



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО КАЗАНСКИЙ ГАУ)

Институт экономики
Кафедра управления сельскохозяйственным производством



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-
воспитательной работе, доцент
В. В. Дмитриев

«20» мая 2021 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**
«УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ»

(Оценочные средства и методические материалы)

приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки

27.03.02 Управление качеством

Направленность (профиль) подготовки
Управление качеством в производственно-технологических системах

Форма обучения
Очная

Казань – 2021

Составитель: к.филол.н., доцент Куракова Чулпан Маликовна

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры управления сельскохозяйственным производством «30» апреля 2021 года (протокол № 9)

Врио зав. кафедрой, к.филол.н., доцент Куракова Чулпан Маликовна

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии Института экономики «11» мая 2021 года (протокол № 13)

Председатель методической комиссии:
Доцент, к.э.н., доцент

Авхадиев Фаяз Нурисламович
Подпись

Согласовано:
Директор

Низамутдинов Марат Мингалиевич
Подпись

Протокол Ученого совета Института экономики № 9 от «11» мая 2021 года

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП по направлению подготовки по направлению подготовки 27.03.02 «Управление качеством» профиль «Управление качеством в производственно-технологических системах», обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Управление качеством при производстве сельскохозяйственной продукции»:

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

Код индикатора достижения компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен определять и согласовывать требования к продукции, установленных потребителями и необходимых для эксплуатации продукции		
ПК-1.2	Определяет и согласовывает требования к продукции, установленные потребителями	Знать: -значение и показатели качества продукции; -методы и способы определения требований потребителей относительно качества продукции Уметь: -определять, анализировать и согласовывать требования потребителей относительно качества продукции Владеть: -навыками оценки потребительских предпочтений относительно качества продукции; -навыками определения и согласования требований потребителей относительно качества продукции
ПК-4 Способен анализировать причины, вызывающие снижение качества продукции, разрабатывать планы мероприятий по их устранению		
ПК-4.2	Разрабатывает планы мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества продукции.	Знать: -факторы, влияющие на качество продукции; -причины, вызывающих снижение качества продукции; -различные модели обеспечения качества продукции; -методы организации работ по совершенствованию качества продукции. Уметь: -разрабатывать планы и организовывать мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества продукции. Владеть: -навыками планирования и проведения мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества продукции.

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций (интегрированная оценка уровня сформированности компетенций)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценка уровня сформированности			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	Отлично
ПК-1 Способен определять и согласовывать требования к продукции, установленных потребителями и необходимых для эксплуатации продукции					
ПК-1.2 Определяет и согласовывает требования к продукции, установленные потребителями	<i>Знать:</i> -значение и показатели качества продукции; -методы и способы определения требований потребителей относительно качества продукции	Демонстрирует отрывочные знания: -значений и показателей качества продукции; -методов и способов определения требований потребителей относительно качества продукции; не способен иллюстрировать ответ примерами, допускает множественные	Демонстрирует частичные знания: -значений и показателей качества продукции; -методов и способов определения требований потребителей относительно качества продукции; способен фрагментарно иллюстрировать ответ примерами, допускает несколько	Демонстрирует в целом успешные знания: -значений и показателей качества продукции; -методов и способов определения требований потребителей относительно качества продукции; грамотно излагает материал и способен иллюстрировать	Демонстрирует сформированные систематические знания: -значений и показателей качества продукции; -методов и способов определения требований потребителей относительно качества продукции; грамотно излагает материал и способен

		существенные ошибки в ответе	существенных ошибок в ответе	ответ примерами, фактами, но допускает отдельные несущественные ошибки	иллюстрировать ответ примерами, фактами, данными научных исследований, применять теоретические знания для решения практических задач
	Уметь: --определять, анализировать и согласовывать требования потребителей относительно качества продукции	Не умеет – определять, анализировать и согласовывать требования потребителей относительно качества продукции	Частичные, фрагментарные умения: --определять, анализировать и согласовывать требования потребителей относительно качества продукции	В целом успешное, но не систематические умения: --определять, анализировать и согласовывать требования потребителей относительно качества продукции	Сформированные систематические умения: - --определять, анализировать и согласовывать требования потребителей относительно качества продукции

	Владеть: -навыками оценки потребительских предпочтений относительно качества продукции; -навыками определения и согласования требований потребителей относительно качества продукции	Не владеет: - навыками оценки потребительских предпочтений относительно качества продукции; -навыками определения и согласования требований потребителей относительно качества продукции	Частично, фрагментарно владеет - навыками оценки потребительских предпочтений относительно качества продукции; -навыками определения и согласования требований потребителей относительно качества продукции	В целом успешно, но не в полном объеме владеет - навыками оценки потребительских предпочтений относительно качества продукции; -навыками определения и согласования требований потребителей относительно качества продукции	Свободно, в полном объеме владет - навыками оценки потребительских предпочтений относительно качества продукции; -навыками определения и согласования требований потребителей относительно качества продукции ладет навыками
ПК-4.2 Разрабатывает планы мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества продукции.	Знать: -факторы, влияющие на качество продукции; -причины, вызывающих снижение качества продукции; -различные модели обеспечения качества продукции; -методы организации работ по совершенствованию качества продукции.	Демонстрирует отрывочные знания: -факторов, влияющие на качество продукции; -причин, вызывающих снижение качества продукции; -различных моделей обеспечения качества продукции; -методов организации работ по	Демонстрирует частичные знания: -факторов, влияющие на качество продукции; -причин, вызывающих снижение качества продукции; -различных моделей обеспечения качества продукции; -методов организации работ по совершенствованию	Демонстрирует в целом успешные знания: -факторов, влияющие на качество продукции; -причин, вызывающих снижение качества продукции; -различных моделей обеспечения качества продукции; -методов	Демонстрирует сформированные систематические знания: -факторов, влияющие на качество продукции; -причин, вызывающих снижение качества продукции; -различных моделей обеспечения качества продукции;

		совершенствовани ю качества продукции.	качества продукции	организации работ по совершенствованию качества продукции	-методов организации работ по совершенствовани ю качества продукции
	Уметь: -разрабатывать планы и организовывать мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества продукции	Не умеет: -разрабатывать планы и организовывать мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества продукции	Частичное, фрагментарное умение: -разрабатывать планы и организовывать мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества продукции	В целом успешное, но не систематические умения: -разрабатывать планы и организовывать мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества продукции	Сформированные систематические умения: -разрабатывать планы и организовывать мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества продукции
	Владеть: -навыками планирования и проведения мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества продукции.	Не владеет-навыками планирования и проведения мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества продукции.	Частично, фрагментарно владеет навыками- планирования и проведения мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества продукции.	В целом успешно, но не в полном объеме владеет навыками- планирования и проведения мероприятий по устранению причин, вызывающих	Полное, свободное владение навыками- планирования и проведения мероприятий по устранению причин, вызывающих снижение качества

				снижение качества продукции.	продукции.
--	--	--	--	---------------------------------	------------

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине (практике), допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.

2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине (практике) в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.

3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине (практике), освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине (практике), освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.

5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Таблица 3.1 – Типовые контрольные задания соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

Индикатор достижения компетенции	№№ заданий (вопросов, билетов, тестов и пр.) для оценки результатов обучения по соотнесенному индикатору достижения компетенции
ПК-1.2 Определяет и согласовывает требования к продукции, установленные потребителями	Вопросы для подготовки к зачету с оценкой 1-53 Вопросы для собеседования -1-20 Вопросы для самостоятельного изучения 1-14 Вопросы к экзамену в тестовой форме 17-30 Темы рефератов: 1-20

ПК-4.2 Реализует цели и приоритетные задачи государственной политики в сфере образования	Вопросы для подготовки к зачету с оценкой 54-100 Вопросы для собеседования 21-28 Вопросы для самостоятельного изучения 15-30 Вопросы к экзамену в тестовой форме 1-15 Темы рефератов: 21-33
--	---

Вопросы для подготовки к зачету с оценкой

1. Сущность управления качеством с.-х. продукции. Принципы управления.
2. Особенности управления качеством с.-х. продукции.
3. Значение стандартизации и сертификации в управлении качеством сельхозпродукции.
4. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
5. Обеспечение качества сельхозпродукции на этапе ее производства.
6. Основные этапы развития систем управления качеством сельхозпродукции.
7. Международный и российский опыт управления качеством при производстве сельхозпродукции.
8. Современные проблемы управления качеством при производстве сельхозпродукции.
9. Номенклатура показаний качества продукции. Их классификация.
10. Единичные показатели качества с.-х. продукции.
11. Комплексные показатели качества с.-х. продукции.
12. Методы в управлении качеством при производстве сельхозпродукции.
13. Методы оценки и контроля качества сельхозпродукции.
14. Использование экспертных методов при оценке качества сельхозпродукции.
15. Политика предприятия в области качества сельхозпродукции.
16. Экономические аспекты управления качеством сельхозпродукции.
17. Показатели конкурентоспособности сельхозпродукции и методы их агрегирования.
18. Методы оценки конкурентоспособности сельхозпродукции.
19. Анализ затрат на качество сельхозпродукции на этапе производства
20. Методы контроля качества сельхозпродукции.
21. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.
22. Оценка уровня качества сельскохозяйственной продукции при производстве.
23. Использование системы ХАССП в управлении качеством при производстве сельхозпродукции.
24. Порядок разработки и внедрения комплексной системы управления качеством при производстве сельскохозяйственной продукции.
25. Основы управления качеством при производстве растениеводческой продукции
26. Признаки оценки пищевого растительного сырья.
27. Пищевая безвредность продуктов. Показатели безопасности.
28. Классификация основных загрязнителей.
29. Управление качеством при производстве зерновых, зернобобовых культур.
30. Показатели качества, стандартизация и сертификация зерновых, зернобобовых культур.
31. Медико-биологические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых с.-х. продуктов
32. Зараженность зерна вредителями хлебных запасов.
33. Засоренность зерна, классификация, нормирование, влияние на расчеты.

34. Управление качеством при производстве масличных и эфиромасличных культур.
35. Показатели качества, стандартизация и сертификация масличных и эфиромасличных культур.
36. Технологические свойства зерна. Комплекс показателей, характеризующий мукомольные свойства.
37. Особенности стандартизации зерна хлебных культур.
38. Требования к качеству мягкой заготавливаемой пшеницы.
39. Нормирование качества твердой пшеницы.
40. Управление качеством при производстве картофеля, овощей и плодов.
41. Показатели пищевой ценности картофеля, овощей, плодов.
42. Определяющие показатели качества картофеля, овощей, плодов.
43. Специфические показатели качества картофеля, плодов, овощей.
44. Нормирование качества плодоовощной продукции.
45. Градации качества плодов и овощей.
46. Порядок приемки, отбора проб и оценки качества плодоовощной продукции.
47. Правила сертификации плодов и овощей.
48. Управление качеством при производстве технических культур.
49. Показатели качества, стандартизация технических культур.
50. Управление качеством семян и посадочного материала.
51. Стандартизация семян и посадочного материала.
52. Факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции.
53. Оценка уровня качества растениеводческой продукции.
54. Функции управления качеством растениеводческой продукции. Контроль функционирования системы.
55. Основы управления качеством при производстве животноводческой продукции.
56. Требования к качеству продукции животноводства.
57. Этапы производства продукции животноводства, на которых формируются параметры качества.
58. Разработка системы качества на животноводческом предприятии.
59. Состав и свойства молочной продукции; технологические этапы их получения.
60. Понятие о молоке. Процесс образования молока.
61. Пищевая и биологическая ценность молока.
62. Значение молока и молочных продуктов в питании населения.
63. Требования технических регламентов к безопасности молочной продукции.
64. Критические контрольные точки на этапах производства молока.
65. Состав молока, физические и химические показатели.
66. Факторы, влияющие на химический состав молока и его технологические свойства.
67. Требования ГОСТа на получаемое молоко.
68. Техника определения плотности молока.
69. Влияние селекционно-племенной работы на состав молока.
70. Влияние кормления на качество молока.
71. Влияние системы содержания коров на качество молока.
72. Влияние технологии доения коров на качество молока.
73. Первичная обработка молока на ферме и ее влияние на качество получаемой продукции.
74. Источники загрязнения молока микроорганизмами и мероприятия, предотвращающие их попадание в молоко.
75. Несвойственные примеси молока, представляющие опасность для здоровья людей.
76. Определение механической загрязненности молока.
77. Техника определения бактериальной загрязненности молока.

78. Особенности получения и первичной обработки молока в условиях фермерских хозяйств и малых предприятий.
79. Особенности производства и обработки молока в крупных специализированных хозяйствах молочного направления.
80. Санитарно - гигиенические условия получения доброкачественного молока на ферме.
81. Требования, предъявляемые к качеству молока.
82. Источники бактериального загрязнения молока.
83. Гигиенические требования, предъявляемые к молочной посуде и оборудованию.
84. Влияние на качество молока удобрений, пестицидов, антибиотиков, тяжелых металлов и других веществ, попавших в него.
85. Пути попадания в молоко пестицидов, антибиотиков, радиоактивных веществ.
86. Оценка соответствия условий содержания и доения современным требованиям молочного скотоводства.
87. Повышение качества молока-сырья с использованием принципов ХАССП.
88. Основы управления качеством мяса.
89. Показатели мясной продуктивности крупного рогатого скота.
90. Пищевая и биологическая ценность говядины.
91. Влияние породных особенностей животных на качество говядины.
92. Влияние кормления на качество говядины.
93. Влияние системы содержания крупного рогатого скота на качество мяса.
94. Влияние предубойных факторов на качество говядины.
95. Показатели мясной продуктивности свиней.
96. Пищевая и биологическая ценность свинины.
97. Влияние генетических факторов на качество свинины.
98. Влияние кормления и технологии откорма на качество свинины.
99. Качество свинины в зависимости от условий содержания.
100. Показатели мясной продуктивности овец.
101. Пищевая и биологическая ценность баранины.
102. Влияние генетических факторов на качество баранины.
103. Влияние кормления и методов откорма овец на качество мяса.
104. Качество баранины в зависимости от условий содержания овец.
105. Показатели мясной продуктивности сельскохозяйственной птицы.
106. Качество мяса птицы разных видов и пород.
107. Влияние условий кормления и содержания на качество мяса сельскохозяйственной птицы.
108. Влияние технологии переработки птицы на качество мяса.
109. Классификация куриных пищевых яиц
110. Стандартизация диетических яиц
111. Стандартизация столовых яиц
112. Влияние генетических особенностей птицы на качество яиц.
113. Влияние возраста и физиологического состояния организма птицы на качество яиц.
114. Особенности кормления сельскохозяйственной птицы и качество яиц.
115. Влияние условий содержания птицы на качество яиц.
116. Методы сохранения качества яиц при их обработке и хранении.
117. Управление качеством при производстве меда и других продуктов пчеловодства
118. Сертификация меда и других продуктов пчеловодства
119. Классификация и стандартизация меда
120. Классификация и стандартизация воска
121. Стандартизация маточного молочка

- 122. Стандартизация прополиса
- 123. Стандартизация пчелиного яда

Вопросы для самостоятельного изучения

- 1. Значение стандартизации и сертификации в управлении качеством сельхозпродукции.
- 2. Обеспечение качества сельхозпродукции на этапе ее производства.
- 3. Основные этапы развития систем управления качеством сельхозпродукции.
- 4. Международный и российский опыт управления качеством при производстве сельхозпродукции.
- 5. Современные проблемы управления качеством при производстве сельхозпродукции.
- 6. Методы в управлении качеством при производстве сельхозпродукции.
- 7. Методы оценки и контроля качества сельхозпродукции.
- 8. Использование экспертных методов при оценке качества сельхозпродукции.
- 9. Политика предприятия в области качества сельхозпродукции.
- 10. Экономические аспекты управления качеством сельхозпродукции.
- 11. Показатели конкурентоспособности сельхозпродукции и методы их агрегирования.
- 12. Методы оценки конкурентоспособности сельхозпродукции.
- 13. Анализ затрат на качество сельхозпродукции на этапе производства
- 14. Методы контроля качества сельхозпродукции.
- 15. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.
- 16. Оценка уровня качества сельскохозяйственной продукции при производстве.
- 17. Использование системы ХАССП в управлении качеством при производстве сельхозпродукции.
- 18. Порядок разработки и внедрения комплексной системы управления качеством при производстве сельскохозяйственной продукции.
- 19. Основы управления качеством при производстве растениеводческой продукции
- 20. Управление качеством при производстве зерновых, зернобобовых культур.
- 21. Показатели качества, стандартизация и сертификация зерновых, зернобобовых культур.
- 22. Управление качеством при производстве масличных и эфиромасличных культур.
- 23. Показатели качества, стандартизация и сертификация масличных и эфиромасличных культур.
- 24. Технологические свойства зерна. Комплекс показателей, характеризующий мукомольные свойства.
- 25. Управление качеством при производстве картофеля, овощей и плодов.
- 26. Показатели пищевой ценности картофеля, овощей, плодов.
- 27. Определяющие показатели качества картофеля, овощей, плодов.
- 28. Специфические показатели качества картофеля, плодов, овощей.
- 29. Нормирование качества плодоовощной продукции.
- 30. Градации качества плодов и овощей.
- 31. Порядок приемки, отбора проб и оценки качества плодоовощной продукции.
- 32. Правила сертификации плодов и овощей.
- 33. Управление качеством при производстве технических культур.
- 34. Показатели качества, стандартизация технических культур.
- 35. Управление качеством семян и посадочного материала.
- 36. Стандартизация семян и посадочного материала.
- 37. Факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции.
- 38. Оценка уровня качества растениеводческой продукции.

39. Функции управления качеством растениеводческой продукции. Контроль функционирования системы

Вопросы для собеседования

1. Назовите признаки оценки пищевого растительного сырья и пищевой продукции.
2. Что понимают под потребительскими свойствами продукции?
3. В чем заключается технологическая ценность продукции?
4. Какие природные токсические вещества могут быть в растениеводческой продукции?
5. Какие контаминанты химического происхождения вы знаете?
6. Какие факторы влияют на формирование потребительских свойств зерна?
7. Каков характер распределения питательных веществ по частям зерновки?
8. Охарактеризуйте показатель свежести зерна.
9. Какими показателями характеризуются физические свойства зерна?
10. Назовите химические показатели качества зерна.
11. Какие показатели определяются при оценке технологических свойств зерна?
12. Дайте характеристику поврежденного неполноценного зерна.
13. Какие требования к качеству зерна предъявляются базисными и ограничительными нормами?
14. Назовите типы и подтипы зерна пшеницы.
15. Дайте характеристику сильных и ценных пшениц.
16. Как нормируется качество зерна гречихи?
17. Назовите показатели качества масличных культур.
18. Назовите определяющие признаки товароведной классификации плодоовощной продукции.
19. Охарактеризуйте пищевую ценность и показатели внешнего вида плодов и овощей.
20. Охарактеризуйте механические повреждения для разных видов плодоовощной продукции.
21. Как нормируется качество картофеля в зависимости от его целевого назначения?
22. Какие требования предъявляются к стандартам к качеству моркови?
23. Как нормируется качество белокачанной и краснокочанной цветной капусты?
24. Как нормируется качество яблок раннего и позднего сроков созревания?
25. Изучите требования к упаковке семечковых плодов.

Примерные тестовые задания

Тема «Управление качеством мяса»

1. В соответствии с каким ГОСТом проводится гигиеническая экспертиза мяса?
 - А. ГОСТ 14.322-83
 - Б. ГОСТ 19605-74
 - В. ГОСТ 7269-54
2. К говядине от молодых животных относят
 - А. от рождения до 2 лет
 - Б. от 3 мес. до 3 лет

В. от 4 мес. до 1 года

3. К говядине от взрослых животных относят

А. старше 3 лет

Б. старше 2 лет

В. старше 4 годов

4. По какому признаку определяют возраст животного более точно?

А. по степени окостенения в нем хрящей...

Б. по степени упитанности

В. по степени развития мышц

5. Говядина первой категории от взрослого скота по упитанности отличается:

А. мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают, лопатки без впадин, бедра не подтянутые

Б. мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают нерезко

В. мышцы развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра неподтянуты

6. Говядина первой категории от молодых животных по упитанности отличается:

А) мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают, лопатки без впадин, бедра не подтянутые

Б) мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают нерезко.

В) мышцы развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра неподтянуты

7. Говядина первой категории от молодых животных по упитанности отличается:

А. мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают не резко

Б. мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают, лопатки без впадин, бедра не подтянутые

В. мышцы развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра неподтянуты

8. Говядина 2 категории от взрослого скота по упитанности отличается:

А. мышцы развиты менее удовлетворительно(бедра имеют впадины), остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо

Б. мышцы развиты менее удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо, жировые отложения могут отсутствовать

В. мышцы развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра неподтянуты

9. Говядина 2 категории от молодых животных по упитанности отличается:

А. мышцы развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра неподтянуты

Б. мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины), остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо

В. мышцы развиты менее удовлетворительно, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо, жировые отложения могут отсутствовать
10. В зависимости от упитанности клеймо 1-й категории имеет вид:

А. круглое

Б. четырехугольное

В. трехугольное

11. В зависимости от упитанности клеймо 2-й категории имеет вид:

А. трехугольное

Б. четырехугольное

В. круглое

12. В зависимости от упитанности клеймо 1-й категории имеет вид:

А. круглое

Б. четырехугольное

В. трехугольное

13. На сколько категории делят говядину по упитанности?

А. 1

Б. 2

В. 3

14. Мясо быков в отличие от телятины:

А. более нежное

Б. более жесткое

В. имеет мраморности

15. Мясо относится к главным источникам :

А. жира

Б. углевода

В. белка

16. На сколько групп делятся убойные животные по возрасту?

А. 5

Б. 3

В. 4

17. Мясо незрелых животных:

А. не достигшего полугодового возраста

Б. не достигшего месячного возраста

В. не достигшего двухнедельного возраста

18. Парное мясо это?

А. остывшее мясо в течение 6 часов после убоя

Б. полученное непосредственно после убоя

В. Мясо обескровленное, без шкурки

19. Для говядины и свинины срок остывания мяса должен быть не менее:

А. 12 ч

Б. 24 ч

В. 6 ч

20. Консистенция охлажденного мяса :

А. жесткая, имеет светлую окраску

Б. упругая, имеет более темную окраску

В. не имеет никаких особенностей

21. Мороженым мясо называют, подвергшееся к замораживанию до температуры не выше:

А. 4 °С

Б. 6 °С

В. 10 °С

22. Дефростированное мясо по качеству близко к:

А. замороженному

Б. остывшему

В. охлажденному

23. Процесс гниения мяса вызывается микроорганизмами:

А. анаэробными и эндогенными

Б. аэробными и экзогенными

В. анаэробными и аэробными

24. Как называется обсеменение туш микрофлорой при жизни животного:

А. анаэробные

Б. эндогенное

В. экзогенное

25. Как называется обсеменение туш микрофлорой после убоя:

А. экзогенное

Б. эндогенное

В. нет правильного ответа

Тема «Управление качеством мяса. Дегустация и экспертиза.»

1. Балльная система оценок, при которой устанавливают пределы максимальных и минимальных значений показателей качества, ниже которых продукт не может быть реализован?

- А. аналитическая
- Б. потребительская
- В. качественная

2. Дегустация, осуществляемая непосредственно в производственных помещениях технологами и работниками лабораторий теххимконтроля называется:

- А. Экспертная
- Б. Производственная
- В. Рабочая

3. Дегустация, проводимая на международных, республиканских, тематических выставках и конкурсах с целью выявления лучших образцов пищевой продукции?

- А. Конкурсная
- Б. Учебная
- В. Экспертная

4. Дегустация, ставящая своей задачей обучение специалистов основам органолептического анализа в условиях переподготовки или повышения квалификации?

- А. Учебная
- Б. Специальная
- В. Обучающая

5. Дегустация, проводимая для широкого круга людей, интересующихся качеством пищевых продуктов, их ассортиментом

- А. Отборная
- Б. Показательная
- В. Специальная
- Б. Учебная
- В. Коммерческая

6. Дегустация, проводимая при оптовых закупках, международных ставках, купле – продаже пищевой продукции

- А. Отборная
- Б. Коммерческая
- В. Показательная

Г. Конкурсная

7. Дегустационная комиссия может быть создана и утверждена при организациях, ведомствах, фирмах на срок не более ...

А. 1 года

Б. Двух лет

В. Трех лет

8.С какой стороны здания рекомендуют располагать дегустационный зал?

А. Не имеет значения

Б. С южной

В. С северной

9.Ветеринарное свидетельство, выданное на партию скота с места содержания животных и их отгрузки, действительное в течении ... суток

А. 10

Б. 3

В. 7

Г.5

10. Если в ходе сдачи зафиксирована птица с наполненным зобом то с живой массы делают скидку в размере

А. 3%

Б. 5 %

В. 10 %

11 Первичная экспертиза мяса производится ...

А. в лаборатории

Б. на мясокомбинате

В. в специально отведенном месте

12. Кем проводится первичная экспертиза мяса?

А. ветеринарно-санитарным надзором

Б. Технологом забойного цеха

В. Специалистом дегустационной службы

13. Сколько существует категорий клейма по упитанности

А. 6

Б. 5

В. 2

Г. 3

14. Первая категория клейма в зависимости от упитанности...

А. круглое

Б. овальное

В. двойной круг

15. Вторая категория клейма в зависимости от упитанности...

А. четырехугольное

Б. треугольное

В. Пятиугольное

16. Третья категория клейма в зависимости от упитанности...

А. трехугольное

Б. семиугольное

В. шестиугольное

Тема «Управление качеством при производстве молока»

1. Первый русский ученый в области молочного дела:

- Н.Н. Муравьев
- В.П. Бурнашов
- П.А. Ильенков
- Н.В. Верещагин
- А.А. Калантар

2. Процесс выведения молока регулируется ... путем

- нервным
- нейрогуморальным
- гуморальным
- механическим
- эндокринным

3. Молоко это:

- механическая смесь составных частей
- сложная коллоидная система
- жидкость содержащая белок и жир
- жидкость содержащая витамины
- смесь витаминов и белков

4. Истинные составные части молока:

- антибиотики
- гербициды
- + вода, жир, белок, сахар
- пестициды
- гербициды и антибиотики

5. Консистенция молока:

- однородная
- неоднородная
- коллоидная система
- гель
- эмульсия

6. Коровье молоко называют:

- казеиновым
- альбуминовым
- глобулиновым
- казеино-глобулиновым

- казеино-альбуминовым

7. Коровы разных пород продуцируют молоко:

- одинакового химического состава
- разного химического состава
- разного в зависимости от сезона года
- отличающегося по жиру

10

- отличающегося по белку

8. Содержание воды в коровьем молоке:

- 80,5%
- 69,7%
- 87,5%
- 95,6%
- 60,5%

9. Содержание сухого вещества в коровьем молоке:

- 20,5%
- 12,5%
- 10,3%
- 6,7%
- 5,5%

10. Среднее содержание жира в коровьем молоке:

- 6,0%
- 4,4%
- 3,6%
- 2,9%
- 5,2%

11. Содержание молочного сахара в коровьем молоке:

- 6,7%
- 5,2%
- 4,7%
- 3,3%
- 2,5%

12. Содержание белка в коровьем молоке:

- 3,3%
- 4,7%
- 2,1%
- 5,4%
- 6,0%

13. В молоке находятся витамины:

- А, Д, С
- А, Д, Е, С
- А, Д, Е, С, РР
- А, Д, С, РР, группы В
- А, Д, С, РР

14. Минеральные вещества в молоке находятся в виде:

- солей органических кислот
- солей неорганических кислот
- солей органических и неорганических кислот
- солей органических в коллоидном состоянии
- солей неорганических кислот в молекулярном состоянии

15. Молоко стандартное это:

11

- однопроцентное молоко
- 2-х процентное молоко
- 3-х процентное молоко
- 4-х процентное молоко
- 6-ти процентное молоко

16. Плотность молока это показатель:

- свежести
- натуральности
- питательной ценности
- чистоты
- технологичности

17. Кислотность молока это показатель:

- натуральности
- свежести
- консистенции
- механической загрязненности
- бактериальной загрязненности

18. Кислотность молока определяют:

- РН - метром и титрованием
- РН - метром
- титрованием
- по таблице
- по формуле

19. Плотность молока, оА:

- 26-27
- 24-27
- 27-32
- 33-34
- 35-36

20. При добавлении воды в молоко его плотность:

- увеличивается
- уменьшается
- не изменяется
- увеличивается на 10оА
- увеличивается на 15оА

Самостоятельная работа: Рефераты

Реферат - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно- исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Задания и методические указания по выполнению рефератов по дисциплине «Управление качеством при производстве сельскохозяйственной продукции»

Реферат - письменная работа объемом 10-15 печатных страниц (включая титульного листа и списка литературы), в которой представлено краткое точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы на основе нескольких книг, монографий или других первоисточников. Реферат должен содержать основные фактические сведения и выводы по рассматриваемому вопросу.

1. Структура реферата:

1. Титульный лист.

2. После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (содержание), в котором указаны названия всех разделов реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1-1,5-2 страницы.
4. Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из 2-3 параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифрой материал, таблицу - обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.
5. Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части, в нем отмечается, как выполнены задачи и достигнуты ли цели, сформулированные во введении.
6. Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

2. Этапы работы над рефератом.

Работу над рефератом можно условно подразделить на три этапа:

1. Подготовительный этап, включающий изучение предмета исследования;
2. Изложение результатов изучения в виде связного текста;
3. Устное сообщение по теме реферата.

Подготовительный этап работы.

Включает в себя формулировку темы, поиск источников научной информации, работу с данными источниками. Подготовительный этап работы завершается созданием конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. По завершении предварительного этапа можно переходить непосредственно к созданию текста реферата.

Создание текста.

Текст реферата должен подчиняться определенным требованиям: он должен раскрывать тему, обладать связностью и цельностью. Раскрытие темы предполагает, что в тексте реферата излагается относящийся к теме материал и предлагаются пути решения содержащейся в теме проблемы. Связность текста предполагает смысловую соотносительность отдельных компонентов, а цельность - смысловую законченность текста.

С точки зрения связности все тексты делятся на тексты - констатации и тексты рассуждения. Тексты-констатации содержат результаты ознакомления с предметом и фиксируют устойчивые и несомненные суждения. В текстах-рассуждениях одни мысли извлекаются из других, некоторые ставятся под сомнение, дается им оценка, выдвигаются различные предположения.

План реферата.

Изложение материала в тексте должно подчиняться определенному плану – мыслительной схеме, позволяющей контролировать порядок расположения частей текста. Универсальный план научного текста, помимо формулировки темы, предполагает изложение вводного материала, основного текста и заключения. Все научные работы - от реферата до докторской диссертации - строятся по этому плану, поэтому важно с самого начала

научиться придерживаться данной схемы.

Требования к введению.

Введение - начальная часть текста. Оно имеет своей целью сориентировать читателя в дальнейшем изложении.

Во введении аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками; перечисляются положения, которые должны быть

обоснованы. Введение может также содержать обзор источников или экспериментальных данных, уточнение исходных понятий и терминов, сведения о методах исследования.

Во введении обязательно формулируются цель и задачи реферата.

Объем введения - в среднем около 10% от общего объема реферата.

Основная часть реферата.

Основная часть реферата раскрывает содержание темы. В ней обосновываются основные тезисы реферата, приводятся развернутые аргументы, предполагаются гипотезы, касающиеся существа обсуждаемого вопроса.

Важно проследить, чтобы основная часть не имела форму монолога. Аргументируя собственную позицию, можно и должно анализировать, и оценивать позиции различных исследователей, с чем-то соглашаться, чему-то возражать, кого-то опровергать. Установка на диалог позволит избежать некритического заимствования материала из чужих трудов - компиляции.

Изложение материала основной части подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала: классификации (эмпирические исследования), типологии (теоретические исследования), периодизации (исторические исследования).

Заключение.

Заключение - последняя часть научного текста. В ней краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования. Здесь же могут намечаться и дальнейшие перспективы развития темы. Небольшое по объему сообщение также не может обойтись без заключительной части - пусть это будут две-три фразы. Но в них должен подводиться итог проделанной работы.

Список использованной литературы.

Реферат любого уровня сложности обязательно сопровождается списком используемой литературы. Названия книг в списке располагают по алфавиту с указанием выходных данных использованных книг.

Требования, предъявляемые к оформлению реферата

Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 30 мм. слева, 15 мм. справа и по 20 мм. сверху и снизу листа. Рекомендуется шрифт Times New Roman, кегель 14, интервал - 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении. При написании и оформлении реферата следует избегать типичных ошибок, например, таких:

- поверхностное изложение основных теоретических вопросов выбранной темы, когда автор не понимает, какие проблемы в тексте являются главными, а какие второстепенными,
- в некоторых случаях проблемы, рассматриваемые в разделах, не раскрывают основных аспектов выбранной для реферата темы,
- дословное переписывание книг, статей, заимствования рефератов из интернет и т.д.

Примерная тематика рефератов

1. Оценка уровня качества сельскохозяйственной продукции
2. Показатели молочной продуктивности крупного рогатого скота
3. Пищевая и биологическая ценность молока
4. Улучшение качества молока методами селекции
5. Влияние кормления на качество молока
6. Влияние системы содержания коров на качество молока.
7. Влияние технологии доения коров на качество молока.

8. Первичная обработка молока на ферме и ее влияние на качество получаемой продукции.
9. Показатели мясной продуктивности крупного рогатого скота.
10. Пищевая и биологическая ценность говядины.
11. Влияние породных особенностей животных на качество говядины.
12. Влияние кормления на качество говядины.
13. Влияние системы содержания крупного рогатого скота на качество мяса.
14. Влияние предубойных факторов на качество говядины.
15. Показатели мясной продуктивности свиней.
16. Пищевая и биологическая ценность свинины.
17. Влияние генетических факторов на качество свинины.
18. Влияние кормления и технологии откорма на качество свинины.
19. Качество свинины в зависимости от условий содержания.
20. Показатели мясной продуктивности овец.
21. Пищевая и биологическая ценность баранины.
22. Влияние генетических факторов на качество баранины.
23. Влияние кормления и методов откорма овец на качество мяса.
24. Качество баранины в зависимости от условий содержания овец.
25. Показатели мясной продуктивности сельскохозяйственной птицы.
26. Качество мяса птицы разных видов и пород.
27. Влияние условий кормления и содержания на качество мяса сельскохозяйственной птицы.
28. Влияние технологии переработки птицы на качество мяса.
29. Влияние генетических особенностей птицы на качество яиц.
30. Влияние возраста и физиологического состояния организма птицы на качество яиц.
31. Особенности кормления сельскохозяйственной птицы и качество яиц.
32. Влияние условий содержания птицы на качество яиц.
33. Методы сохранения качества яиц при их обработке и хранении.

Варианты заданий для интерактивных занятий и самостоятельную работу

Задания для ситуационного анализа по дисциплине
«Управление качеством при производстве сельскохозяйственной продукции»

Тема «Основы управления качеством продукции животноводства»

Согласно техническим регламентам опишите и сделайте заключение по следующим видам продукции:

1. Показатели качества сырого молока. Требования к качеству.
2. Идентификация и подтверждение соответствия молока требованиям технического регламента.
3. Показатели качества убойных животных и мяса.
4. Требования к качеству мяса. Клеймение, маркировка и хранение мяса.
5. Птица сельскохозяйственная для убоя, мясо птицы.

Вопросы для контрольных работ по дисциплине «Управление качеством при производстве сельскохозяйственной продукции»

Вариант №1

1. Разработка системы качества на животноводческом предприятии
2. Факторы, влияющие на качество молока

Вариант №2

1. Требования, предъявляемые к качеству молока
2. Факторы, влияющие на качество говядины

Вариант №3

1. Требования ГОСТа на получаемое молоко. Техника определения плотности молока
2. Факторы, влияющие на качество свинины

Вариант №4

1. Управление качеством при производстве меда и других продуктов пчеловодства
2. Факторы, влияющие на качество баранины

Вариант №5

1. Повышение качества молока-сырья с использованием принципов ХАССП
2. Факторы, влияющие на качество мяса птицы

Вариант №6

1. Управление качеством при производстве картофеля
2. Факторы, влияющие на качество крольчатины

Вариант №7

1. Управление качеством при производстве масличных и эфиромасличных культур
2. Влияние предубойных факторов на качество мяса

Вариант №8

1. Управление качеством при производстве зерновых, зернобобовых культур
2. Влияние условий содержания птицы на качество яиц

Вариант №9

1. Управление качеством семян и посадочного материала
2. Влияние селекционно-племенной работы на состав молока

Вариант №10

1. Управление качеством при производстве овощей и плодов
2. Факторы, влияющие на качество с.-х. продукции

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой.

Критерии оценки зачета в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на экзамене по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов полученной на экзамене.

Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на экзамене по учебной дисциплине

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	86-100 % правильных ответов
Хорошо	71-85 %
Удовлетворительно	51- 70%
Неудовлетворительно	Менее 51 %

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);
2. Более 71 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);
3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом) Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);
4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).

Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам экзамена в устной форме:

Оценка «отлично» выставляется, если дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью "наводящих" вопросов преподавателя.

Оценка «хорошо» выставляется, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен. Ответы на дополнительные вопросы логичны, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью "наводящих" вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент испытывает значительные трудности в ответе на экзаменационные вопросы. Присутствует масса

существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов. Речь неграмотна. На дополнительные вопросы студент не отвечает.

Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».

Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

Критерии оценки текущих тестов: если студент выполняет правильно до 51% тестовых заданий, то ему выставляется оценка «неудовлетворительно»; если студент выполняет правильно 51-70% тестовых заданий, то ему выставляется оценка «удовлетворительно»; если студент выполняет правильно 71-85 % тестовых заданий, то ему выставляется оценка «хорошо»; если студент выполняет правильно 86-100% тестовых заданий, то ему выставляется оценка «отлично».

Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам зачета в устной форме:

Оценка «отлично» выставляется, если дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью "наводящих" вопросов преподавателя.

Оценка «хорошо» выставляется, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен. Ответы на дополнительные вопросы логичны, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью "наводящих" вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент испытывает значительные трудности в ответе на экзаменационные вопросы. Присутствует масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов. Речь неграмотна. На дополнительные вопросы студент не отвечает.

Лабораторные занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, активности работы в аудитории, правильности выполнения заданий, уровня подготовки к занятиям.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Критерии оценки реферата: оценка «отлично» выставляется студенту, если в реферате обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; даны ссылки на источники информации и ресурсы сети Интернет, использованные в работе; письменно аккуратно оформлен, соблюдены требования ГОСТа. Оценка «хорошо» ставится в том случае, если основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены

недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы и во время защиты отсутствует вывод. Оценка «неудовлетворительно» ставится, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или работа не выполнена.