

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

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	Объективность в оценке знаний студентов	Уважительное отношение к студентам, заинтересованность в их успехах
Иностранный язык в профессиональной деятельности	9	10	10	10	10	9	10	10	9	10
Физическая культура	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	10	10	10	10	10	10	9	10	9	10
Процессы и аппараты	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Метрология и стандартизация	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Инженерная графика	10	10	10	9	9	10	9	10	8	10
Электротехника и электроника	9	10	10	10	10	9	10	10	9	10
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
Основы финансовой грамотности	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	10	10	9	9,5	9	10	10	10	10	9
Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов и готовой мясной продукции	9,5	9	9	9	9	10	10	9	9	9

