

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./
« 29 » августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА
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.....	14
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 «Технология переработки продукции птицеводства» 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 «Технология переработки продукции птицеводства»

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
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знает: технологические процессы производства продукции питания различного назначения	4	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос
		умеет: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения			
		владеет: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения			
ПК-5	Способностью организовывать входной контроль качества сырья и	знает: принципы организации входного контроля качества сырья и вспомогательных	4	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос

	вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	<p>материалов, производственного контроля полуфабрикатов</p> <p>умеет: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов</p> <p>владеет: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>			
ПК-11	Способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	<p>знает: основные технологические процессы и методы их расчёта, лежащие в основе технологии мясных продуктов</p> <p>умеет: организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>владеет: организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	4	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос
ПК-20	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производ-	<p>знает: новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>умеет: осуществлять поиск, выбор и</p>	4	лекции, лабораторные занятия	лабораторная работа, устный опрос

	ства продуктов питания животного происхождения	использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения			
		владеет: поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения			

Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»

Компетенция ОПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Общая технология отрасли», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологическое оборудование», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология переработки продукции овцеводства», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной продукции», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», 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), практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая, производственная практика), практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-5 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Общая технология отрасли», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология переработки продукции овцеводства», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной продукции», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», 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), практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая, производственная практика), практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-11 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Общая технология отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Технология переработки продукции овцеводства», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Маркировка тары и упаковки мясной продукции», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», факультатива «Новые методы обработки сырья», а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая, производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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

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

Перечень оценочных средств

Таблица 2

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

Программа оценивания контролируемой дисциплины

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Пищевая и биологическая ценность мяса птиц	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос
2	Технология убой и переработки птицы	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос, лабораторная работа
3	Холодильная обработка и хранение мяса птицы	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос, лабораторная работа
4	Химический состав и питательная ценность яиц	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос
5	Сортировка, оценка и хранение яиц	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос, лабораторная работа
6	Технология переработки перопухового сырья	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос, лабораторная работа
7	Производство меланжа и сухого яичного порошка	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос
8	Технология производства колбасных изде-	ОПК-2, ПК-5,	устный опрос, лабораторная ра-

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
	лий из мяса птицы	ПК-11, ПК-20	бота

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства» 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
ОПК-3, 4 курс	знает: технологические процессы производства продукции питания различного назначения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в технологических процессах производства продукции питания различного назначения, 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 технологических процессов производства продукции питания различного назначения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологиче-	не умеет использовать методы и приемы разработки мероприятий по совершенствованию	в целом успешное, но не системное умение разрабатывать мероприятия	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение раз-	сформированное умение разрабатывать мероприятия по совершен-

	ских процессов производства продукции питания различного назначения	ванию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, используя современные методы и показатели оценки	рабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, используя современные методы и показатели такой оценки	ствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-5, 4 курс	знает: принципы организации вход-	обучающийся не знает значительной части	обучающийся демонстрирует	обучающийся демонстрирует	обучающийся демонстрирует

	<p>ного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов</p>	<p>программного материала, плохо ориентируется в принципах организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки</p>	<p>знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>знание материала, не допускает существенных неточностей</p>	<p>знание принципов организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий</p>
	<p>умеет: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов</p>	<p>не умеет использовать методы и приемы организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство зада-</p>	<p>в целом успешное, но не системное умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, используя современные методы и показатели оценки</p>	<p>в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, используя современные методы и показатели оценки</p>	<p>сформированное умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, используя современные методы и показатели такой оценки</p>

		ний, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено		затели такой оценки	
	владеет навыками: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК-11, 4 курс	знает: основные технологические процессы и методы их расчёта, лежащие в основе технологии мясных продуктов	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных технологических процессах и методах их расчёта, лежащих в основе технологии мясных продук-	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, наруша-	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание основных технологических процессов и методов их расчёта, лежащих в основе технологии мясных продуктов, практи-

		тов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	ет логическую последовательность в изложении программного материала		ки применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видеоизменении заданий
	умеет: организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	не умеет использовать методы и приемы организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхожде-	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных технологических процессов производства продуктов питания животного про-	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных технологических процессов	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных технологических процессов производства

	ния	исхождения, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	производства продуктов питания животного происхождения	навыками чтения и оценки данных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	продуктов питания животного происхождения
ПК-20, 4 курс	знает: новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в новейших достижениях техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, 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 новейших достижений техники и технологии в области 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 видеоизменении заданий
	умеет: новейшие достижения техники и технологии в области про-	не умеет использовать методы и приемы новейших достижений техники и техноло-	в целом успешное, но не системное умение новейших достижений	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение но-	сформированное умение новейших достижений техники и тех-

	изводства продуктов питания животного происхождения	гии в области производства продуктов питания животного происхождения, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, используя современные методы и показатели оценки	вейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, используя современные методы и показатели такой оценки	нологии в области производства продуктов питания животного происхождения, используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет навыками: поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения

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 «Технология переработки продукции птицеводства» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

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

Перечень тем лабораторных работ:

1. Технология убоя и переработки птицы
2. Холодильная обработка и хранение мяса птицы
3. Сортировка, оценка и хранение яиц
4. Технология переработки перопухового сырья
5. Технология производства колбасных изделий из мяса птицы

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства».

3.2. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «Технология переработки продукции птицеводства» установлена промежуточная аттестация в виде зачета на 4 курсе.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Организация закупки убойной птицы птицекомбинатами
2. Определение возраста кур
3. Определение пола птицы
4. Требования стандарта к упитанности цыплят-бройлеров
5. Требования стандарта к упитанности цыплят, кур, индюшат, индеек и цесарок
6. Созревание мяса птицы
7. Органолептические показатели мяса птицы
8. Реакция на аммиак с реактивом Несслера
9. Хранения охлажденного мяса птицы

10. Технология производства колбасных изделий из мяса птицы
11. Требования, предъявляемые к качеству пищевых яиц
12. Способы, позволяющие увеличить срок хранения яиц
13. Категории яиц, в зависимости от их массы

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 «Технология переработки продукции птицеводства» осуществляется через проведение текущего и выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

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

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

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

Таблица 5

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

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
	«удовлетворительно»		(«удовлетворительно»)	ного 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: технологических процессов производства, новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

умения: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства.

владение навыками: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства.

Критерии оценки

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знание технологических процессов производства, новейших достижений техники и технологии в области 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; – умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии
----------------	--

	<p>в области производства, используя современные методы и показатели такой оценки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства.
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства.
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства, используя современные методы и показатели оценки; - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства.
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале технологических процессов производства, новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, осуществлять поиск, выбор и использование новейших

	<p>достижений техники и технологии в области производства, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</p> <p>- обучающийся не владеет навыками чтения и оценки разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</p>
--	--

4.2.2. Критерии оценки выполнения лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: технологических процессов производства, новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

умения: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства.

владение навыками: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

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

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю.


(подпись)