

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**
ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич **учреждение высшего образования**
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**
Дата подписания: 01.06.2026 10:15:07
Уникальный программный ключ:
056af948c3e486cf3e571e429957a8ae7b757ae8

«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖЛЕНО»

Ветеринарно-санитарная экспертиза,
микробиология и патоморфология

Декан
Технологический факультет

К.В.Н., ДОЦЕНТ

К.В.Н., ДОЦЕНТ

Алексеева С.М.

Амагырова Т.О.

«28» апреля 2026 г.

«28» апреля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.01.01 Технология переработки продукции животноводства

Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

устный, письменный опрос, тестирование, зачет

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
Технология переработки продукции животноводства

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт / дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Перечень вопросов к зачету

1. Современное состояние мясной промышленности страны. Пути улучшения мясных ресурсов и развития сырьевой базы мясной промышленности (ПКС-1).
2. Основные источники животного сырья. Характеристика мясных качеств наиболее распространенных видов животных (ПКС-1).
3. Основные положения о закупках убойных животных (ПКС-1).
4. Виды транспортировки животных и задачи зооинженера в их организации, подготовке животных в хозяйстве к транспортировке, в оформлении транспортной документации (ПКС-1).
5. Перегон животных. Формирование гуртов (ПКС-1).
6. Перевозка животных по железной дороге (ПКС-1).
7. Перевозка скота автомобильным транспортом (ПКС-1).
8. Перевозка скота водным транспортом (ПКС-1).
9. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств (ПКС-1).
10. Порядок приема и сдачи скота убойных животных и птицы по живой массе и упитанности, методы определения упитанности животных и птицы, нормы скидок при сдаче-приемке скота (ПКС-1).
11. Требования ГОСТ Крупный рогатый скот для убоя (ПКС-1).
12. Требования ГОСТ Овцы и козы для убоя (ПКС-1).
13. Требования ГОСТ Свины для убоя (ПКС-1).
14. Требования ГОСТ Лошади для убоя (ПКС-1).
15. Требования Кролики для убоя (ПКС-1).
16. Требования ГОСТ Птица сельскохозяйственная для убоя (ПКС-1).
17. Требования ГОСТ Мясо-говядина и телятина (ПКС-1).
18. Требования ГОСТ Мясо. Свинына в тушах и полутушах (ПКС-1).
19. Требования ГОСТ Мясо-баранина и козлятина - в тушах (ПКС-1).
20. Требования ГОСТ Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок) (ПКС-1).
21. Требования ГОСТ Мясо цыплят-бройлеров (ПКС-1).
22. Типы предприятий по переработке животных и птицы (мясокомбинаты, птицекомбинаты, хладобойни, убойные пункты, мясоперерабатывающие заводы) (ПКС-1).
23. Организация приема, сортировки и размещения скота на скотосырьевой базе мясокомбината.
- Предубойное содержание животных и птицы, его влияние на качество мяса. Болезни, при которых животные не допускаются к убоя (ПКС-1)..
24. Технология убоя и первичная переработка животных. Способы убоя животных и их сравнительная оценка. Значение степени обескровливания туш (ПКС-1)..
25. Технология убоя и первичной переработки птицы, кроликов. Оценка тушек птицы и кроликов (ПКС-1)..
26. Оценка туш крупного рогатого скота по категориям упитанности. Клеймение и охлаждение туш (ПКС-1)..
27. Оценка туш свиней по категориям. Клеймение и охлаждение туш (ПКС-1)..
28. Оценка туш овец и коз по категориям упитанности. Клеймение и охлаждение туш (ПКС-1)..
29. Оценка туш лошадей по категориям упитанности. Клеймение и охлаждение туш (ПКС-1)..
30. Оценка тушек кроликов по категориям упитанности. Клеймение и охлаждение тушек (ПКС-1)..
31. Оценка тушек сельскохозяйственной птицы по категориям упитанности. Клеймение и охлаждение тушек (ПКС-1)..
32. Оценка тушек цыплят-бройлеров по категориям упитанности. Клеймение и охлаждение тушек (ПКС-1)..
33. Субпродукты. Классификация, пищевая ценность, обработка и хранение (ПКС-1)..
34. Пищевые жиры, кишечное сырье, кровь. Сбор, обработка, пищевая ценность, консервирование, хранение и использование (ПКС-1)..
35. Кожевенно-меховое сырье: хозяйственное значение, методы съемки шкур, способы консервирования (ПКС-1)..
36. Требования ГОСТ на кожевенно-меховое сырье. Правила сдачи-приемки шкур (ПКС-1)..
37. Пороки шкур, причины их возникновения и меры по предупреждению.
- Зооветеринарные мероприятия по обезвреживанию шкур при заболевании животных (ПКС-1).
38. Яйцо, пищевая ценность, изменения при хранении, требования ГОСТ и товарная оценка (ПКС-1)..
39. Понятие о мясе. Морфологический состав мяса различных видов животных и птицы. Содержание отдельных тканей и их влияние на пищевое достоинство мяса. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса (пол, возраст, порода, упитанность и др.) (ПКС-1).
40. Химический состав мяса. Зависимость химического состава мяса от вида, породы, пола, возраста, упитанности и др (ПКС-1).
41. Химический состав и пищевая ценность мяса домашней птицы и кроликов (ПКС-1).
42. Отличительные признаки говядины, свинины, баранины. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности (ПКС-1).
43. Обоснование и схема сортовой разрубki говяжьих полутуш. ГОСТ Мясо. Разделка говядины для розничной торговли (ПКС-1).

46. Созревание мяса. Значение, сущность и факторы, влияющие на созревание мяса. Признаки созревания мяса (ПКС-1).
47. Изменения в мясе при хранении. Гниение мяса. Сущность, микробиологические и биохимические изменения в процессе гниения. Факторы, способствующие процессу гниения мяса. Способы определения свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка (ПКС-1).
48. Изменения в мясе при хранении: загар, ослизнение, свечение, плесневение. Причины и сущность изменений, способы обнаружения и ветеринарно-санитарная оценка. Меры по предупреждению этих процессов (ПКС-1).
49. Методы консервирования мяса. Современные прогрессивные способы консервирования мяса (ПКС-1).
50. Классификация, химический состав и пищевая ценность рыбы (ПКС-1).
51. Требования ГОСТ 814-96 "Рыба охлажденная", ГОСТ 1168-86 "Мороженая рыба", ГОСТ 1368-91 "Рыба всех видов обработки" (ПКС-1).
52. Разделка рыбы. Основы технологии рыбных продуктов, полуфабрикатов и рыбных консервов (ПКС-1).
53. Мед. Его физические, физико-химические, биологические и биолого-химические свойства, пищевая ценность. ГОСТ Мед натуральный. Технические условия (ПКС-1).

Перечень контрольных вопросов для проведения устных опросов

1. Какова классификация тканей, входящих в состав мяса, по промышленному назначению?
2. Дайте краткую характеристику мышечной ткани.
3. Какие вещества входят в состав мышечной ткани?
4. Охарактеризуйте жировую ткань.
5. Дайте краткую характеристику соединительной, костной, хрящевой ткани.
6. Какие видовые особенности имеет говядина, свинина, баранина?
7. Какое влияние на свойства мяса оказывает пол и возраст животных?
8. Что такое созревание мяса, какие изменения в структуре происходят в этот период?
9. Каковы сроки созревания мяса для различных видов его переработки?
10. Дайте краткую характеристику субпродуктам.
11. Расскажите о химическом составе субпродуктов.
1. Какие процессы включает холодильная обработка мяса?
2. Какое мясо называют парным?
3. Каковы основные температурные характеристики остывшего, замороженного, замороженного мяса?
4. Дайте характеристику одно- и двустадийному методам охлаждения
5. Охарактеризуйте однофазный и двухфазный методы охлаждения.
6. Какими способами осуществляют размораживание мяса?
7. Какие операции включает процесс сублимационной сушки?
8. Каким образом осуществляется шприцевание?
9. Как осуществляется сухой посол мяса?
10. Дайте характеристику мокрому и смешанному посолу.
11. Каковы особенности горячего и холодного копчения?
12. Какое сырье используется в производстве колбасных изделий?
13. Какие операции включает подготовка сырья к производству колбас и колбасных изделий?
14. От чего зависит время выдержки посоленного мяса?
15. Какие операции включает производство вареных колбас?
16. Как осуществляется термическая обработка колбасных изделий?
17. Дайте краткую характеристику технологии производства копченых колбас.
18. Дайте краткую характеристику технологии производства ливерных колбас.
19. Какие полуфабрикаты называются порционными?
20. Какие порционные и мелкокусковые полуфабрикаты изготавливают из говядины?
21. Расскажите о классификации баночных консервов по составу сырья, режиму тепловой обработки, назначению.
22. Охарактеризуйте сырье, используемое в производстве баночных консервов?
23. Какие операции включает производство баночных мясных консервов?
24. Под воздействием, каких факторов возможен бомбаж консервных банок?
25. На какие основные группы подразделяются субпродукты?
26. Каким образом производят обработку мясокостных продуктов?
27. Как осуществляется обработка мякотных субпродуктов?
28. Каковы особенности обработки слизистых субпродуктов?
29. Как осуществляется обработка шерстных субпродуктов?
30. На какие группы подразделяется жир-сырец по анатомическому происхождению?
31. Каковы признаки доброкачественного жира-сырца?
32. Каким образом консервируют жир-сырец?
33. Какие операции включает пищевых жиров, дайте краткую характеристику каждой из них.
34. Какими способами осуществляют вытопку жира?
35. Какие продукты являются сырьем для производства кормовой муки и технических жиров?
36. Какие продукты вырабатывают из крови?
37. Как осуществляют стабилизацию и дефибринирование крови?
38. Какими способами консервируют кровь?
39. Дайте характеристику комплектам кишок крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота.
40. Какие операции включает технологический процесс обработки кишок?

41. Какими способами осуществляют консервирование кишок?
42. Какие органы относятся к эндокринному сырью?
43. Какие части органов служат сырьем для производства ферментов?
44. Какие органы и ткани относятся к специальному сырью?
45. В чем отличие обработки эндокринно-ферментного сырья от обработки других продуктов убоя?
46. Каким образом осуществляется консервирование эндокринно-ферментного сырья?
47. Дайте характеристику мелкому кожевенному сырью.
48. Какие группы сырья относятся к крупному кожевенному сырью?
49. Дайте характеристику свиному кожевенному сырью.
50. Какие технологические операции включает процесс обработки кожевенного сырья?
51. Назовите способы консервирования шкур.
52. Дайте краткую характеристику тузлукованию шкур.
53. Как осуществляется консервирование врасстил?
54. Как осуществляют обработку волоса?
55. Каким образом обрабатывают щетину?

Перечень тестовых заданий

Задание 1 (– выберите один вариант ответа).

Сколько незаменимых аминокислот содержит полноценный белок?

Варианты ответов:

- 1) 5
- 2) 8
- 3) 12
- 4) 20

Задание 2 (– выберите один вариант ответа).

Укажите, что не указывают на ветеринарном клейме.

Варианты ответов:

1. наименование страны;
2. номер предприятия;
3. вид мяса;
4. слово «ветосмотр».

Задание 3 (– выберите один вариант ответа).

На свинину IV категории (промпереработка) ставят клеймо ...

Варианты ответов:

1. треугольной формы;
2. овальной формы;
3. квадратной формы;
4. круглой формы;

Задание 4 (– выберите один вариант ответа).

Срок хранения замороженной говядины в полутушах и четвертинах при температуре (– 200С) составляет ... месяцев.

Варианты ответов:

1. 8;
2. 12;
3. 14;
4. 18.

Задание 5 (– выберите один вариант ответа).

На каждой туше, полутуше, четвертине должно быть клеймо, удостоверяющее доброкачественность и упитанность мяса по категориям. Какого цвета краску используют для клеймения мяса козлятины?

Варианты ответов:

1. красного;
2. фиолетового;
3. черного;
4. синего.

Задание 6 (– выберите один вариант ответа).

Сроки хранения субпродуктов, используемых для производства полуфабрикатов, при температуре не выше (-120С) составляют не более ... месяцев.

Варианты ответов:

1. 3;
2. 6;
3. 9;
4. не подлежат хранению.

Задание 7 (– выберите один вариант ответа).

Выберите правильный промежуток времени между моментом извлечения крови и началом ее свертывания для КРС, (в минутах).

Варианты ответов:

1. 2,5;
2. 3,5-5;
3. 6,5-10;

4. 15.

Задание 8 (– выберите один вариант ответа).

Толщина подкожно-жировой ткани тазобедренной части свиных полуфабрикатов должна быть не более ...мм.

Варианты ответов:

1. 5;
2. 10;
3. 15;
4. 20;

Задание 9 (– выберите один вариант ответа).

Меланж – это

Варианты ответов:

1. яйца куриные пищевые цельные;
2. высушенные куриные яйца (без скорлупы);
3. однородная смесь белка и желтка в замороженном виде;
4. смесь воды и яиц (без скорлупы) и соли.

Задание 10 (– выберите один вариант ответа).

Соотношение (в %) меланжа, воды и соли в льезоне составляет:

Варианты ответов:

1. 20:10:1;
2. 30:10:1;
3. 40:10:1;
4. 50:10:1.

Задание 11 (– выберите один вариант ответа).

Высокомолекулярная жирная кислота, которая не синтезируется в организме человека.

Варианты ответов:

1. олеиновая;
2. пальмитиновая;
3. линолевая;
4. стеариновая.

Задание 12 (– выберите один вариант ответа).

При какой температуре воды (0С) размораживают замороженный меланж, расфасованный в банки

Варианты ответов:

1. 25;
2. 35;
3. 45;
4. 60.

Задание 13 (– выберите один вариант ответа).

На каждой туше, полутуше, четвертине должно быть клеймо, удостоверяющее доброкачественность и упитанность мяса по категориям. Какого цвета краску используют клеймения мяса говядины, направляемой для реализации, хранения и отгрузки?

1. красного;
2. фиолетового;
3. черного;
4. синего.

Задание 14 (– выберите один вариант ответа).

Укажите, что не указывают на клейме.

1. наименование страны;
2. номер предприятия;
3. вес туши;
4. слово «ветосмотр».

Задание 15 (– выберите один вариант ответа).

Дополнительно к клеймам справа от них ставят штампы букв высотой 20 мм. Какая буква ставится на говядине от молодых животных?

Варианты ответов:

1. ПП;
2. П;
3. Б;
4. М.

Задание 16 (– выберите один вариант ответа).

Сроки хранения замороженной баранины в тушах при температуре (– 200С) составляют ...месяцев.

Варианты ответов:

1. 1;
2. 11;
3. 22;
4. 44.

Задание 17 (– выберите один вариант ответа).

Каким количеством α – аминокислот, характеризуются белки мяса?

Варианты ответов:

1. 5;
2. 10;
3. 15;
4. 20.

Задание 18 (– выберите один вариант ответа).

Какой из перечисленных субпродуктов относится к I категории?

Варианты ответов:

1. головы;
2. легкие;
3. печень;
4. селезенка.

Задание 19 (– выберите один вариант ответа).

Какой из перечисленных субпродуктов относится к II категории?

Варианты ответов:

1. вымя;
2. мясная обрезь;
3. головы;
4. мясокостные хвосты.

Задание 20 (– выберите один вариант ответа).

Каково содержание белка (в %) в говяжьей печени?

Варианты ответов:

1. 2,2;
2. 6,8;
3. 9,5;
4. 17,9.

Задание 21 (– выберите один вариант ответа).

Каково содержание липидов (в %) в говяжьем языке?

Варианты ответов:

1. 2,2;
2. 6,8;
3. 9,5;
4. 12,1.

Задание 22 (– выберите один вариант ответа).

Какова масса в граммах яиц диетических I категории?

Варианты ответов:

1. 22;
2. 33;
3. 55;
4. 77.

Задание 23 (– выберите один вариант ответа).

В зависимости от содержания какой ткани мясо свинины делят на сорта?

Варианты ответов:

1. соединительной;
2. мышечной;
3. жировой;
4. костной.

Задание 24 (– выберите один вариант ответа).

Какое количество жировой ткани содержит мясо свинины (в %), соответствующее первому сорту?

Варианты ответов:

1. 0;
2. 10;
3. 30-50;
4. более 50.

Задание 25 (– выберите один вариант ответа).

Льезон – это ...

Варианты ответов:

1. яично-водно-солевая смесь;
2. смесь меланжа и крахмала;
3. яичная смесь с мукой;
4. содовый раствор.

Задание 26 (– выберите один вариант ответа).

Высокомолекулярная жирная кислота, которая не синтезируется в организме человека.

Варианты ответов:

1. олеиновая;
2. пальмитиновая;
3. линоленовая;
4. стеариновая.

Задание 27 (– выберите один вариант ответа).

Какая из перечисленных аминокислот является предшественником мясного вкуса.

Варианты ответов:

1. лизин;
2. глутаминовая;
3. валин;
4. аспаргиновая.

Задание 28 (– выберите один вариант ответа).

Свиную вырезку вырабатывают из ...

Варианты ответов:

1. пояснично-подвздошной мышцы;
2. длиннейшей мышцы;
3. подвздошно-реберной мышцы;
4. трехглавой мышцы.

Задание 29 (– выберите один вариант ответа).

В качестве сырья для производства говядины по – домашнему используют ...

Варианты ответов:

1. мякоть передней голяшки и части предплечья;
2. длиннейшую мышцу спины и пясницы;
3. наружный кусок тазобедренного отруба;
4. мякоть с шейной части туши.

Задание 30 (– выберите один вариант ответа).

Какова максимальная масса фасованных субпродуктов в граммах, выпускаемых в упакованном виде?

Варианты ответов:

1. 500;
2. 1000;
3. 1500;
4. 2000.

Задание 31 (– выберите один вариант ответа).

На сколько отрубов производят разделку говядины при производстве фасованного мяса?

Варианты ответов:

1. 3;
2. 6;
3. 7;
4. 11.

Задание 32 (– выберите один вариант ответа).

Какую схему разделки используют для производства фасованного мяса

Варианты ответов:

1. для торговой сети
2. комбинированную
3. избирательную
4. нет правильного ответа

Задание 33 (– выберите один вариант ответа).

Сколько составляет минимальная масса порции крупнокусковых полуфабрикатов (в граммах)

Варианты ответов:

- 50;
- 100;
- 350;
- 500.

Задание 34 (– выберите один вариант ответа).

Сколько суток хранят замороженные крупнокусковые полуфабрикаты при температуре (- 100С)?

Варианты ответов:

1. 5;
2. 30;
3. 70;
4. 90.

Задание 35 (– выберите один вариант ответа).

Укажите полуфабрикат не относящийся к порционным?

Варианты ответов:

1. азу;
2. бифштекс;
3. лангет;
4. антрекот.

Задание 36 (– выберите один вариант ответа).

Процесс отделения мышечной, соединительной и жировой тканей от костей называется

- Варианты ответов:
1. разделкой;
 2. обвалкой;
 3. жиловкой;
 4. сортировкой.

Задание 37 (– выберите один вариант ответа).

В зависимости от содержания какой ткани, в процессе жиловки мясо говядины делят на сорта?

Варианты ответов:

1. соединительной;
2. мышечной;
3. жировой;
4. костной.

Задание 38 (– выберите один вариант ответа).

Какое количество жировой ткани содержит мясо свинины (в %), соответствующее высшему сорту?

Варианты ответов:

1. 0;
2. 10;
3. 30-50;
4. более 50.

Задание 39 (– выберите один вариант ответа).

Дефростация мяса – это ...

Варианты ответов:

1. размораживание;
2. разделение жилованного мяса на тонкие пласты;
3. измельчение на волчке;
4. замораживание при отрицательных температурах.

Задание 40 (– выберите один вариант ответа).

Укажите изделие, не относящееся к ассортименту рубленых полуфабрикатов

Варианты ответов:

1. котлеты;
2. бифштексы;
3. шницели;
4. эскалоп.

Задание 41 (– выберите один вариант ответа).

Какой рубленый полуфабрикат выпускают только в замороженном виде

Варианты ответов:

1. котлеты;
2. ромштексы;
3. биточки;
4. хинкали.

Задание 42 (– выберите один вариант ответа).

Для какого полуфабриката характерна цилиндрическая форма изделия?

Варианты ответов:

1. бифштекс;
2. биточки;
3. люля;
4. котлеты.

Задание 43 (– выберите один вариант ответа).

Укажите изделие не относящееся к ассортименту полуфабрикатов в тесте.

Варианты ответов:

1. пельмени;
2. хинкали;
3. палочки мясные;
4. люля-кебаб.

Задание 44 (– выберите один вариант ответа).

К бескостному п/ф из свинины относится ...

Варианты ответов:

1. вырезка Экстра;
2. корейка;
3. шейка Домашняя;
4. грудинка.

Задание 45 (– выберите один вариант ответа).

Укажите отруб не соответствующий схеме разделки бараньих туш при производстве фасованного мяса.

Варианты ответов:

1. плечелопаточная часть;
2. окорок;
3. зарез;
4. задняя голяшка.

Задание 46 (– выберите один вариант ответа).

Укажите полуфабрикат не относящийся к порционным?

Варианты ответов:

1. шашлык;
2. бифштекс;

- лангет;
- антрекот.

Задание 47 (– выберите один вариант ответа).

В качестве сырья для производства грудинки используется ...

Варианты ответов:

- грудореберная часть, без ребер, межсосковой части, грудных хрящей, с оставлением межреберного мяса;
- шейная часть туши с оставлением шейных позвонков;
- мякоть передней и задней рулек, с удалением грубых сухожилий;
- мякоть лопаточного и тазобедренного отрубов.

Задание 48 (– выберите один вариант ответа).

Какой рубленый полуфабрикат выпускают только в замороженном виде?

Варианты ответов:

- котлеты;
- ромштексы;
- биточки;
- кнели.

Задание 49 (– выберите один вариант ответа).

Для какого полуфабриката характерна плоская прямоугольная форма изделия?

Варианты ответов:

- голубцы;
- биточки;
- тефтели;
- котлеты.

Задание 50 (– выберите один вариант ответа).

Укажите изделие не относящееся к ассортименту полуфабрикатов в тесте.

Варианты ответов:

- манты;
- хинкали;
- палочки мясные;
- купаты.

Задание 51 (– выберите один вариант ответа).

Суповой набор из говядины – это ...

Варианты ответов:

- куски мяса массой 100-200 г
- мясокостные кусочки массой 100-200 г
- кусок мяса овально-продолговатой формы толщиной 8-10 мм
- брусочки мяса длиной 25-50 мм, массой 5-20 г

Задание 52 (– выберите один вариант ответа).

Какой порционный полуфабрикат изготавливают из свиной корейки

Варианты ответов:

- суповой набор
- столовый набор
- шницель натуральный
- гуляш

Перечень ситуационных задач

Задача 1. Определите категорию упитанности мяса, его термическое состояние и возрастную категорию на основании данных : Туши поросят-молочников массой 6 кг, шкура слегка розовая, остистые отростки спинных позвонков и ребра не выступают. Температура мяса составляет +4°C

Задача 2. Определите категорию упитанности мяса, его термическое состояние и возрастную категорию на основании данных: Туши свиней массой 80-90 кг в шкуре, толщина шпика - 27-29 мм. Мышечная и жировая ткань спинной и тазобедренной части хорошо развиты, поверхность без кровоподтеков и травматических повреждений. Температура мяса составляет +1°C.

Задача 3. Определите категорию упитанности мяса, его термическое состояние и возрастную категорию на основании данных: Полутуши говядины от животных в возрасте 4 лет. Бедрa имеют впадины, мышцы развиты удовлетворительно. Седалищные бугры, маклоки выступают, есть подкожный жир в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы. Температура мяса составляет +4°C.

Задача 4. Сформулируйте заключение о степени свежести говядины охлажденной, если при анализе были получены следующие результаты: поверхность туши потемневшая, мышцы на разрезе слегка липкие, мясо имеет запах, свойственный данному виду мяса, бульон слегка мутноватый, сухожилия сероватого цвета, жир матового оттенка, слегка мажется.

Задача 5. Оценка качества телятины охлажденной I категории показала следующие результаты: имеется корочка подсыхания, мышцы слегка влажные, консистенция упругая, запах, свойственный данному виду мяса, жир без запаха осаливания, белый, сухожилия упругие, бульон ароматный, слегка мутноватый; в поле зрения мазка-отпечатка обнаружено 25 кокков и палочек. Сделайте заключение о степени свежести мяса.

Задача 6. Определите подгруппу, наименование и качество следующих натуральных полуфабрикатов:

Мясо, нарезанное брусочками длиной 3-4 см, массой от 5 до 7 г из внутренних кусков тазобедренной части, обрезаков

вырезки. Масса порции равна 250 г, ткань упругая, без сухожилий, поверхность незаветренная, цвет и запах, характерные для доброкачественного мяса.

Задача 7. На складе имеется партия колбасы, для оценки качества партии (420 кг) колбасы вареной «Докторская экстра» высшего сорта в полиамидной оболочке была отобрана общая проба. Результаты анализа показали следующее: батоны прямые длиной 40 см, на 2 батонах - бульонно-жировые отеки размером 3 см. Фарш равномерно перемешан, без пустот, розового цвета. Содержание влаги составило 74,8%, соли - 2%, крахмала - 2%. Отберите пробы для анализа. Сделайте заключение о качестве и возможности реализации данной партии колбасы. Укажите сроки ее годности.

Задача 8. При оценке качества партии консервов «Говядина тушеная» в количестве 30 ящиков в металлических банках массой по 325 г было установлено следующее: запах и вкус свойственные, с пряностями, мясо порезано кусочками, сочное, при извлечении кусочки не распадаются. Содержание жира и мяса составляет 57%, жира - 17%, соли - 2,5%. Четыре банки имеют вздутие с одной стороны, не исчезающее при надавливании.

Укажите, как называется дефект, имеющий место в 4 банках. Проведите отбор проб для оценки качества, определите качество партии консервов и примите решение об их реализации. Укажите условия хранения, срок годности данного вида консервов.

Задача 9. Рассчитать, сколько будет весить мясная туша бычка до 2-х лет и выход жира-сырца, если известно, что его живая масса 320 кг, а норма выхода мясной туши, составляет 48,2% к живой массе животного, а норма выхода жира-сырца составляет 1,4% от массы мяса на костях.

Задача 10. Рассчитать массу мяса (говядина) загруженного в морозильную камеру и усушку. Известно, что масса мяса, выгруженного из камеры составила 982 кг (говядина парная 2 категории). Норма усушки при замораживании парного мяса установлена 1,85%.

Задача 11. Животные доставлены на мясоперерабатывающее предприятие с расстояния 110 км, приняты в течение двух часов. При этом 5% молодняка крупного рогатого скота средней упитанности доставлены с навалом.

Задача 12. Животные доставлены на мясоперерабатывающее предприятие с расстояния 45 км, приняты в течение трёх часов. При этом 5% взрослого крупного рогатого скота средней упитанности во второй половине стельности.

Задача 13. Произведите расчет средней пробы молока для полного его анализа, если оно находилось в трех емкостях: в танке охладителя —145 кг, во фляге —38 кг, в ведре—7 кг

Задача 14. Определите сорт молока согласно ГОСТ 13264-38 «Молоко коровье. Требования при закупках».

Задача 15. Произвести пересчет 1640 кг. молока в литры, если плотность молока 1,027 г/см. Произвести пересчет 2370 л. молока в кг., если плотность молока 1,030 г/см.

Задача 16. Произвести 300 кг. Нормализованного молока с жирностью 2,5%, если исходное сырье имеет молоко цельное 3,6 % жира, обрат-0,05%.

Задача 17. Определите характер и степень фальсификации молока, если в исследуемой пробе содержится жира 3,3%, плотность 1,029 г/см., СОМО-8,3%, сухих веществ-12,3%.

Задача 18. Просепарировано-170 кг, молока с жирностью-3,6%. В сливках содержится 32 % жира, а в обезжиренном молоке-0,05%. Определите количество полученных сливок.

Задача 19. Определите количество поступившего на переработку (кг), за пять дней.

Исходные данные:

1)476 кг, 3,4% жира; 4) 620 кг. 3,7% жира;

2)570 кг, 3,8% жира; 5) 640 кг. 3,5% жира;

3)493 кг, 3,6% жира; 6) 321 кг. 3,0% жира

Задача 20. На складе имеется партия куриных яиц в количестве 4 контейнеров. В лаборатории для проведения оценки качества были отобраны пробы, и по результатам исследований получены следующие данные: масса 10 яиц составляет 580 г, высота воздушной камеры - 5 мм, желток слегка перемещается, белок плотный, прозрачный. Произведите отбор проб. Определите вид яиц и категорию. Укажите, какая маркировка должна быть нанесена на яйца.

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к зачету и зачету с оценкой

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Критерии оценивания контрольной работы для контрольной работы
(обязательно для дисциплин, где по УП предусмотрена контрольная работа)**

Перечень заданий для контрольной работы

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- правильность формулировки и использования понятий и категорий;
- правильность выполнения заданий/ решения задач;
- аккуратность оформления работы и др.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Полное раскрытие темы, указание точных названий и определений, правильная формулировка понятий и категорий, приведены все необходимые формулы, соответствующая статистика и т.п., все задания выполнены верно (все задачи решены правильно), работа выполнена аккуратно, без помарок.
71-85 баллов «хорошо»	Недостаточно полное раскрытие темы, одна-две несущественные ошибки в определении понятий и категорий, в формулах, статистических данных и т. п., кардинально не меняющие суть изложения, наличие незначительного количества грамматических и стилистических ошибок, одна-две несущественные погрешности при выполнении заданий или в решениях задач. Работа выполнена аккуратно.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Ответ отражает лишь общее направление изложения лекционного материала, наличие более двух несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т. п.; большое количество грамматических и стилистических ошибок, одна-две существенные ошибки при выполнении заданий или в решениях задач. Работа выполнена небрежно.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся демонстрирует слабое понимание программного материала. Тема не раскрыта, более двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, в формулах, статистических данных, при выполнении заданий или в решениях задач, наличие грамматических и стилистических ошибок и др.

Критерии оценивания контрольной работы для практических (лабораторных) работ

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность выполнения задания на практическую/лабораторную работу в соответствии с вариантом;
- степень усвоения теоретического материала по теме практической /лабораторной работы;
- способность продемонстрировать преподавателю навыки работы в инструментальной программной среде, а также применить их к решению типовых задач, отличных от варианта задания;
- качество подготовки отчета по практической / лабораторной работе;
- правильность и полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы и др.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания практических занятий (лабораторных работ):

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.
71-85 баллов «хорошо»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:

Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)

Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)

Задачи репродуктивного уровня

Задачи реконструктивного уровня

Задачи творческого уровня

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

– полнота знаний теоретического контролируемого материала;

– полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов;

– умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий;

– умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

– полнота и правильность выполнения задания.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу.

Критерии оценивания контрольной работы темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.
 Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
 Примерные критерии оценивания:
 – полнота раскрытия темы;
 – степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
 – знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
 – умение логически выстроить материал ответа;
 – умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
 – степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
 – выполнение требований к оформлению работы.
 Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
71-85 баллов «хорошо»	<p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%). Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>

0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени.</p> <p>Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.</p> <p>Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>
-----------------------------------	--

Критерии оценивания контрольной работы участия обучающегося в активных формах обучения (доклады, выступления на семинарах, практических занятиях и пр.):

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	<p>Полное раскрытие вопроса; указание точных названий и определений; правильная формулировка понятий и категорий; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использование дополнительной литературы и иных материалов и др.</p>
71-85 баллов «хорошо»	<p>Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников</p>
56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.</p>
0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.</p>

Критерии оценивания контрольной работы для деловой (ролевой) игры

Тема (проблема)
 Концепция игры
 Роли:
 Задания (вопросы, проблемные ситуации и др.)
 Ожидаемый (е) результат(ы)
 Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
 Примерные критерии оценивания:
 качество усвоения информации;
 выступление;
 содержание вопроса;
 качество ответов на вопросы;
 значимость дополнений, возражений, предложений;
 уровень делового сотрудничества;
 соблюдение правил деловой игры;
 соблюдение регламента;
 активность;
 правильное применение профессиональной лексики.
 Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	<p>Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены с использованием профессиональной лексики; ответы и выступления четкие и краткие, логически последовательные; активное участие в деловой игре.</p>

71-85 баллов «хорошо»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены с использованием профессиональной лексики с незначительными ошибками; ответы и выступления в основном краткие, но не всегда четкие и логически последовательные; участие в деловой игре.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены со слабым использованием профессиональной лексики; ответы и выступления многословные, нечеткие и без должной логической последовательности; пассивное участие в деловой игре.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Участник деловой игры продемонстрировал затруднения в понимании сути поставленной проблемы; отсутствие необходимых знаний и умений для решения проблемы; затруднения в построении самостоятельных высказываний; обучающийся практически не принимает участия в игре.

Критерии оценивания контрольной работы для тем групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов

Групповые творческие задания (проекты):

Индивидуальные творческие задания (проекты):

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- актуальность темы;
- соответствие содержания работы выбранной тематике;
- соответствие содержания и оформления работы установленным требованиям;
- обоснованность результатов и выводов, оригинальность идеи;
- новизна полученных данных;
- личный вклад обучающихся;
- возможности практического использования полученных данных.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Работа демонстрирует точное понимание задания. Все материалы имеют непосредственное отношение к теме; источники цитируются правильно. Результаты работы представлены четко и логично, информация точна и отредактирована. Работа отличается яркой индивидуальностью и выражает точку зрения обучающегося.
71-85 баллов «хорошо»	Помимо материалов, имеющих непосредственное отношение к теме, включаются некоторые материалы, не имеющие отношения к ней; используется ограниченное количество источников. Не вся информация взята из достоверных источников; часть информации неточна или не имеет прямого отношения к теме. Недостаточно выражена собственная позиция и оценка информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Часть материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется 2-3 источника. Делается слабая попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается четкого ответа на поставленные вопросы. Нет критического взгляда на проблему.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Больше половины материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется один источник. Не делается попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается ответа на поставленные вопросы.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			