия, которую я выбрал.</b> Почему я выбрал эту профессию. Анализ положительных сторон профессии и ее перспективы в дальнейшем.	ПК-1	Устный опрос
3.	<b>Современное состояние высшего технического образования и типы программ инженерной подготовки.</b> Нормативная база учебного процесса в техническом вузе	ПК-1	Устный опрос
4.	<b>Анализ профессиональной деятельности.</b> Классификация профессий. Профессиональная пригодность, профориентация и профессиональный отбор	ПК-1	Устный опрос
5.	<b>Ознакомление с системой образования в ВУЗе и первичная ориентация в будущей профессии.</b> Особенности подготовки обучающихся-бакалавров по данному направлению. Перечень дисциплин. Круг деятельности специалистов данного направления.	ПК-1	Устный опрос
6.	<b>Ознакомление с направлениями деятельности УНПК «Пищевик» на базе Саратовского ГАУ.</b> Ассортимент продукции, технологическое оборудование, схемы производства. Устройство работы цеха.	ПК-1	Устный опрос
7.	<b>История профессии и ее характеристика.</b> Истоки и предпосылки появления специалистов по переработке молока и мяса.	ПК-1	Устный опрос
8.	<b>Виды инженерной деятельности.</b> Взаимосвязь инженерных функций и квалификационных требований. Содержание видов профессиональной деятельности	ПК-1	Устный опрос
9.	<b>Специфика потребления мясных и молочных продуктов в мире.</b> Мировое производство мясной и молочной продукции и социокультурные особенности потребления мясных и молочных продуктах в странах мира.	ПК-1	Устный опрос
10.	<b>Мясные и молочные продукты специального назначения.</b> Понятие о продуктах спецназначения, их классификация и свойства.	ПК-1	Устный опрос
11.	<b>История выпускающей кафедры и ее деятельность сегодня.</b> Знакомство с историей становления кафедры технологии мясных и молочных продуктов, коллективом, основными научными направлениями и научно-техническими разработками.	ПК-1	Устный опрос
12.	<b>Анализ информации с этикетки продукта для потребителя.</b> Компоненты входящие в состав продуктов, их характеристики	ПК-1	Устный опрос
13.	<b>Научно-техническая политика в области</b>	ПК-1	Устный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	<b>здорового питания населения РФ.</b> Роль мясных и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения.		
14.	<b>Основы технологии пищевых производств.</b> Краткая характеристика пищевых производств. Характеристика продовольственного сырья и продуктов	ПК-1	Устный опрос
15.	<b>Место и роль мясо- и молокоперерабатывающей промышленности в современной индустрии производства продуктов питания.</b> Объемы производства и переработки мясомолочного сырья, в РФ. Структура современного рынка мясных и молочных продуктов.	ПК-1	Устный опрос, вопросы рубежного контроля
16.	<b>Общие представления о процессах пищевых производств.</b> Общие представления о технологии пищевых продуктов	ПК-1	Устный опрос
17.	<b>Характеристика мясной отрасли.</b> История и основные этапы развития отечественной мясной промышленности, ее современные направления и тенденции.	ПК-1	Устный опрос
18.	<b>Запрещенные добавки в пищевой промышленности.</b> Какие пищевые добавки опасны? Вредные Е-добавки.	ПК-1	Устный опрос
19.	<b>Характеристика молочной отрасли.</b> История и основные этапы развития отечественной молочной промышленности, ее современные направления и тенденции	ПК-1	Устный опрос
20.	<b>Технологическое оборудование пищевых производств.</b> Классификация и основные требования к технологическому оборудованию	ПК-1	Устный опрос
21.	<b>Основные качественные характеристики мясных продуктов.</b> Показатели качества, показатели безопасности полуфабрикатов, мясных и колбасных изделий	ПК-1	Устный опрос
22.	<b>Мясные и молочные продукты в повседневном питании.</b> Польза или вред от потребления мясных и молочных продуктов - миф или реальность. Мнение науки о правильном питании	ПК-1	Устный опрос
23.	<b>Основные качественные характеристики молочных продуктов.</b> Показатели качества и показатели безопасности цельномолочной продукции, масла, сыра и молочных консервов	ПК-1	Устный опрос
24.	<b>Основные характеристики молочных комбинатов и мясокомбинатов</b>	ПК-1	Устный опрос вопросы рубежного контроля

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Введение в профессию» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	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-1	<b>знает:</b> основы технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	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
	<b>умеет:</b> проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	не умеет выполнять работы по рабочим профессиям	в целом успешное, но не системное умение использовать полученные знания в работы по рабочим профессиям	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы	сформированное умение (использовать полученные знания в области работы по рабочим профессиям)
	<b>владеет:</b> навыками производства продуктов питания животного происхождения	обучающийся не владеет навыками работы по рабочим профессиям	в целом успешное, но не системное владение основами работы по рабочим профессиям	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками	успешное и системное владение навыками работы по рабочим профессиям

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характери-**

## **зующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

### **3.1. Практическое занятие**

Практические занятия – это метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у обучающихся умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

Практические занятия представляют собой, занятия по решению различных прикладных задач, образцы которых были даны на лекциях. В итоге у каждого обучающегося должен быть выработан определенный профессиональный подход к решению каждой задачи и интуиция.

Практические занятия - это коллективные занятия, опирающиеся на групповое мышление.

#### **Требования к устному отчету по практическим занятиям:**

1. Знание основных понятий по теме практического занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить суть проведенного занятия, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

#### **Перечень тем практических занятий:**

1. Профессия, которую я выбрал.
2. Анализ профессиональной деятельности.
3. Ознакомление с направлениями деятельности УНПК «Пищевик» на базе Саратовского ГАУ.
4. Виды инженерной деятельности.
5. Мясные и молочные продукты специального назначения.
6. Анализ информации с этикетки продукта для потребителя.
7. Основы технологии пищевых производств.
8. Общие представления о процессах пищевых производств
9. Запрещенные добавки в пищевой промышленности
10. Технологическое оборудование пищевых производств.
11. Мясные и молочные продукты в повседневном питании
12. Основные характеристики молочных комбинатов и мясокомбинатов

Практические занятия выполняются в соответствии с учебно-методическим пособием для выполнения практических занятий.

### **3.2 Текущий контроль**

Целью проведения текущего контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Введение в профессию».

#### *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. Дайте определение и покажите взаимосвязь следующих понятий: «техника», «технология», «материалы», «технические науки», «техносфера», «готовая продукция».
18. Как классифицируют инженерную деятельность? Существуют ли отличия в инженерной и технической деятельности?
19. Какова роль инженера в развитии цивилизации?
20. Какие изменения в инженерной деятельности, на Ваш взгляд, могут появиться в будущем?
21. Назовите имена известных инженеров – творцов техносферы, учёных и инженеров, работавших в области создания техники и технологии пищевых производств, инженеров и изобретателей – наших земляков.
22. Виды специализированных пищевых продуктов
23. Производство мясных продуктов для детей
24. Мясные полуфабрикаты для детского питания
25. Мясные консервы для питания дошкольников
26. Вареные колбасные изделия для детского питания
27. Ассортимент молочных продуктов специального назначения.
28. Где и когда появились первые образовательные учреждения, готовившие специалистов с высшим техническим образованием?
29. Чем отличается система подготовки в политехнических и отраслевых вузах?
30. Какие типы программ инженерного образования Вы знаете?
31. Укажите национальные особенности и общие тенденции в системе подготовки специалистов для научно-технической сферы и производства.
32. Как соотносятся между собой модель деятельности инженера и модель подготовки инженера, подготовка инженера в конкретном техническом вузе и работа выпускника на производстве?
33. Какие новые формы, методы и средства обучения появились в системе подготовки инженеров за последние десятилетия?
34. Однобокое меню.
35. Режим питания.

### 36. Ошибки в формировании собственного рациона.

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Места работы технологов пищевой промышленности.
2. Основные качества успешного технолога.
3. Работа технолога в коллективе.
4. Рацион питания жителя сельской местности.
5. Рацион питания жителя больших городов.
6. Связь рациона питания и трудовой деятельности человека.

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

1. Обязательные сведения для маркировки различной продукции
2. Виды маркировки
3. Маркировка, наносимая на пищевые продукты.
4. По каким признакам классифицируют пищевые производства? Сырьё пищевых производств? Процессы пищевой промышленности?
5. Приведите примеры использования достижений естественных и технических наук в пищевой промышленности.
6. Дайте определение и покажите взаимосвязь понятий: «качество», «пищевая ценность», «энергетическая ценность», «биологическая ценность» и «потребительская ценность» пищевых продуктов.
7. Приведите примеры механических, тепловых, массообменных, химических, биохимических, микробиологических процессов.
8. Дайте определение эскизной и принципиальной технологической схем.
9. Приведите примеры общих (для нескольких пищевых отраслей) и специфических (для отдельных производств) технологических стадий.
10. Состав продукта.
11. Ингредиенты, которые не указывают на упаковке.
12. Информация об ингредиентах, которая указывается обязательно.
13. Вред и польза добавок
14. Е-стандарты
15. Распространенные Е-добавки.
16. По каким признакам классифицируют оборудование пищевых производств?
17. Дайте характеристику основному и вспомогательному оборудованию, оборудованию общетехнического и специального назначения.
18. Сформулируйте общие требования, предъявляемые к машинам и аппаратам пищевых производств. Что включают в себя конструктивные требования?
19. Ценность продуктов питания животного происхождения
20. Мясо и мясопродукты
21. Молоко и молочные продукты
22. Назовите основные источники информации. Наиболее перспективные из них на Ваш взгляд?
23. Каким источникам информации Вы отдаете предпочтение? В каких источниках найти информацию легче и почему?
24. Дайте определение терминов «чтение», «активное чтение», «пассивное чтение».
25. Как добиться того, чтобы чтение стало активным?
26. Три типа мясокомбинатов.
27. Производственные цеха мясокомбинатов.
28. Функции скотобойни и санитарной бойни?
29. Какие предприятия включает в себя молочная и маслосырдельная отрасль пищевой промышленности?

30. Особенности предприятия молочной промышленности.

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

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

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Требования к пищевым продуктам не российского производства.
2. Какие сведения указывают на упаковке продуктов кроме состава?
3. Последовательность указания сырья в составе продукта.
4. Применение ГМО в пищевых продуктах.
5. Самые распространенные добавки в мясной промышленности.
6. Самые распространенные добавки в молочной промышленности.

### **3.3. Промежуточная аттестация**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения установлена промежуточная аттестация в виде зачета 1 – семестр.

#### **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. Дайте определение и покажите взаимосвязь следующих понятий: «техника», «технология», «материалы», «технические науки», «техносфера», «готовая продукция».
18. Как классифицируют инженерную деятельность? Существуют ли отличия в инженерной и технической деятельности?
19. Какова роль инженера в развитии цивилизации?

20. Какие изменения в инженерной деятельности, на Ваш взгляд, могут появиться в будущем?
21. Назовите имена известных инженеров – творцов техносферы, учёных и инженеров, работавших в области создания техники и технологии пищевых производств, инженеров и изобретателей – наших земляков.
22. Виды специализированных пищевых продуктов
23. Производство мясных продуктов для детей
24. Мясные полуфабрикаты для детского питания
25. Мясные консервы для питания дошкольников
26. Вареные колбасные изделия для детского питания
27. Ассортимент молочных продуктов специального назначения.
28. Где и когда появились первые образовательные учреждения, готовившие специалистов с высшим техническим образованием?
29. Чем отличается система подготовки в политехнических и отраслевых вузах?
30. Какие типы программ инженерного образования Вы знаете?
31. Укажите национальные особенности и общие тенденции в системе подготовки специалистов для научно-технической сферы и производства.
32. Как соотносятся между собой модель деятельности инженера и модель подготовки инженера, подготовка инженера в конкретном техническом вузе и работа выпускника на производстве?
33. Какие новые формы, методы и средства обучения появились в системе подготовки инженеров за последние десятилетия?
34. Однобокое меню.
35. Режим питания.
36. Ошибки в формировании собственного рациона.
37. Места работы технологов пищевой промышленности.
38. Основные качества успешного технолога.
39. Работа технолога в коллективе.
40. Рацион питания жителя сельской местности.
41. Рацион питания жителя больших городов.
42. Связь рациона питания и трудовой деятельности человека.
43. Обязательные сведения для маркировки различной продукции
44. Виды маркировки
45. Маркировка, наносимая на пищевые продукты.
46. По каким признакам классифицируют пищевые производства? Сырьё пищевых производств? Процессы пищевой промышленности?
47. Приведите примеры использования достижений естественных и технических наук в пищевой промышленности.
48. Дайте определение и покажите взаимосвязь понятий: «качество», «пищевая ценность», «энергетическая ценность», «биологическая ценность» и «потребительская ценность» пищевых продуктов.
49. Приведите примеры механических, тепловых, массообменных, химических, биохимических, микробиологических процессов.
50. Дайте определение эскизной и принципиальной технологической схем.
51. Приведите примеры общих (для нескольких пищевых отраслей) и специфических (для отдельных производств) технологических стадий.
52. Состав продукта.
53. Ингредиенты, которые не указывают на упаковке.
54. Информация об ингредиентах, которая указывается обязательно.
55. Вред и польза добавок
56. Е-стандарты
57. Распространенные Е-добавки.

58. По каким признакам классифицируют оборудование пищевых производств?
59. Дайте характеристику основному и вспомогательному оборудованию, оборудованию общетехнического и специального назначения.
60. Сформулируйте общие требования, предъявляемые к машинам и аппаратам пищевых производств. Что включают в себя конструктивные требования?
61. Ценность продуктов питания животного происхождения
62. Мясо и мясопродукты
63. Молоко и молочные продукты
64. Назовите основные источники информации. Наиболее перспективные из них на Ваш взгляд?
65. Каким источникам информации Вы отдаете предпочтение? В каких источниках найти информацию легче и почему?
66. Дайте определение терминов «чтение», «активное чтение», «пассивное чтение».
67. Как добиться того, чтобы чтение стало активным?
68. Три типа мясокомбинатов.
69. Производственные цеха мясокомбинатов.
70. Функции скотобойни и санитарной бойни?
71. Какие предприятия включает в себя молочная и маслосырдельная отрасль пищевой промышленности?
72. Особенности предприятия молочной промышленности.
73. В чём отличие практических занятий от лабораторных? Способы подготовки к лабораторным и практическим занятиям.
74. Дайте определение понятий «зачёт» и «экзамен». Для чего нужны зачёты и экзамены?
75. Требования к пищевым продуктам не российского производства.
76. Какие сведения указывают на упаковке продуктов кроме состава?
77. Последовательность указания сырья в составе продукта.
78. Применение ГМО в пищевых продуктах.
79. Самые распространенные добавки в мясной промышленности.
80. 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 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 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 (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:** современные технологические приемы по переработке сырья животного происхождения;

основы технологические процессы производства продуктов питания животного проис-

хождения.

**умения:** обосновывать современные технологические приемы по переработке сырья животного происхождения;

проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.

**владение навыками:** реализовывать современные технологические приемы по переработке сырья животного происхождения;

навыками производства продуктов питания животного происхождения.

### Критерии оценки\*\*

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- знание материала (современные технологические приемы по переработке сырья животного происхождения; основы технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения), 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 обосновывать современные технологические приемы по переработке сырья животного происхождения; проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;</li><li>- успешное системное владение и реализация современных технологических приемов по переработке сырья животного происхождения; навыками производства продуктов питания животного происхождения.</li></ul>
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей;</li><li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы 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 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>	обучающийся демонстрирует: <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>	обучающийся: <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 ма-</li></ul>

	<p>териала, допускает существенные ошибки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 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 работ

При выполнении лабораторных работ 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> <li>- умение использовать полученные знания в области информационных технологий и библиографической деятельности; использовать полученные знания при поиске, выборе и использовании 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 использовании 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 использовании новейших</li> </ul>



	<p>достижений науки и техники;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- информационных технологий и основ библиографической деятельности; использования новейших достижений науки и техники.</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 новейших достижений науки и техники.</li> </ul>

**Разработчик: доцент Курако У.М.**



(подпись)