

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.06.2026 18:37:01
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644e1d987a61b9103b6f10a331da

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени В.Я.ГОРИНА»**

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана технологического факультета

к.с.-х.н, доцент Н. Б. Ордина



« 28 »

мая

2026 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

по дисциплине **Общая технология мясной отрасли**

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками

Квалификация - бакалавр

Год начала подготовки – 2026

Майский , 2026г.

1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК - 3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК -3-1 - Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основы и принцип работы и эксплуатации различного вида технологического оборудования и приборов, принципиальные схемы технологий производства	Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 4. «Вспомогательное производство»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: пользоваться нормативной и технической документацией, работать на технологическом и лабораторном оборудовании	Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль Подготовка реферата с презентацией	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену

					Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль Подготовка реферата с презентацией	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 4. «Вспомогательное производство»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль Подготовка реферата с презентацией	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками составления технологических схем производства продукции на имеющимся оборудовании, навыками работы на приборах для решения задач при производстве продуктов животного происхождения	Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 4. «Вспомогательное производство»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
ОПК- 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК -4.1 - Участвует в осуществлении технологических операций производства	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: технологический процесс производства продукции,	Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2.	Устный опрос на	Итоговое

		продуктов животного происхождения		методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Первичная переработка скота, птицы и кроликов»	лабораторных практических занятиях Тестовый контроль	и тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы»	Устный опрос на лабораторных практических занятиях Тестовый контроль	и Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 4. «Вспомогательное производство»	Устный опрос на лабораторных практических занятиях Тестовый контроль	и Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			Второй этап (продвину тый уровень)	Уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях	Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»	Устный опрос на лабораторных практических занятиях Тестовый контроль Подготовка реферата с презентацией	и Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов»	Устный опрос на лабораторных практических занятиях Тестовый контроль Подготовка реферата с презентацией	и Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы»	Устный опрос на лабораторных практических занятиях Тестовый контроль Подготовка реферата с презентацией	и Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 4. «Вспомогательное производство»	Устный опрос на лабораторных практических занятиях Тестовый контроль Подготовка реферата с презентацией	и Итоговое тестирование, вопросы к экзамену

			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов»	Устный опрос Тестовый контроль ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					Модуль 4. «Вспомогательное производство»	Устный опрос на лабораторных и практических занятиях Тестовый контроль ситуационные задачи	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену

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

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено

ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональ ных задач и эксплуатации современного технологическ ого оборудования и приборов	ПК -3.1 - Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач	Не способен демонстрировать навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач	Частично способен демонстрировать навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач	Владеет способностью демонстрировать навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач	Свободно владеет способностью демонстрировать навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач
	Знать: основы и принцип работы и эксплуатации различного вида технологического оборудования и приборов, принципиальные схемы технологий производства	Допускает грубые ошибки в основах и принципах работы и эксплуатации различного вида технологического оборудования и приборов, принципиальные схемы технологий производства	Может изложить основы и принцип работы и эксплуатации различного вида технологического оборудования и приборов, принципиальные схемы технологий производства	Знает основы и принцип работы и эксплуатации различного вида технологического оборудования и приборов, принципиальные схемы технологий производства	Знает и аргументирует основы и принцип работы и эксплуатации различного вида технологического оборудования и приборов, принципиальные схемы технологий производства
	Уметь: пользоваться нормативной и технической документацией, работать на технологическом и лабораторном оборудовании	Не умеет пользоваться нормативной и технической документацией, работать на технологическом и лабораторном оборудовании	Частично умеет пользоваться нормативной и технической документацией, работать на технологическом и лабораторном оборудовании	Способен в типовой ситуации пользоваться нормативной и технической документацией, работать на технологическом и лабораторном оборудовании	Способен самостоятельно пользоваться нормативной и технической документацией, работать на технологическом и лабораторном оборудовании
	Владеть: навыками составления технологических схем производства продукции на имеющемся оборудовании, навыками работы на приборах для решения задач при производстве продуктов животного происхождения	Не владеет навыками составления технологических схем производства продукции на имеющемся оборудовании, навыками работы на приборах для решения задач при производстве продуктов животного происхождения	Частично владеет навыками составления технологических схем производства продукции на имеющемся оборудовании, навыками работы на приборах для решения задач при производстве продуктов	Владеет навыками составления технологических схем производства продукции на имеющемся оборудовании, навыками работы на приборах для решения задач при производстве продуктов	Владеет в совершенстве навыками составления технологических схем производства продукции на имеющемся оборудовании, навыками работы на приборах для решения задач при производстве продуктов животного происхождения

			животного происхождения	животного происхождения	
ОПК 4-Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ПК - 4.1 - Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	Не участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	Частично участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	Умеет в совершенстве осуществлять технологические операции производства продуктов животного происхождения
	знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Допускает грубые ошибки в технологических схемах, не знает технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Может изложить основные виды контроля. Допускает незначительные ошибки в технологических схемах и технологическом процессе производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Знает основные виды контроля и технологические схемы. Знает принципы организации технологического процесса производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Аргументировано проводит сравнение основных видов контроля. Может самостоятельно организовать технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях
	уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях	Не умеет применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях	Частично умеет применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях	Способен применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях	Способен самостоятельно разрабатывать и применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях
	владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Не владеет технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Частично владеет технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Владеет технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Свободно владеет технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

ОПК 3 - Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики

ОПК -3.1 - Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

- основы и принцип работы и эксплуатации различного вида технологического оборудования и приборов
- принципиальные схемы технологий производства

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

➤ Тестовый контроль.

➤ Устный опрос на лабораторных и практических занятиях

Устный опрос на лабораторных и практических занятиях

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов

Критерии оценивания:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Вопросы для тестового контроля

1. Скот для убоя - это:

1. С/х животные предназначенные для переработки
2. С/х животные содержащиеся без корма перед убоем
3. С/х животные одного вида, пола и возраста, поступившие в одном транспортном средстве
4. Это больные животные предназначенные для убоя

Правильный ответ: 1

2. Сухая _____ – придание туши товарного вида при удалении остатков внутренних органов, излишков жировой ткани, нежелательных прирезей и загрязнений

Правильный ответ: зачистка

3. Предубойная выдержка это:

1. Убой больного скота по указанию и под контролем ветеринарной службы
2. Убой скота для определения упитанности и приемной массы скота
3. Содержание скота без корма перед убоем в течение установленного времени
4. Убой больного скота

Правильный ответ: 3

4. Ветеринарное свидетельство удостоверяет, что мясо получено от _____ животных

Правильный ответ: здоровых

5. Установите соответствие:

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| 1) Жиловка мяса | а) отделение мяса от кости |
| 2) Обвалка мяса | б) отделение мяса от сухожилий |

Правильный ответ: 1 – б, 2 – а

6. Цель предубойного оглушения скота _____ животного

Правильный ответ: обездвиживание

7. Технологическая операция, приводящая к прекращению жизни животных называется _____

Правильный ответ: убой

8. Ручная съемка шкуры с трудно обрабатываемых участков туши называется _____

Правильный ответ: забеловка

9. Кровь от КРС и свиней на пищевые и лечебные цели собирается _____ ножами

Правильный ответ: полыми

10. Внутренние органы извлекают из туши после обескровливания животных не позднее чем через:

1. 1 час
2. 45 мин
3. 10 мин
4. 3 часа

Правильный ответ: 2

11. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей туши от костей называется _____ мяса

Правильный ответ: обвалка

12. Второстепенные продукты убоя животного _____ называются _____

Правильный ответ: субпродукты

13. Определите последовательность операций при убое и обработке свиней в шкуре

- 1- определение упитанности
- 2 – ветеринарно-санитарная экспертиза
- 3 – опалка
- 4 – шпарка туш
- 5 – мокрый туалет
- 6 – подрезка и осмотр голов
- 7 – оглушение и подъем животного на путь обескровливания
- 8 – извлечение внутренних органов
- 9 – передача на холодильную обработку
- 10 – клеймение, взвешивание
- 11 – размягчение и удаление сгоревшего эпидермиса
- 12 – сухой туалет
- 13 – удаление щетины
- 14 – отделение голов
- 15 – обескровливание и сбор крови
- 16 – распиловка туш на полутуши

Правильный ответ: 7, 15, 4, 13, 3, 11, 6, 8, 16, 2, 14, 12, 5, 1, 10, 9.

14. Субпродукты, полученные от убоя животных в зависимости от морфологического строения, делят на:

- 1 слизистые
- 2 мясокостные
- 3 шерстяные
- 4 мясные

Правильный ответ: 1, 2, 3

15. Выберите, какие из перечисленных субпродуктов относятся к первой категории:

1. Язык, печень, почки
2. Головы, селезенка, калтыки, мясо пищевода
3. Легкие говяжьи, свиные, бараньи конские
4. Губы, трахеи, желудки, рубцы с сетками, сычуги, книжки

Правильный ответ: 1

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- пользоваться нормативной и технической документацией,
- работать на технологическом и лабораторном оборудовании

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- **тестовый контроль;**
- **устный опрос на лабораторных и практических занятиях;**
- **Подготовка реферата с презентацией**

Устный опрос на лабораторных и практических занятиях

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов:

Критерии оценивания

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Вопросы для тестового контроля

1. Чистая масса животных со скидкой 3% на содержимое желудочно-кишечного тракта называется _____ масса

Правильный ответ: живая

2. Приемка скота и расчеты по нему производят по _____ массе

Правильный ответ: живой

3. Технологическая операция, которую не выполняют при разделке туш МРС

1. оглушение
2. нутровка

3. разделение на полутуши
4. съемка шкуры
5. убой и обескровливание

Правильный ответ: 3

4. Зачистка туши животного от сгустков крови и загрязнений имеет название _____

Правильный ответ: забеловка

5. Вырезка относится к _____ полуфабрикатам

Правильный ответ: крупнокусковым

6. Технологическая операция, которую выполняют только при убое свиней называется съемка _____

Правильный ответ: крупонов

7. Способы оглушения сельскохозяйственных животных

1. эмболия
2. механическое воздействие
3. электрическим током
4. анестезия углекислым газом и другими химическими веществами

Правильный ответ: 2,3,4

8. Шпарку свиных туш производят при температуре воды

1. 65-70°C, в течение 3-5 минут
2. 60-63°C, в течение 3-5 минут
3. 62-65°C, в течение 3-5 минут
4. 65-68°C, в течение 3-5 минут

Правильный ответ: 2

9. Технологическая операция, которую выполняют только при переработке водоплавающей птицы носит название _____

Правильный ответ: воскование

10. Мясо считается парным после убоя в течение _____ часов

Правильный ответ: 5

11. _____ называется животным крахмалом

Правильный ответ: гликоген

12. Для консервирования крови применяют

- 1 химические методы
- 2 сублимацию
- 3 замораживание
- 4 сушку

Правильный ответ: 1,3

13. Субпродукты подразделяют

- 1 по видовой принадлежности
- 2 по биологической ценности
- 3 по пищевой ценности
- 4 по морфологическому строению

Правильный ответ: 4

14. Установите соответствие отделения мясоперерабатывающего предприятия и оборудования применяемого в этом отделении:

- | | | |
|----|--------------------|--------------------------------|
| 1. | Отделение посола | a) волчок-дробилка |
| 2. | Сырьевое отделения | b) мешалка |
| | | c) волчок |
| | | d) вакуум-горизонтальный котел |

Правильный ответ: 1. - b, c 2. – a, d

15. Технологическая операция, которую выполняют только при вытопке жира из твердого жирсырья называется _____ кости

Правильный ответ: обезжиривание

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

Индивидуальное задание для подготовки реферата (примерный перечень):

В качестве индивидуального задания студенту предлагается выбрать тему для изучения, подготовки доклада. Примерный перечень тем представлен ниже. На усмотрение преподавателя название тематик может изменяться в рамках изучаемого курса.

1. История развития мясопереработки в России
2. Способы перевозки с.-х. животных.
3. Характеристика современного состояния мясной и птицеперерабатывающей отрасли.
4. Сырье и ассортимент продукции, выпускаемой предприятиями отрасли.
5. Особенности в организации транспортировки на мясокомбинаты животных.
6. Факторы, влияющие на формирование качественных характеристик мяса на этапе транспортировки и предубойного содержания.
7. Технологическая схема убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.
8. Технологическая схема убоя и первичной переработки свиней.
9. Технологическая схема убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.
10. Пути снижения потерь при убое и первичной переработки скота.

Критерии оценивания реферата (доклада):

Требования: реферат должен быть оформлен на бумажном носителе согласно утвержденной схеме реферата. Количество страниц – 5-10. Обязательно должны быть ссылки на источник информации.

Студент должен уметь изложить содержание своего реферата без опоры на бумажный носитель.

От 9 до 10 баллов и/или «отлично»: глубокое и хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование относящейся к теме литературы и примененных аналитических методов; содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы студента в данной области; оформление работы хорошее с наличием расширенной библиографии; защита реферата (выступление с докладом) показала высокий уровень профессиональной подготовленности студента;

От 7 до 8 баллов и/или «хорошо»: аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; использование ограниченного, но достаточного для проведения исследования количества источников; работа основана на среднем по глубине анализе изучаемой проблемы и при этом сделано незначительное число обобщений; содержание исследования и ход защиты (выступление с докладом) указывают на наличие практических навыков работы студента в данной области; реферат (доклад) хорошо оформлен с наличием необходимой библиографии; ход защиты реферата (выступления с докладом) показал достаточную научную и профессиональную подготовку студента;

От 4 до 6 баллов и/или «удовлетворительно»: достаточное обоснование выбранной темы, но отсутствует глубокое понимание рассматриваемой проблемы; в библиографии преобладают ссылки на стандартные литературные источники; труды, необходимые для всестороннего изучения проблемы, использованы в ограниченном объеме; заметна нехватка компетентности студента в данной области знаний; оформление реферата (доклада) содержит небрежности; защита реферата (выступление с докладом) показала удовлетворительную профессиональную подготовку студента;

От 0 до 3 баллов и/или «неудовлетворительно»: тема реферата (доклада) представлена в общем виде; ограниченное число использованных литературных источников; шаблонное изложение материала; суждения по исследуемой проблеме не всегда компетентны; неточности и неверные выводы по рассматриваемой литературе; оформление реферата (доклада) с элементами заметных отступлений от общих требований; во время защиты (выступления).

Критерии оценивания личностных качеств обучающегося, проявленных при изучении дисциплины (по рейтингу личностных качеств, 10 баллов):

Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания

различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины оценивается по следующим видам работ:

- участие в конкурсе научно-исследовательских работ
–от _4_ до _5_ баллов,
- участие в научной конференции
–от _2_ до _3_ баллов,
- применение творческого подхода в учебном процессе
–от _0_ до _5_ баллов.
- дисциплинированность и желание освоить материал, усидчивость
–от _0_ до _5_ баллов.

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- Владение навыками составления технологических схем производства продукции на имеющемся оборудовании,
- Владение навыками работы на приборах для решения задач при производстве продуктов животного происхождения

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- решение ситуационных задач;

Типовые вопросы для промежуточного тестирования

1. Способы вытопки жира-сырца

- 1.мокрый
- 2.экстракционный
- 3.электроимпульсивный
- 4.гидролизный
- 5.сухой
- 6.вытопка

Правильный ответ: 1,3,5

2. Не опорожненный кишечник в соединении с брыжейкой и мочевым пузырем называется _____

Правильный ответ: отока

3. Кишки, освобожденные от содержимого, обезжиренные, промытые, связанные в пучки или пачки, охлажденные и консервированные – это _____

Правильный ответ: кишки-сырец

4. Кишки, освобожденные от содержимого, обезжиренные, очищенные от слизистой оболочки, связанные в пучки или пачки, не рассортированные по качеству и калибру, не консервированные – это _____

Правильный ответ: кишки-полуфабрикат

5. Кишки, освобожденные от содержимого, обезжиренные, очищенные от слизистой оболочки, связанные в пучки или пачки, рассортированные по качеству и калибру, консервированные – это _____

Правильный ответ: кишки-фабрикат

6. По качеству кишки-фабрикаты подразделяют на _____ сорта

Правильный ответ: два

7. Определите последовательность производства сухих животных кормов

1 - удаление металломагнитных примесей

2 - тепловая обработка

3 - хранение

4 - подготовка сырья

5 - отделение и очистка

6 - упаковка

7- дробление и просеивание муки

Правильный ответ: 4, 2, 5, 7, 1, 6, 3

8. Консервирование шкур мокрым способом называется _____

Правильный ответ: тузлукование

9. Площадь шкуры измеряют в _____²

Правильный ответ: дм

10. Шкура коров носит название - _____

Правильный ответ: яловка

11. Длительность тузлукования шкур КРС в чанах составляет

1. 10-12 часов

2. 18-20 часов

3. 12-24 часа

Правильный ответ: 3

12. Нормы сбора крови от массы мяса на кости у КРС составляют _____ %

Правильный ответ: 8,7

13. Технологический процесс убоя КРС и разделки туш производится в следующей последовательности:

1 – сухой туалет

2 - обескровливание и сбор крови

3 – распиловка туш на полутуши

4 – механическая съемка шкуры

5 – определение упитанности

6 – извлечение внутренних органов

7 – передача на холодильную обработку

8 – отделение головы и конечностей

9 – мокрый туалет

10 – оглушение и подъем животного на путь обескровливания

11 – забеловка туши

12 - клеймение, взвешивание

Правильный ответ: 10, 2, 8, 11, 4, 6, 3, 1, 9, 5, 12, 7.

14. Пороки шкур делят на две группы: общие и

Правильный ответ: технологические

15. Мездрение шкур заключается в

1. надрезании шкур перед посолом
2. удаление подкожной жировой клетчатки перед посолом
3. удаление поврежденных участков шкуры

Правильный ответ: 2

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

- 71 – 100% от 4 до 5 баллов,
- 41 – 70 % от 1 до 3 баллов,
- 0 – 40 % 0 баллов.

Ситуационные задачи:

1. Опишите свои действия как технолога при обнаружении на конвейере обескровливания больного животного.
2. Выберите наилучшее технологическое применение для поступивших на мясокомбинат молочных коров. Обоснуйте свое решение.
3. Выберите наилучшее технологическое применение для поступивших на мясокомбинат молодых бычков. Обоснуйте свое решение.
4. Выберите наилучшее технологическое применение для поступивших на мясокомбинат некастрированных хряков и свиноматок. Обоснуйте свое решение
5. Выберите наилучшее технологическое применение для переработки поступивших на мясокомбинат старых кур яичной породы. Обоснуйте свое решение.
6. В поступивших на мясокомбинат замороженных тушах при анализе обнаружено большое количество гликогена. О чем это говорит?
7. Можно ли использовать для колбасного производства натуральные колбасные оболочки с гнилостным запахом и изменением цвета? Обоснуйте свой ответ.
8. Можно ли отправлять на холодильную обработку свиные и говяжьи туши без предварительно распиловки на полутуши и четвертины? Обоснуйте свой ответ
9. На мясокомбинате начали переработку поступивших животных без предварительной предубойной выдержки. К чему это может привести?

10. К чему могут привести порезы кишок при извлечении внутренних органов убойных животных?
11. Опишите возможные дефекты шкур КРС при неправильном консервировании

Критерии оценивания решения и собеседования по ситуационным задачам:

Выставляется количество баллов в 100% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы изложены в полном объеме, четко сформулированы и аргументированы. При собеседовании ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

Выставляется количество баллов в 75% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы не всегда четко сформулированы. При собеседовании твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

Выставляется количество баллов в 50% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 25% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют значительной корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый частично знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются значительные пробелы; не может изложить ход решения задачи, знания теоретического материала приводятся поверхностно; не может ответить на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 0% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи не решены, отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

ОПК 4- Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ПК - 4.1 - Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения

Первый этап (пороговый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

- технологический процесс производства продукции
- методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПЕРВОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ):

➤ **Тестовый контроль**

➤ **устный опрос на лабораторных и практических занятиях.**

Устный опрос на лабораторных и практических занятиях

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов:

Критерии оценивания

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Вопросы для тестового контроля

1. Вытопка жира-сырца осуществляется:

сухим способом

мокрым способом

ферментным способом

смешанным способом

Правильный ответ: сухим способом, мокрым способом

2. Шпарка гусей осуществляется водой температуры

70-72°C

54-60°C

75-80°C

Правильный ответ: 75-80°C

3. Не допускается к реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели мясо _____ животных

Правильный ответ: некастрированных

4. Мясо говядины тощей категории упитанности клеймят _____ клеймом

Правильный ответ: треугольным

5. Говядину предназначенную для производство колбас, консервов, полуфабрикатов и других изделий клеймят _____ краской

Правильный ответ: красной

6. _____ называется процесс удаления внутренних органов из туши

Правильный ответ: нутровка

7. Продолжительность предубойной выдержки для свиней составляет _____ часа

Правильный ответ: 24

8. _____ - это самцы, кастрированные в позднем возрасте

Правильный ответ: валухи

9. _____ – это животные обоего пола в возрасте до года

Правильный ответ: молодняк

10. Разделкой мяса называют операции по ...

а) разделению туши на семь частей

б) разделению туши на две части

в) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши

г) разделению туши на три части

Правильный ответ: в

11. Выберите правильное соотношение оборудования и технологических операций:

1. Оборудование для подготовительных операций при убое

а) подъемник

б) упаковщик

2. Оборудование для выполнения финишных операций

в) транспортер

Правильный ответ: 1- а,в, 2 - б

13. Каким видом транспорта осуществляют перевозку скота:

а) железнодорожным, автомобильным, водным

б) авиа

Правильный ответ: а

14. Срок действия ветеринарного свидетельства на скот с момента выдачи составляет _____ суток:

Правильный ответ: 3

15. Какой документ выдается на отгружаемую партию скота:

- а) свидетельство на скот и маршрут следования
- б) справка об отгрузке скота
- в) товарно-транспортная накладная

Правильный ответ: в

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- применять принципы организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
- осуществлять технологический процесс производства продуктов питания в организациях и предприятиях

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ВТОРОМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ):

- **тестовый контроль;**
- **устный опрос на лабораторных и практических занятиях**
- **подготовка реферата**

Устный опрос на лабораторных и практических занятиях

Опрос проводится по вопросам указанным по темам в методических указаниях, разработанных для студентов:

Критерии оценивания «Устный опрос»:

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если обладает систематизированными знаниями, умениями и навыками по данному разделу дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не проявил систематизированных знаний, умений и навыков по данному разделу дисциплины.

Вопросы для тестового контроля

1. Кто осматривает ж/д вагоны и дает разрешение на погрузку:

- а) специалист ветеринарной службы
- б) зоотехник скотобазы
- в) заведующий фермой

Правильный ответ: а

2. Основной фактор, влияющий на потери массы животных во время перевозки является _____ перевозки:

Правильный ответ: продолжительность

3. Животных кормят в пути, при перевозке ж/д транспортом _____ раза

Правильный ответ: 2

4. Длительность перевозки животных автотранспортом не должна превышать _____ часов:

Правильный ответ: 5

5. Специальные ящики с курами и утками при перевозке устанавливают в _____ яруса:

Правильный ответ: 4

6. Как принимают птицу и кроликов на переработку:

- а) по живой массе
- б) по количеству животных и птиц
- в) по убойной массе

Правильный ответ: а

7. Мелкий рогатый скот делят по упитанности на три категории:

- а) 1, 2 и 3
- б) высшую, первую и вторую
- в) высшую, среднюю ниже средней

Правильный ответ: в

8. Птицу по возрасту подразделяют на:

- а) молодую и взрослую
- б) молодую и старую
- в) молодую, среднюю и старую

Правильный ответ: а

9. За _____ часа до убоя прекращается кормление КРС для освобождения желудочно-кишечного тракта

Правильный ответ: 24

10. Поение животных перед убоем_____

Правильный ответ: не ограничивают

11. _____ животных не моют перед убоем:

Правильный ответ: МРС

12. При какой температуре воды моют свиней под душем перед убоем:

а) 10-15°C

б) 20-25°C

в) 30-35°C

Правильный ответ: б

13. С помощью чего скот загоняют в предубойные загоны:

а) электрические погонялки, брезентовые хлопушки

б) кожаные хлысты

в) резиновые кнуты

Правильный ответ: а

14. Определите последовательность обработки сухопутной птицы (кур, цыплят, индеек, индюшат и цесарок):

1 - убой и обескровливание

2 – маркировка

3 – полупотрошение или потрошение

4 – удаление с тушек крупных перьев

5 – сортировка, формовка

6 – прием и навешивание птицы на конвейер

7 – удаление оперения

8 – передача на холодильное хранение

9 – шпарка

10 – охлаждение

11 – оглушение

12 - упаковка

Правильный ответ: 6,11,1,4,9,7,3,10,5,2,12,8

15. Живая масса скота, за вычетом установленных скидок:

а) приемная живая масса скота

б) партия скота

в) живая масса скота

Правильный ответ: а

16. Фактическая масса скота на момент взвешивания:

а) скот для убоя

б) партия скота

в) живая масса скота

Правильный ответ: в

17. Любое количество скота данного вида, пола, возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое документами установленной формы:

а) скот для убоя

б) партия скота

в) живая масса скота

Правильный ответ: б

18. Содержание скота без корма перед убоем в течение установленного времени:

а) предубойная выдержка

б) карантин скота

в) убой скота

Правильный ответ: а

19. Определите последовательность проведения операций при обработке шерстных субпродуктов:

1 - промывка

2- обезволашивание

3 - очистка от нагара

4 - шпарка

5 - передача на холодильную обработку

6 - опалка

7 - промывка

Правильный ответ: 1,4,2,6,3,7,5

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

Индивидуальное задание для подготовки реферата (примерный перечень):

В качестве индивидуального задания студенту предлагается выбрать тему для изучения, подготовки доклада. Примерный перечень тем представлен ниже. На усмотрение преподавателя название тематик может изменяться в рамках изучаемого курса.

1. Пути снижения потерь при убое и первичной переработки скота.

2. Цель и способы оглушения животных. Преимущества механического обездвиживания и углекислотной анестезии.

3. Электрооглушение КРС и свиней – достоинства и недостатки технологии.

4. Особенности сбора крови убойных животных на пищевые и медицинские цели.

- 5.Разделение туш на полутуши. Требования, предъявляемые при выполнении этой операции.
- 6.Приемка и доставка на переработку с.-х. птицы.
- 7.Технологическая схема убоя и первичной переработки сухопутной птицы.
- 8.Технологическая схема убоя и первичной переработки водоплавающей птицы.
- 9.Характеристика способов убоя птицы. Обескровливание.
- 10.Способы регенерации воскомассы.
- 11.Отличительные особенности полу- и полного потрошения.

Критерии оценивания реферата (доклада):

Требования: реферат должен быть оформлен на бумажном носителе согласно утвержденной схеме реферата. Количество страниц – 5-10. Обязательно должны быть ссылки на источник информации.

Студент должен уметь изложить содержание своего реферата без опоры на бумажный носитель.

От _9_ до _10_ баллов и/или «отлично»: глубокое и хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование относящейся к теме литературы и примененных аналитических методов; содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы студента в данной области; оформление работы хорошее с наличием расширенной библиографии; защита реферата (выступление с докладом) показала высокий уровень профессиональной подготовленности студента;

От _7_ до _8_ баллов и/или «хорошо»: аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; использование ограниченного, но достаточного для проведения исследования количества источников; работа основана на среднем по глубине анализе изучаемой проблемы и при этом сделано незначительное число обобщений; содержание исследования и ход защиты (выступление с докладом) указывают на наличие практических навыков работы студента в данной области; реферат (доклад) хорошо оформлен с наличием необходимой библиографии; ход защиты реферата (выступления с докладом) показал достаточную научную и профессиональную подготовку студента;

От _4_ до _6_ баллов и/или «удовлетворительно»: достаточное обоснование выбранной темы, но отсутствует глубокое понимание рассматриваемой проблемы; в библиографии преобладают ссылки на стандартные литературные источники; труды, необходимые для всестороннего изучения проблемы, использованы в ограниченном объеме; заметна нехватка компетентности студента в данной области знаний; оформление реферата (доклада) содержит небрежности; защита реферата (выступление с докладом) показала удовлетворительную профессиональную подготовку студента;

От _0_ до _3_ баллов и/или «неудовлетворительно»: тема реферата (доклада)

представлена в общем виде; ограниченное число использованных литературных источников; шаблонное изложение материала; суждения по исследуемой проблеме не всегда компетентны; неточности и неверные выводы по рассматриваемой литературе; оформление реферата (доклада) с элементами заметных отступлений от общих требований; во время защиты (выступления).

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ТРЕТЬЕМУ ЭТАПУ ОБУЧЕНИЯ (ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ):

- тестовый контроль;
- решение ситуационных задач.

Вопросы для тестового контроля

1. _____ - это разделение туши, полутуши или четвертины на части по установленной схеме, с учетом анатомического расположения мышц и костей:

Правильный ответ: разделка

2. Внутреннее пояснично-повздошная мышца мясной туши называется _____

Правильный ответ: вырезка

3. _____ - отделение мышечной жировой и соединительной тканей туши от костей:

Правильный ответ: обвалка

4. Наличие жировых внутримышечных прослоек, предающих мясу вид мрамора - _____ мяса

Правильный ответ: мраморность

5. Уменьшение массы мяса в результате испарения влаги в процессе термической обработки и хранения:

- а) жилованное мясо
- б) усушка мяса
- в) мраморность мяса

Правильный ответ: б

6. Безмикробная порча мяса, возникающая под влиянием тканевых ферментов при неправильном охлаждении парной туши:

- а) обвалка мяса
- б) жиловка мяса
- в) загар мяса

Правильный ответ: в

7. Извлечение внутренних органов из туши носит название - _____

Правильный ответ: нутровка

8. Частичная съемка шкуры:

- а) забеловка
- б)нутровка
- в)разделка

Правильный ответ: а

9. В течение какого времени после обескровливания животного производят извлечение внутренних органов из туши:

- а) не позднее 10 мин.
- б) не позднее 45 мин.
- в) не позднее 2 ч.

Правильный ответ: б

10. _____ - метод низкотемпературного консервирования мяса:

- Правильный ответ:** замораживание
- в)стерилизация

11. Мясо после разделки туш, охлажденное до температуры не выше 12 0 С, на его поверхности появляется корочка подсыхания:

- а)замороженное
- б)охлажденное
- в)остывшее

Правильный ответ: в

12. Мясо после убоя в течение 1,5 часов остается в _____ состоянии:

Правильный ответ: парном

13. Мясо после холодильной обработки с температурой в толще бедра на глубине 1см –3 – – 5 °С считается _____:

Правильный ответ: подмороженным

14. _____ это боковая и спинная часть шкуры

Правильный ответ: крупон

15. Комбинированный метод обработки свиных туш, когда наиболее ценную часть шкуры отделяют от туши и используют в кожевенном производстве:

- а)забеловка
- б)распиловка
- в)крупонирование

Правильный ответ: в

16. Определите категорию мяса птицы по маркировке – электроклеймо с цифрой 1, или бумажная этикетка розового цвета:

- а)1 категория
- б)2 категория

Правильный ответ: а

17. Определите категорию мяса птицы по маркировке – электроклеймо с цифрой 2, или бумажная этикетка зеленого цвета:

- а)1 категория
- б)2 категория

Правильный ответ: б

18. Тушки кроликов 1 категории маркируются _____ клеймом:

Правильный ответ: круглым

19. Использование для убоя больных, умерших и находящихся в предсмертном состоянии животных называется _____ мяса

Правильный ответ: фальсификация

Критерии оценивания тестового задания по модулю программы (5 баллов):

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к оценке в баллах следующим образом:

Процент правильных ответов:

71 – 100% от 4 до 5 баллов,

41 – 70 % от 1 до 3 баллов,

0 – 40 % 0 баллов.

Ситуационные задачи:

1. Опишите возможные дефекты шкур КРС при неправильном консервировании
2. Опишите возможные дефекты мясного сырья при медленной первичной переработке туш.
3. Как можно снизить потери массы животных при их транспортировке и предубойной выдержке?
4. Бактериологические анализы мяса показали наличие сибирской язвы. Опишите ваши действия как технолога.
5. Лабораторные анализы показали наличие в мясе следов тяжелых металлов. Опишите ваши действия.
6. Какие риски возникают для животных во время транспортировки?
7. К чему может привести неправильное оглушение свиней и КРС?
8. Опишите последствия смешивания дефибринированной и стабилизированной крови.
9. К чему может привести замораживание крови убойных животных
10. Опишите сферу применения тушек кур яичной породы. Приведите примеры
11. Выберите наилучшее технологическое применение для поступивших на мясокомбинат некастрированных хряков и свиноматок. Обоснуйте свое решение.
12. Выберите наилучшее технологическое применение для поступивших на мясокомбинат телят. Обоснуйте свое решение.
13. Выберите наилучшее технологическое применение для поступивших на мясокомбинат цыплят-бройлеров. Обоснуйте свое решение.

Критерии оценивания решения и собеседования по ситуационным

задачам:

Выставляется количество баллов в 100% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы изложены в полном объеме, четко сформулированы и аргументированы. При собеседовании ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

Выставляется количество баллов в 75% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены правильно, ход решения не требует корректировок; выводы не всегда четко сформулированы. При собеседовании твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

Выставляется количество баллов в 50% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 25% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи решены, но ход решения и формулировка выводов требуют значительной корректировки и уточнения; выводы не всегда правильно и четко сформулированы; обучаемый частично знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются значительные пробелы; не может изложить ход решения задачи, знания теоретического материала приводятся поверхностно; не может ответить на дополнительные вопросы;

Выставляется количество баллов в 0% объеме от максимально возможного количества баллов за решение ситуационной задачи:

Ситуационные задачи не решены, отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

Критерии оценивания личностных качеств обучающегося, проявленных при изучении дисциплины (по рейтингу личностных качеств, 10 баллов):

Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины оценивается по следующим видам работ:

- участие в конкурсе научно-исследовательских работ
—от _4_ до _5_ баллов,
- участие в научной конференции
—от _2_ до _3_ баллов,
- применение творческого подхода в учебном процессе
—от _0_ до _5_ баллов.
- дисциплинированность и желание освоить материал, усидчивость
—от _0_ до _5_ баллов.

II. Рубежный рейтинг

Критерии оценивания собеседования (по модулю дисциплины, 5 баллов):

5 баллов и/или «отлично»: ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

От 4 до 5 баллов и/или «хорошо»: твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

От 3 до 4 баллов и/или «удовлетворительно»: обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

Менее 3 баллов и/или «неудовлетворительно»: отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

Перечень вопросов к экзамену

1. Типы предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности.
2. Характеристика основного и вспомогательных производств мясо- и птицекомбината.
3. Характеристика современного состояния мясной и птицеперерабатывающей отрасли.
4. Сырье и ассортимент продукции, выпускаемой предприятиями отрасли.
5. Организация и порядок транспортировки скота на мясокомбинаты железнодорожным транспортом.
6. Доставка скота на мясокомбинаты автотранспортом.
7. Особенности в организации транспортировки на мясокомбинаты животных.
8. Приемка скота по живой массе и упитанности.
9. Приемка скота по количеству и качеству мяса.
10. Сравнительная характеристика основных систем приемки скота.
11. Характеристика скотобазы. Организация предубойного содержания скота.
12. Факторы, влияющие на формирование качественных характеристик мяса на этапе транспортировки и предубойного содержания.
13. Технологическая схема убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.
14. Основные способы и технологическая схема переработки свиней.
15. Технологическая схема убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.
16. Виды продукции, получаемой в ЦППС, и направления ее переработки. Пути снижения потерь при убое и первичной переработки скота.
17. Цель и способы оглушения животных. Преимущества механического обездвиживания и углекислотной анестезии.
18. Рекомендуемые способы, технологические режимы и оборудование для электрооглушения крупного рогатого скота.
19. Рекомендуемые способы, технологические режимы и оборудование для электрооглушения свиней. Возможные варианты электрооглушения мелкого рогатого скота.
20. Убой животных и сбор крови на пищевые, медицинские, кормовые и технические цели. Организация сбора крови на установках В2-ФВУ.
21. Последовательность технологических приемов при забеловке шкур. Значение и схемы поддувки сжатым воздухом при забеловке шкур крупного и мелкого рогатого скота.
22. Охарактеризуйте факторы, имеющие решающее значение для качественной съемки шкур на механических установках (направление и величина прилагаемого усилия, угол отрыва, скорость движения цепи или конвейера).

23. Организация съемки шкур с туш крупного рогатого скота на установках периодического и непрерывного действия.

24. Организация съемки свиных шкур, крупонов и овчин на установках периодического непрерывного действия.

25. Технологические режимы и оборудование для шпарки и обезволаживания свиных туш на установках периодического и непрерывного действия.

26. Назначение, режимы и оборудование для проведения опалки и полировки свиных туш.

27. Последовательность извлечения внутренних органов и организация их инспекции на конвейерных столах.

28. Разделение туш на полутуши. Требования, предъявляемые при выполнении этой операции.

29. Клеймение и взвешивание говяжьих, свиных, и бараньих туш. Особенности заполнения отвес-накладных для разных видов мяса.

30. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе убоя и первичной переработки скота.

31. Организация технологического процесса переработки скота на конвейерных поточно-механизированных линиях. Приемка и доставка на переработку с.-х. птицы.

32. Технологическая схема убоя и первичной переработки сухопутной птицы.

33. Технологическая схема убоя и первичной переработки водоплавающей птицы.

34. Методы оглушения птицы. Сравнительная характеристика способов электрооглушения птицы.

35. Характеристика способов убоя птицы. Обескровливание.

36. Цель,сущность, режимы и технические средства, используемые для тепловой обработки тушек птицы. Направления холодильной обработки мяса птицы в зависимости от режимов шпарки.

37. Снятие оперения. Основное оборудование, используемое для выполнения этой операции.

38. Воскование тушек водоплавающей птицы (цель, сущность, режимы). Способы регенерации воскомассы.

39. Отличительные особенности полу- и полного потрошения. Преимущества перехода на полное потрошение тушек птицы.

40. Технологическая схема процесса потрошения и характеристика операций по извлечению внутренностей из тушек птицы. Обработка получаемых при потрошении субпродуктов.

41. Охлаждение тушек птицы. Характеристика основных способов охлаждения, их преимущества и недостатки.

42. Сортировка, маркировка, формовка и упаковка тушек сухопутной и водоплавающей птицы.

43. Организация технологического процесса переработки птицы на автоматизированных линиях.

44. Технологическая схема и характеристика основных операций убоя и первичной переработки кроликов.

45. Классификация субпродуктов и основные направления их использования.

46. Технологические схемы и характеристика отдельных операций обработки мякотных и мясокостных субпродуктов.

47. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки слизистых субпродуктов.

48. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки шерстных субпродуктов

49. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки свиных голов.

50. Виды, сорта, пищевая ценность пищевых топленых жиров и требования, предъявляемые к их качеству.

51. Производственная номенклатура жирсырья, условия его сбора и консервирования.

52. Принципиальная технологическая схема производства пищевых топленых жиров.

53. Характеристика подготовительных операций в производстве пищевых топленых жиров.

54. Общая характеристика и оценка методов выделения жира из жира-сырца.

55. Отделение вытопленного жира от шквары и очистка жира.

56. Перспективы внедрения безотходной технологии переработки жира-сырца. Дополнительная обработка шквары и фузы.

58. Охлаждение, розлив, упаковка, режимы и сроки хранения пищевых топленых жиров.

59. Организация технологического процесса вытопки жира на оборудовании периодического действия.

60. Организация технологического процесса вытопки жира на непрерывно действующей установке РЗ-ФПТ1. Преимущества вытопки жира на установках ЯЗ-ФПТ и Я8-ФИБ.

61. Основные направления использования крови и ее фракций. Ассортимент и характеристика продуктов из крови.

62. Организация технологического процесса первичной переработки и консервирования крови и ее фракций.

63. Характеристика способов осветления крови, их преимущества и недостатки.

64. Способы получения белковых концентратов и структурирующихся композиций из крови и ее фракций.

65. Характеристика и номенклатура кишечного сырья, направления его использования.

66. Общая технологическая схема и характеристика основных операций обработки кишок.

67. Дефекты кишечного сырья и фабриката. Меры их предотвращения и

устранения.

68. Организация технологического процесса обработки черев на поточно-механизированных линиях.

69. Основные виды эндокринно-ферментного и специального сырья, направления его использования.

70. Общие требования сбору и способы консервирования эндокринно-ферментного и специального сырья.

71. Принципиальная технологическая схема получения органопрепаратов.

72. Направления промышленного использования, производственная номенклатура, классификация и топография шкур, меховой и шубной овчины.

73. Подготовка шкур к консервированию. Направления использования краевых участков и отходов мездрения.

74. Организация и основные направления совершенствования технологического процесса консервирования шкур сухими посолочными составами.

75. Сущность и оценка способа консервирования кожевенного сырья тузлукованием.

76. Требования, предъявляемые к качеству консервированного кожевенного сырья. Организация процесса сортировки, маркировки, тюковки, пакетирования и хранения.

77. Роль мясной промышленности в увеличении кормовой базы животноводства. Ассортимент кормовой и технической продукции мясокомбинатов, требования стандартов к ее качеству.

78. Классификация непищевого сырья. Правила по организации его сбора, транспортировке, приему и подготовке к переработке.

79. Специфика и способы тепловой обработки непищевого сырья в связи с особенностями структуры, химического состава и санитарного состояния.

80. Технологическая схема производства кормовой продукции в горизонтально-вакуумных котлах с обезжириванием шквары на прессе.

81. Интенсификация процессов отделения жира и сушки кормовой массы при производстве сухих животных кормов в горизонтально-вакуумных котлах.

82. Технологическая схема производства кормовой продукции на непрерывнодействующей линии К7-ФКЕ.

83. Технологическая схема производства кормовой продукции на непрерывнодействующей линии ПММ-200.

84. Преимущества переработки отходов мясокомбинатов на непрерывнодействующей линии Сторк-Дьюк.

85. Основные виды кератинсодержащего сырья, направления его промышленного использования. Характеристика и режимы технологических операции по обработке пуха, пера, волоса, щетины, рогов и копыт.

Промежуточная аттестация (экзамен). Критерии оценивания на экзамене (25 баллов):

От 21 до 25 баллов и/или «отлично»: студент глубоко и полно владеет

содержанием учебного материала и понятийным аппаратом; умеет связывать теорию с практикой, иллюстрировать примерами, фактами, данными научных исследований; осуществляет межпредметные связи, предложения, выводы; логично, четко и ясно излагает ответы на поставленные вопросы; умеет обосновывать свои суждения и профессионально-личностную позицию по излагаемому вопросу; ответ носит самостоятельный характер.

От 16 до 20 баллов и/или «хорошо»: ответ студента соответствует указанным выше критериям, но в содержании имеют место отдельные неточности (несущественные ошибки) при изложении теоретического и практического материала; ответ отличается меньшей обстоятельностью, глубиной, обоснованностью и полнотой; однако допущенные ошибки исправляются самим студентом после дополнительных вопросов экзаменатора.

От 11 до 15 баллов и/или «удовлетворительно»: студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности и существенные ошибки в определении понятий, формулировке положений; при аргументации ответа студент не опирается на основные положения исследовательских документов; не применяет теоретические знания для объяснения эмпирических фактов и явлений, не обосновывает свои суждения; имеет место нарушение логики изложения; в целом ответ отличается низким уровнем самостоятельности, не содержит собственной профессионально-личностной позиции.

От 0 до 10 баллов и/или «неудовлетворительно»: студент имеет разрозненные, бессистемные знания; не умеет выделять главное и второстепенное; в ответе допускаются ошибки в определении понятий, формулировке теоретических положений, искажающие их смысл; студент не ориентируется в нормативно-концептуальных, программно-методических, исследовательских материалах, беспорядочно и неуверенно излагает материал; не умеет соединять теоретические положения с педагогической практикой; не умеет применять знания для объяснения эмпирических фактов, не устанавливает межпредметные связи.

Экзамен проводится в устно-письменной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по три вопроса.

Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «**знать**», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос - для оценки уровня обученности «**знать**» и «**уметь**», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых заданий.

Третий вопрос - для оценки уровня обученности «**владеть**», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
(ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)

КАФЕДРА _____

Факультет _____

Направление подготовки (шифр, название) _____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
дисциплина «Общая технология мясной отрасли»

1. Типы предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности.
2. Технологическая схема и характеристика основных операций убоя и первичной переработки кроликов.
3. Определить количество цепных элеваторов подъема на путь обескровливания производительностью 300 голов в час для линии убоя мелкого рогатого скота и разделки туш производительностью 4000 голов в смену. Длительность смены 8 ч.

Утверждено на заседании кафедры _____ «__» _____ 202_г., протокол №__

Заведующий кафедрой

Ф.И.О.

III. Творческий рейтинг (5 баллов)

Критерии оценивания творческого задания

Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины оценивается по следующим видам работ:

- участие в конкурсе научно-исследовательских работ – от 4 до 5 баллов,
- участие в научной конференции – от 2 до 3 баллов,
- применение творческого подхода в учебном процессе – от 0 до 1 баллов.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются:

- подготовка реферата;
- устный опрос;
- ситуационные задачи;
- тестовый контроль.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме экзамена.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по два вопроса, и третьего, вопроса или задачи, или практического задания.

Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «знать», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос для оценки уровня обученности «знать» и «уметь», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых задач.

Третий вопрос (задача/задание) для оценки уровня обученности «владеть», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

По итогам сдачи экзамена выставляется оценка.

Критерии оценки знаний обучающихся на экзамене:

- оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на все

вопросы билета продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два первых вопроса билета освещены полностью, а третий доводится до логического завершения после наводящих вопросов преподавателя;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; все вопросы билета начаты и при помощи наводящих вопросов преподавателя доводятся до конца;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос билета не рассмотрен до конца, даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется положением «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ».

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (экзамен или зачет).

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг	Оценка личностных качеств обучающихся,	10

личностных качеств	проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (экзамена или зачета).

Рубежный рейтинг – результат текущего контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи *зачета/ экзамена*, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

В рамках балльно-рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 51 балл и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 балла.

По дисциплине с экзаменом необходимо использовать следующую шкалу пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльную систему:

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов