

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**
ФИО: Цыбиков Бэлкото Батоевич **учреждение высшего образования**
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**
Дата подписания: 27.05.2025 12:32:41
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Технологический факультет

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Технология производства, переработки
и стандартизации с.-х. продукции

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Технологический факультет

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли
Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Форма промежуточной аттестации Зачет с оценкой

Объем дисциплины в З.Е. 4

Продолжительность в часах/неделях 144/ 0

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

Распределение часов дисциплины

Курс 4 Семестр 8	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	28	28
Лабораторные занятия	28	28
Практические занятия	28	28
Контактная работа	84	84
Сам. работа	60	60
Итого	144	144

Улан-Удэ, 2025г.

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

Письменный, устный, тестирование, зачет с оценкой

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
Технико-химический контроль на предприятиях мясной отрасли

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 с оценкой по дисциплине

1. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясopодуKтoв. (ПКС-2, ПКС-4)
2. Методы оценки качества мяса птицы и птицепродуKтoв. (ПКС-2, ПКС-4)
3. Особенности инструментальных методов оценки качества продукции. (ПКС-2, ПКС-4)
4. Схема методов исследования в оценке органолептических свойств мяса и мясopодуKтoв. Экспертная оценка. (ПКС-2, ПКС-4)
5. Комплексная оценка качества птицы и птицепродуKтoв. Статистическая оценка результатов анализа. (ПКС-2, ПКС-4)
6. Роль системы стандартизации, метрологии и сертификации в оценке качества продукции. (ПКС-2, ПКС-4)
7. Устройство и оснащение производственной лаборатории. (ПКС-2, ПКС-4)
8. Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям убоя и первичной переработки. (ПКС-2, ПКС-4)
9. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке и приемке птицы на птицеперерабатывающих предприятиях. (ПКС-2, ПКС-4)
10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса убоя и первичной обработки и холодильного хранения птицы. (ПКС-2, ПКС-4)
11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при вынужденном убое птицы. (ПКС-2, ПКС-4)
12. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и подразделениям птицеперерабатывающего производства. ПрофилаKтиKеская дезинфекция, дезинсекция, дератизация. (ПКС-2, ПКС-4)
13. Контроль качества при транспортировании и приемке птицы на птицеперерабатывающих предприятиях. (ПКС-2, ПКС-4)
14. Контроль технологического процесса убоя и первичной обработки птицы. Категории упитанности тушек. (ПКС-2, ПКС-4)
15. Технохимический контроль холодильной обработки и хранения птицы и птицепродуKтoв. (ПКС-2, ПКС-4)
16. Оценка степени свежести мяса птицы. Контрольно-измерительные приборы. (ПКС-2, ПКС-4)
17. Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров. Требования к сырью, готовой продукции. Контроль технологического процесса. (ПКС-2, ПКС-4)
18. Требования к сырью и готовой продукции колбасного производства. Определение качества. (ПКС-2, ПКС-4)
19. Контроль производственного процесса изготовления колбас по стадиям технологической обработки. Влияние

технологических факторов на качество готовых изделий. (ПКС-2, ПКС-4)

20. Требования к сырью и готовой продукции кулинарного производства. Определение качества. (ПКС-2, ПКС-4)

21. Контроль производственного процесса изготовления кулинарных изделий из птицы по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество изделий. (ПКС-2, ПКС-4)

22. Производственный контроль изготовления натуральных полуфабрикатов из птицы. Определение качества продукции. (ПКС-2, ПКС-4)

23. Производственный контроль изготовления рубленых полуфабрикатов из птицы. Определение качества продукции. (ПКС-2, ПКС-4)

24. Производственный контроль изготовления пельменей с использованием мяса птицы. Определение качества продукции. (ПКС-2, ПКС-4)

25. Требования к качеству сырья, тары, и готовой продукции при производстве баночных консервов. Определение качества. (ПКС-2, ПКС-4)

26. Контроль производственного процесса изготовления консервов из мяса птицы по стадиям технологической обработки. (ПКС-2, ПКС-4)

27. Требования к качеству яиц, сухих и мороженных яйцепродуктов. Определение качества замороженных яйцепродуктов. (ПКС-2, ПКС-4)

28. Требования к качеству яиц, сухих и мороженных яйцепродуктов. Определение качества сухих яйцепродуктов. (ПКС-2, ПКС-4)

29. Контроль технологического процесса производства замороженного меланжа и сухого яичного порошка. (ПКС-2, ПКС-4)

30. Требования к качеству сырья и готовой продукции при производстве кормовой и технической продукции. (ПКС-2, ПКС-4)

31. Контроль технологического процесса производства кормовой муки и жира из отходов переработки птицы. (ПКС-2, ПКС-4)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

1. Отбор проб колбасных изделий.
2. Упаковка пробы колбасных изделий.
3. Сопроводительный документ пробы колбасных изделий.
4. Определение вкуса и запаха колбасных изделий.
5. Определение консистенции колбасных изделий.
6. Определение сочности сосисок и сарделек.
7. Определение цвета фарша и шпика.
8. Признаки, по которым определяется доброкачественность колбасных изделий.
9. Внешний вид доброкачественных колбасных изделий.
10. Запах и вкус доброкачественных колбасных изделий.
11. Вид на разрезе доброкачественных колбасных изделий.
12. Консистенция доброкачественных колбасных изделий.
13. Подготовка колбасных изделий для определения содержания влаги.
14. Определение содержания влаги высушиванием в сушильном шкафу.
15. Формула вычисления содержания влаги в колбасных изделиях.
17. Подготовка проб колбасных изделий к определению содержания хлорида натрия.
18. Методика определения содержания хлорида натрия в колбасных изделиях.
19. Формула вычисления содержания хлорида натрия в колбасных изделиях.
20. Формула вычисления содержания крахмала в колбасных изделиях.
21. Методика количественного определения содержания крахмала в колбасных изделиях.
22. Формула вычисления содержания крахмала в колбасных изделиях.
23. Подготовка проб колбасных изделий к определению содержания нитритов.
24. Принцип метода определения нитритов в колбасных изделиях.
25. Приготовление вытяжки при определении нитритов в колбасных изделиях.
26. Осаждение белков в вытяжках, предназначенных для определения нитритов в колбасных изделиях.
27. Методика определения содержания нитритов в мясных продуктах при помощи цилиндров Генера.
28. Формула расчета содержания нитритов в мясных продуктах при определении их с помощью цилиндров Генера.

Комплект тестовых заданий

№ 1

В колбасном и консервном производстве обычно используют мясное сырье пониженного качества:

- А- мясо в тушах, четвертинах и в блоках, которое не может быть реализовано в сыром виде;
- Б- мясо в кусках и обрезках, которое заготовило население;
- В- мясо, измельченное до полуфабрикатов на боенском предприятии;
- Г- мясо в виде трименга, фарша и механической добавки, не допущенное к кулинарной обработке.

№ 2

При изготовлении колбас особое внимание обращают на отдельные технологические процессы:

- А- на обвалку и жиловку мяса;
- Б- на измельчение и созревание фарша;

В- на обжарку и варку колбасных батонов;
Г- на все технологические процессы, которые влияют на доброкачественность готового продукта.

№ 3

При производстве колбас и консервов учитывают требования нормативных документов:

А- ветзаконодательства Российской Федерации;
Б- требования Правил ветсанэкспертизы;
В- технологических инструкций по изготовлению колбас и консервов;
Г- ТУ, ГОСТ, СанПин 2.3.2 1078-01, закон «О ветеринарии».

№ 4

Колбасы с истекшим сроком хранения возвращают на предприятие – изготовитель для выработки других мясных продуктов:

А- на изготовление вареных колбас низших сортов;
Б- на изготовление фаршевых консервов;
В- на изготовление СЖК;
Г- на повторную варку с изменением сорта.

№ 5

Колбасные изделия до реализации подвергают ветеринарно- санитарной экспертизе с лабораторным анализом:

А- при использовании сырья низкого качества;
Б- при подозрении на нарушение технологического процесса;
В- при пороках в готовых колбасных изделиях;
Г- во всех партиях органолептически, лабораторный анализ физико- химический, микробиологический по графику (1 раз в 5, 10, 15, 30 дней)

№ 6

У колбасных изделий отмечают пороки (серый цвет, горький привкус, серо-зеленое окрашивание фарша, рыхлый шарф):

А- в случае недоварки и нет кислой среды фарша, от солей кальция более 0,02 мг/кг, от повышенной микробиологической контаминации и после избыточной обработки хлористым кальцием, от нарушения технологии изготовления колбас;
Б- от плохой муки, плесеней, от недостатка нитрита натрия, при использовании недозревшего мяса;
Г- от нарушения гигиены изготовления колбас.

№ 7

При выпуске колбас проводят их лабораторный анализ и для этого отбирают пробы определенной массы:

А- около 150-200 г каждого вида и сорта;
Б- около 250-300 г;
В- 350- 400 г;
Г- 450-500г;

№ 8

При изготовлении копченых изделий используют древесину определенных пород деревьев:

А- липа, ива, тополь, рябина;
Б- сосна, яблоня, вишня, груша;
В- дуб, бук, береза, ольха, кедр, лиственница;
Г- клен, каштан, осина;

№ 9

При изготовлении копченостей используют разные методы копчения:

А- длительное;
Б- ускоренное;
В- сухое, холодное, горячее, мокрое;
Г- комбинированное;

№ 10

При выпуске копченостей проводят контроль по определенным показателям:

А- масса продукта и его товароведные показатели;
Б- влага, соль, нитрит, органолептика, пороки технологические;
В- наличие пороков и плесневения;
Г- ослизнение оболочки, признаки порчи;

№ 11

На производство колбасных изделий может быть использовано мясо и субпродукты довальческого скота;

А- мясо хозяйств по договору;
Б- мясо частных лиц по договору;
В- мясо потребкооперации по договору;
Г- мясо, которое возвращать владельцу в необеззараженном виде не разрешается

№ 12

На производство колбас и консервов может быть использовано мясо, поступившее в реализацию на рынках:

А- когда не может быть реализовано и возвращено;
Б- когда обнаружена болезнь, при которой допускается промпереработка;
В- когда имеются признаки несвежего мяса;
Г- когда отмечены нарушения в оформлении документов;

№ 13

При производстве колбас и консервов ветсантребования предусматривают требования ГОСТ, ТУ и инструкции по

изготовлению данных мясных продуктов:

А- по органолептике сырья и вспомогательных материалов;

Б- по микробиологическим показателям сырья и добавок;

В- по физико –химическим показателям сырья;

Г- по органолептическим и лабораторным показателям сырья, добавок и вспомогательных материалов, а также соблюдению технологии изготовления продуктов;

№ 14

В колбасных изделиях обнаружены бактерии родов субтилис и мезентерикус, какая санитарная оценка колбасы?

А- реализация допускается с ограничением срока хранения;

Б- реализация не допускается;

В- переработка на низшие сорта;

Г- реализация без ограничения;

№ 15

В колбасных изделиях обнаружены патогенные микробы, какая санитарная оценка колбасы?

А- проварка при 85о С;

Б- техническая утилизация;

В- стерилизуются и используются как сырье для ливерных колбас;

Г- направляются на изготовление колбас низших сортов.

№ 16

После варки сарделек согласно термограмме установлено, что температура пара не достигла максимума заданной температуры. После термической обработки температура внутри батонов не проверялась, нарушение выявлено после охлаждения сарделек. Какая санитарная оценка сарделек?

А- дополнительная проварка;

Б- выпустить в реализацию в зависимости от результатов баканализа;

В- выпустить в реализацию, если по органолептике не установлен недовар;

Г- повторная проварка;

№ 17

Колбасные изделия должны иметь специальную маркировку по виду и сорту:

А- при помощи вязки шпагатом;

Б- при помощи документов на продукцию;

В- при помощи типографского исполнения;

Г- при использовании этикеток;

№ 18

При проварке вареных колбас используют разные режимы термического воздействия:

А- 68-73оС;

Б- 68-75оС;

В- 75-85оС;

Г- 56-62оС.

№ 19

При реализации колбасных изделий оформляют комплект документов:

А- справка или ветеринарное свидетельство;

Б- качественное удостоверение или удостоверение о качестве;

В- накладная или ассортиментный минимум;

Г- гигиенический сертификат или сертификат соответствия.

№ 20

В колбасном производстве ветеринарная служба контролирует как основное сырье, так и вспомогательные материалы:

А- основное- мясо, белковые наполнители, соль, специи, добавки;

Б- основное- мясо, жир;; вспомогательные материалы- добавки, соль, специи, оболочка;

В- основное- мясо, жир, белковые наполнители; вспомогательные материалы- оболочка, добавки, специи, соль;

Г- основное- мясо, вспомогательный- жир, добавки, специи, шпагат.

№ 21

При контроле колбасных изделий отмечается серый цвет фарша:

А- нет кислородной среды, нет гликолиза в мясе, недовар батонов;

Б- нет аскорбиновой кислоты, нет фосфатов;

В- мало нитрита натрия добавлено в фарш;

Г- много добавлено соевого белка.

№ 22

На срезе батона вареной колбасы появляется зеленое кольцо под оболочкой или вокруг воздушного пузыря по причине:

А- мало добавлено нитрита натрия;

Б- высокая бактериальная обсемененность фарша;

В- высокое ОМЧ фарша, недовар батонов, медленное охлаждение;

Г- фарш обрабатывают хлористым кальцием и много соевого белка.

№ 23

При контроле колбасных изделий отмечается горький привкус:

А- от развития микроорганизмов;

Б- от добавления растворимых солей кальция (более 0,02 мг/кг фарша)

В- от развития плесеней;

Г- от добавления фосфатов;

№ 24

Во многих партиях колбасных изделий обнаруживаются батоны с пороком, какова ВСО всей партии продукта?

А- всю партию забраковать;

Б- всю партию направляют на реализацию;

В- если до 0,1-0,2 % батонов с пороком, то сортируют и выпускают;

Г- если более 1-2% батонов с браком, то сортируют и направляют в общепит.

№ 25

При осмотре партии колбасы или копченостей необходимо отобрать пробы для лабораторного анализа:

А- сосиски, сардельки и мелкие батоны- по два образца колбасы диаметром более 4см- кусок около 15 см;

Б- всех изделий по 1 батону и 500 г копченостей;

В- всех изделий по 250-350 г;

Г- всех изделий длиной по 15 см;

№ 26

Колбасные изделия подвергают исследованию по ветсанэкспертизе и сертификации в определенном порядке:

А- исследование по ВСЭ и сертификации одновременно;

Б- исследования по сертификации, если нет анализов по ВСЭ;

В- исследования по ВСЭ, сертификации 1 раз в месяц;

Г- исследования по сертификации при наличии данных по ВСЭ и гигиенического сертификата.

№ 27

Колбасные изделия и копчености обычно реализуют партиями, с правильно оформленными документами:

А- партия- это продукт одного вида, сорта, одного предприятия, оформленный одним ветдокументом и накладной на один вид транспорта;

Б- партия- это определенная масса колбасных изделий, поступившая с одного предприятия;

В- партия- это несколько видов колбас, оформленные одним ветдокументом и накладной;

Г- партия- это ассортиментный минимум, оформленный одними документами.

№ 28

Одним из видов мясного сырья является бекон:

А- мясо свиней при специальном откорме до определенной массы и не старше 1 года;

Б- мясо свиней, разделенной на полутуши массой по 40-45 кг;

В- мясо свиней, имеющих шпик 1-3,5 см толщиной;

Г-мясо свиней, не имеющих травм и патологий в органах.

№ 29

Для приготовления бекона используют специальный посол свинины:

А- норма соли 3-6% посол в течение 6 суток, при влаге 66-71%;

Б- норма соли 4-8%, посол в течение 10 суток, при влаге 66-71 %;

В- норма времени посола 10-15 суток, влаги 60-65%;

Г- посол по вкусу и аромату.

№ 30

При нарушении условий и сроков хранения колбасы и копчености приобретают признаки порчи:

А- ослизнение, плесневение, гниение;

Б- разрыхление, разрыв оболочки, сморщивание оболочки;

В- потемнение, позеленение, покраснение фарша;

Г- затхлость, кислый запах, гнилостный запах.

№ 31

При изготовлении колбас, копченостей и консервов используют соль с определенными показателями по ГОСТ:

А- пищевая мелкого помола №0;

Б- пищевая помола № 1;

В- пищевая помола №2;

Г- без учета помола, но чистая по составу.

№ 32

При изготовлении колбас используют нитрит натрия в специально приготовленном виде:

А- в 2,5 % растворе и в количестве 0,005 % к массе фарша;

Б- в 4% растворе и в количестве 0,05 % к массе фарша;

В- в 1,5% растворе и в количестве 0,002% к массе фарша;

Г- в любом виде до массы 0,005-0,007% к сырью.

№ 33

Применение и хранение натрия в колбасном производстве регламентировано нормативными документами:

А- инструкцией по изготовлению колбасы и ТУ;

Б- правилами ветсанэкспертизы колбас;

В- ветеринарным законодательством;

Г- специальной инструкцией по хранению и применению нитрата натрия;

№ 34

В цехах изготовления колбас, копченостей и консервов требуется соблюдение повышенной гигиены согласно определенных НТД:

А- «Ветеринарного законодательства»;

Б- закона «О ветеринарии»;

В- «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности»;

Г- правил ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов.

№ 35

При определенных условиях колбасные изделия из торговых предприятий можно вернуть на предприятие-изготовитель:

- А- при выявлении пороков;
- Б- при выявлении признаков порчи;
- В- при отсутствии документов;
- Г- при истечении сроков реализации.

№ 36

Колбасные изделия, копчености и консервы должны отвечать требованиям определенных НТД:

- А- инструкциям по их изготовлению;
- Б- рецептуре по составу продукта;
- В- техническим условиям;
- Г- ГОСТ на каждый вид изделия.

№ 37

При изготовлении копченостей используют разные методы копчения:

- А- длительное;
- Б- ускоренное;
- В- сухое, холодное, горячее, моерое;
- Г- комбинированное.

№ 38

При выпуске копченостей проводят контроль по определенным показателям:

- А- масса продукта;
- Б- влага, соль, нитрит, органолептика;
- В- наличие пороков и плесневения;
- Г- ослизнение оболочки.

№ 39

При изготовлении солонины проводят контроль каждой партии мяса:

- А- упаковки и тары;
- Б- состояние рассола;
- В- массы продукта;
- Г- содержание соли, нитрита, свежесть (ААА, ЛЖК, микробиология), органолептические показатели;

№ 40

Солонина при нарушении технологии приготовления приобретает признаки порчи:

- А- горький привкус;
- Б- кислый запах;
- В- темный цвет;
- Г- ослизнение, рыхлость, плесневение, затхлость, изменение цвета.

№ 41

Для изготовления консервов допускается использование низкокачественного мясного сырья:

- А- дважды размороженное, с признаками несвежести, самцов-производителей;
- Б- молодых и старых животных;
- В- мясо больных животных;
- Г- мясо с истекшим сроком хранения.

Перечень индивидуальных заданий для решения ситуационных задач

Задача 1. На предприятие поступила партия охлажденной свинины в полутушах. Согласно товарно-транспортной накладной мясо соответствует II категории. При осмотре обнаружено следующее: 3 полутуши промаркированы треугольным клеймом, 2 полутуши – овальным клеймом, на 4 полутушах имеются срывы подкожного жира более 15%. Сделайте заключение о возможности приемки и переработки мяса.

Задача 2. На предприятие поступила партия свинины. Температура в толще туш составляет –4 0С. На отдельных тушах имеются остатки льда и снега, а также срывы подкожного жира на площади 10% поверхности и кровоподтеки на площади 12% поверхности.

Определите вид мяса по термическому состоянию и качество мяса. Примите решение о приемке и возможности переработки партии мяса. Укажите, как может быть использовано такое мясо.

Задача 3. В охлажденной говядине при внешнем осмотре обнаружены зачистки, срывы подкожного жира на площади 17% поверхности, слабовыраженный кисловатый запах.

Сделайте заключение о степени свежести и возможности переработки мяса. (Ответ обоснуйте.)

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.

Задание 6 Приготовить 20% раствор HCL в количестве 500 см³ с плотностью 1,19 г/см³, из

имеющейся в лаборатории 37,23% кислоты с плотностью (ρ_1) равной 2.20г/см

Задание 7 Приготовить 0,1н. раствор в NaOH количестве 100см³.

Задание 8 Приготовить 0,1н. раствор HCL в количестве 200см³, из имеющейся в лаборатории 36% кислоты с плотностью равной 1,18г/см³.

Задание 9 Определить коэффициент поправки к 0,1н. растворам щелочи и кислоты.

Задача А. На складе предприятия имеется партия корейки сырокопченой в количестве 80 кг. При приемке установлено, что поверхность продукта чистая, сухая, без загрязнений, края ровно обрезаны, консистенция упругая, цвет мышечной ткани розовый, жира – белый, с незначительным пожелтением, запах с ароматом копчения, вкус солоноватый. В удостоверении о качестве и безопасности указано, что толщина подкожного слоя шпика равна 3,8 см, содержание соли – 6%, масса готового продукта – 1,5 кг.

Проведите отбор проб для оценки качества корейки.

Сделайте заключение о качестве продукта. Укажите условия и сроки его хранения.

Задача Б. Поступила партия шпика «Венгерского» в количестве 25 ящиков по 20 кг. Для анализа был отобран средний образец, при оценке которого получены следующие данные: содержание соли – 3%, отдельные куски шпика имеют прослойки мышечной ткани. Проведите отбор проб шпика, сделайте заключение о его качестве. Укажите условия и сроки хранения продукта.

Темы заданий для работы в малых группах

1. Значение и задачи теххимического контроля в перерабатывающей промышленности
2. Качество животноводческого сырья и продуктов переработки
3. Нормативные документы мясоперерабатывающих предприятий
4. Организация теххимического контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. ХАССП на предприятиях мясопереработки
5. Контроль транспортировки и приёмки животных
6. Контроль убоя животных
7. Контроль первичной обработки продуктов убоя
8. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов
9. Контроль качества мясного сырья при хранении
10. Требования технической документации к качеству колбас
11. Контроль технологических процессов производства колбасных изделий
12. Программа производственного контроля колбас
13. Контроль качества сырья, материалов и готовой колбасной продукции
14. Контроль технологических процессов производства колбасных изделий
15. Программа производственного контроля полуфабрикатов
16. Контроль производства полуфабрикатов (котлет, пельменей)
17. Контроль качества сырья, материалов и готовой колбасной продукции

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

Темы доклада

1. Основные приборы и оборудование производственных лабораторий пищевых предприятий.
2. Техническая база мясоперерабатывающих предприятий.
3. История развития технологического контроля.
4. Нормирование и определение качества сельскохозяйственных продуктов.
5. ХАССП на малых предприятиях мясной промышленности.
6. Организация теххимического контроля на мясоперерабатывающих предприятиях (Задачи и функции теххимического контроля)
7. Основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов. Пищевая ценность мяса
8. Идентификация и экспертиза мяса и мясных продуктов. Дегустация
9. Контроль убоя и переработки скота и птицы
10. Контроль холодильной обработки и хранения мясного сырья
11. Контроль производства и качества колбасных изделий, полуфабрикатов и целномышечных
12. Влияние технологических факторов на качество готовых мясных изделий
13. Определение качества колбасных изделий и копченостей
14. Контроль обработки и качества консервированных шкур
15. Контроль производства и качества пищевых животных топленых жиров
16. Определение качества пищевых жиров
17. Контроль производства и качества кормовой муки и технических жиров
18. Контроль производства и качества крови и продуктов ее переработки
19. Контроль производства и качества мясных баночных консервов
20. Контроль производства и качества яйцепродуктов

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 «удовлетво-рительно»	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.
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям

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»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продemonстрировано 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. 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. Продemonстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
71-85 баллов «хорошо»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продemonстрировано 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. 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. Продemonстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25– 30%). Продemonстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. 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. Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам. 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. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.

0-55 баллов «неудовлетворительно»	Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продemonстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Продemonстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. 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. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны. 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). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.
-----------------------------------	--

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»	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.
71-85 баллов «хорошо»	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
56-70 баллов «удовлетворительно»	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.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.

Критерии оценивания контрольной работы кейс-задач

Задание (я):

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

Примерные критерии оценивания:

- соответствие решения сформулированным в кейсе вопросам (адекватность проблеме и рынку);
- оригинальность подхода (новаторство, креативность);
- применимость решения на практике;
- глубина проработки проблемы (обоснованность решения, наличие альтернативных вариантов, прогнозирование возможных проблем, комплексность решения).

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»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы.
71-85 баллов «хорошо»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок.

56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Предложенное решение требует дополнительной конкретизации и обоснования, в целом соответствует поставленной в задаче проблеме. При решении поставленной проблемы обучающийся применяет традиционный подход, демонстрирует твердые знания по поставленной проблеме. Предложенное решение содержит ошибки, уверенно исправленные после наводящих вопросов.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Наличие грубых ошибок в решении ситуации, непонимание сущности рассматриваемой проблемы, неуверенность и неточность ответов после наводящих вопросов. Предложенное решение не обосновано и не применимо на практике

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	Обновление изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			