

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./  
« 28 » августа 2019 г.

## **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ОВЦЕВОДСТВА</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>Левина Т.Ю., доцент</b>

**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 .....	16

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

В результате изучения дисциплины «Технология переработки продукции овцеводства» 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 овцеводства»

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

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

	ласти производства продуктов питания животного происхождения	лять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения			
		<b>владеет:</b> 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 птицеводства», «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 птицеводства», «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 птицеводства», «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 птицеводства», «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	Хозяйственно-биологические особенности овец	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос
2	Пищевая и биологическая ценность баранины	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос, лабораторная работа
3	Оценка мясной продуктивности	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос, лабораторная работа
4	Технология убоя и переработки овец	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос
5	Технология производства полуфабрикатов из баранины	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос, лабораторная работа
6	Технология производства колбасных изделий из баранины	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос, лабораторная работа



№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
7	Основные пути увеличения производства баранины и улучшения ее качества	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос
8	Оценка качества шкуры овец	ОПК-2, ПК-5, ПК-11, ПК-20	устный опрос, лабораторная работа

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология переработки продукции овцеводства» 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	<b>знает:</b> 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
	<b>умеет:</b> разрабатывать мероприятия по	не умеет использовать методы и приемы	в целом успешное, но не системное	в целом успешное, но содержащие	сформированное умение разраба-



	<p>совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</p>	<p>умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, используя современные методы и показатели оценки</p>	<p>отдельные пробелы, умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, используя современные методы и показатели такой оценки</p>	<p>тывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, используя современные методы и показатели такой оценки</p>
	<p><b>владеет навыками:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>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</p>	<p>в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>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</p>	<p>успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>

ПК-5, 4 курс	<p><b>знает:</b> принципы организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов</p>	<p>обучающийся не знает значительной части 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>обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей</p>	<p>обучающийся демонстрирует 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 видеоизменении заданий</p>
	<p><b>умеет:</b> 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 са-</p>	<p>в целом успешное, но не системное умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, используя современные ме-</p>	<p>в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрика-</p>	<p>сформированное умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, используя современные методы и пока-</p>

		<p>мостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</p>	<p>тоды и показатели оценки</p>	<p>зая современные методы и показатели такой оценки</p>	<p>затели такой оценки</p>
	<p><b>владеет навыками:</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>ПК-11, 4 курс</p>	<p><b>знает:</b> основные технологические процессы и методы их расчёта, лежащие в основе технологии мясных продуктов</p>	<p>обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных технологических процессах и методах их расчёта, лежа-</p>	<p>обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей</p>	<p>обучающийся демонстрирует знание основных технологических процессов и методов их расчёта, лежащих в основе тех-</p>

		щих в основе технологии мясных продуктов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала		нологии мясных продуктов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видеоизменении заданий
	<b>умеет:</b> 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
	<b>владеет навыками:</b> организации технологического процесса производства продук-	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных технологических процессов про-	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки дан-	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся от-	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных техноло-

	тов питания животного происхождения	изводства продуктов питания животного происхождения, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	ных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	дельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	гических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-20, 4 курс	<b>знает:</b> 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 видоизменении заданий
	<b>умеет:</b> новейшие достижения	не умеет использовать методы и приемы	в целом успешное, но не системное	в целом успешное, но содержащие	сформированное умение новей-

	<p>техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</p>	<p>умение новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, используя современные методы и показатели оценки</p>	<p>отдельные пробелы, умение новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, используя современные методы и показатели такой оценки</p>	<p>ших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, используя современные методы и показатели такой оценки</p>
	<p><b>владеет навыками:</b> поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>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</p>	<p>в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>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</p>	<p>успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>

### 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 овцеводства» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

#### **Требования к устному отчету по лабораторным работам:**

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

Перечень тем лабораторных работ:

1. Пищевая и биологическая ценность баранины
2. Оценка мясной продуктивности
3. Технология производства полуфабрикатов из баранины
4. Технология производства колбасных изделий из баранины
5. Оценка качества шкуры овец

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

### **3.2. Промежуточная аттестация**

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

#### **Вопросы, выносимые на зачет**

1. Перспективы овцеводства в России
2. Современное состояние овцеводства в России
3. Экономическая целесообразность овцеводства
4. Биологические и хозяйственные особенности овец.
5. Особенности экстерьера и типы конституции овец.
6. Основные направления овцеводства и размещение его по зонам страны
7. Какие вы знаете виды продуктивности овец
8. Расскажи о мясной продуктивности



9. Расскажите о шерстной продуктивности
10. Расскажите о молочной продуктивности
11. Основные этапы первичной переработки овец
12. Особенности переработки овец
13. Дать определение понятиям: «нутровка», «забеловка».
14. Дайте определение понятиям: «предубойную живую массу», «массу туши», «убойную массу», «убойный выход», «соотношение в туше мякоти», «костей, сухожилий»; «сортовой состав туши», «выход субпродуктов», «питательность мяса».
15. Расскажите о классификации субпродуктов
16. Охарактеризуйте химический состав баранины
17. Дайте определение понятию «мясная продуктивность»
18. Какие факторы оказывают влияние на мясную продуктивность
19. Расскажите о пищевой ценности мясорастительных консервов с бараниной
20. Расскажите о деликатесных изделиях из баранины
21. Требования к качеству продуктов из баранины
22. Что понимают под молочной продуктивностью или молочностью
23. Расскажите о химическом составе молока
24. Расскажите о шерсти овцы, ее виды и классификацию
25. Овчины и их использование

#### **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 овцеводства» 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)»	
<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:** 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

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- 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;</li><li>- 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.</li></ul>
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</li><li>- в целом успешное, но содержащее 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;</li><li>- 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.</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 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;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</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 технологических процессов производства, новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;</li> <li>- не умеет использовать методы и приемы разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства, осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</li> <li>- обучающийся не владеет навыками чтения и оценки 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</li> </ul>

#### 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

<b>отлично</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно ответил на все контрольные вопросы.</li> </ul>
----------------	---

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

*Разработчик: доцент, Левина Т.Ю.*

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

