

Дисциплина:	Излагает материал ясно, доступно, с логической последовательностью	Разъясняет сложные места, выделяет главные моменты	Умеет вызвать и поддержать интерес аудитории к предмету	Следит за реакцией аудитории, умеет снять напряжение и усталость	Демонстрирует культуру речи, нормальный темп изложения	Владеет предметом, знакомит с современными достижениями науки и техники	Ориентирует на использование изучаемого материала в будущей профессиональной и общественной деятельности	Доброжелательность и такт по отношению к студентам, терпение	Требовательность	Объективность в оценке знаний студентов	Уважительное отношение к студентам, заинтересованность в их успехах	Располагает к себе высокой эрудицией, манерой поведения, внешним видом
Философия	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Общая микробиология и общая санитарная микробиология	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Общая технология мясной отрасли	9	9	10	10	10	10	10	10	9	10	10	10
Технология мяса и мясных продуктов	10	10	10	10	10	10	10	10	9,5	10	10	10
Микробиология мяса и мясных продуктов	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Учебная практика (ознакомительная)	10	9	10	9	10	10	10	10	8	10	10	9
Производственная практика (технологическая)	9	9	10	10	10	9	9	9	9	10	9	10

19.03.03 Продукты питания животного происхождения Профиль - Технология мяса и мясных продуктов

- Философия
- Общая микробиология и общая санитарная микробиология
- Общая технология мясной отрасли
- Технология мяса и мясных продуктов
- Микробиология мяса и мясных продуктов
- Учебная практика (ознакомительная)
- Производственная практика (технологическая)

