

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b55d8986ab6235891f288915a1351fac

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени В.Я.ГОРИНА»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан экономического факультета
доктор экономических наук

Т.И. Наседкина

2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по дисциплине «ЧАСТНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ»**

Направление подготовки **44.03.04. Профессиональное обучение**
(по отраслям)

Направленность (профиль) **Производство продовольственных продуктов**

Квалификация - «бакалавр (программа прикладного бакалавриата)»

Год начала подготовки - 2018

Майский, 2018

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 44.03.04 – Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 1 октября 2015 г № 1085;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. № 301;

- профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного и введенного в действие приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г №608н;

- основной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (производство продовольственных продуктов)».

Составители:

кандидат технических наук,

доцент Шевченко Надежда Павловна,

кандидат сельскохозяйственных наук, ст. преподаватель Малахова Татьяна Александровна

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения

Протокол № 19 от 4.07 2018 г.

Зав. кафедрой  Н.П. Шевченко

Согласована с выпускающей кафедрой профессионального обучения, социально-педагогических дисциплин

Протокол № 11 от 04.07 2018 г.

Зав. кафедрой  Н.Н. Никулина

Одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

Протокол № 12 от 6.07 2018 г.

Председатель методической комиссии  Черных А.И.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины:

➤ заключаются в формировании у студентов знаний и умений в области современных технологий производства мясных полуфабрикатов, рационального использования сырья. Подготовить специалиста с глубокими знаниями научных основ и проблем технологии производства мясных полуфабрикатов, умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя. Дать знания о методах повышения производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.

1.2. Задачи: состоят в формировании теоретических знаний и практических навыков производства продуктов питания из мяса птицы. Усвоение данного курса позволит студенту совершенствовать технологии производства мясных продуктов, наиболее полно отвечающих требованиям современного рынка и запросам потребителей в процессе обучения рабочей профессии (специальности), выполнять работы соответствующего квалификационного уровня и быть готовыми к производительному труду.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Частные технологии в мясоперерабатывающей отрасли относятся к дисциплинам вариативной части дисциплин по выбору (Б1.В.ДВ.05.01) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Химия пищи
	2. Технология мяса и мясных продуктов
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ ассортимент и технологию производства мясных полуфабрикатов;➤ физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства продукции;➤ нормативную и техническую документацию отрасли;➤ методы оценки и контроля качества продукции;➤ классификацию мяса птицы;➤ характеристику и пищевую ценность мяса птицы;➤ общую технологию убоя и обработки птицы. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ использовать полученные знания в профессиональной деятельности;➤ оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;➤ принимать оптимальные решения в процессе обучения специалистов среднего звена;

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ пользоваться технической документацией; ➤ осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. ➤ проводить технологическую оценку качества продуктов из мяса птицы; ➤ создавать конкурентоспособные технологии производства продуктов из мяса птицы. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ - основными терминами и понятиями дисциплины; ➤ - совершенствовать и оптимизировать действующие технологии на базе системного подхода к анализу сырья, оценки технологического процесса и требований к качеству конечной продукции; ➤ - принципом получения многокомпонентных систем используемых в технологии мясопродуктов, отвечающих требованиям науке о питании человека.
--	--

Дисциплина является предшествующей для биологическая безопасность пищевых систем.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-25	Способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Знать: технологический процесс производства продовольственной продукции
		Уметь: организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях
		Владеть: навыками организации и контроля технологического процесса продовольственных товаров
ПК-31	Способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Знать: передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)
		Уметь: использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)
		Владеть: основами передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности)
ПК-32	Способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Знать: основы работы соответствующего квалификационного уровня
		Уметь: выполнять работы соответствующего квалификационного уровня
		Владеть: навыками выполнения работы соответствующего квалификационного уровня
ПК-36	Готовностью к производительному труду	Знать: методики освоения методов повышения производительности труда
		Уметь: повысить производительность труда
		Владеть: навыками осуществления роста производительности труда

IV. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	Очная	Заочная
Семестр (курс) изучения дисциплины	4 (2)	-
Общая трудоемкость, всего, час	108	-
<i>зачетные единицы</i>	3	
Контактная работа обучающихся с преподавателем		-
Аудиторные занятия (всего)	36	-
В том числе:		-
Лекции	16	-
Лабораторные занятия	-	-
Практические занятия	20	-
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-	-
Внеаудиторная работа (всего)	20	-
В том числе:		-
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	-*	-
Консультации согласно графику кафедры (еженедельно 1ч – для студентов очной формы обучения)	20	-
Консультирование и прием защиты курсовой работы	-	-
Промежуточная аттестация	4	-
В том числе:		-
Зачет	4	-
Экзамен (на 1 группу)	-	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-	-
Самостоятельная работа обучающихся	48	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	48	-
в том числе:		-
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (от 20 до 60% от объема лекций)	8	-
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (от 20 до 60% от объема лекций)	22	-
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	8	-
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	10	-

Примечание: *осуществляется на аудиторных занятиях

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр.атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр.атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль №1 «Производство мясных консервов и полуфабрикатов»	35	4	6	6	14		-	-	-	-
1. Промышленная разделка туш.	8	1	2	<i>Консультации</i>	4		-	-	<i>Консультации</i>	-
2. Производство мясных полуфабрикатов.	12	1	2		4		-	-		-
3. Ассортимент полуфабрикатов.	11	2	2		4					
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	4	-	-		2		-	-		
Модуль №2 «Классификация и характеристика мяса птицы. Технология производства продуктов из мяса птицы»	34	6	8	6	10		-	-	-	-
1. Классификация мяса птицы.	8	2	2	<i>Консультации</i>	4		-	-	<i>Консультации</i>	-
2. Общая технология убой и обработки птицы.	12	2	2		2		-	-		-
3. Кулинарные и колбасные изделия из мяса птицы	10	2	2		2		-	-		-
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	4	-	2-		2					
Модуль №3 «Особенности функциональных продуктов питания. Технологии производства функциональных мясных продуктов»	25	6	6	4	8					
1. Классификация пищевых продуктов	6	2	2		2					
2. Функциональные ингредиенты. Принципы создания функциональных продуктов питания	8	2	2		2					
3. Технология функциональных мясных продуктов	8	2	2		2					

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>	3	-	-		2					
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	10	-	-	-	10		-	-	-	-
<i>Зачет</i>	4	-	-	-	4		-	-	-	-

4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль №1 «Производство мясных консервов и полуфабрикатов»	35	4	6	6	14	-	-	-	-	-
1. Промышленная разделка туш.	8	1	2	сульт.	4	-	-	-	сульт.	-
2. Производство мясных полуфабрикатов.	12	1	2		4	-	-	-		-
3. Ассортимент полуфабрикатов.	11	2			4					
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	4	-	-		2	-	-	-		-
Модуль №2 «Классификация и характеристика мяса птицы. Технология производства продуктов из мяса птицы»	34	4	14	6	10	-	-	-	-	-
1. Классификация мяса птицы. Характеристика и пищевая ценность мяса птицы	8	1	2	Консультации	4	-	-	-		-
1.1 Мясо птицы - ценный продукт питания. Более 85 % белковых веществ мышечной ткани птицы являются легкоусвояемыми. Мясо птицы хороший источник витаминов группы В.	8	1	2		4					
2. Общая технология убоя и обработки птицы.	12	6	8		2	-	-	-		
2.1 Технологические процессы производства мяса птицы. На каждую партию оформляют следую-	12	2	6		2					

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час										
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения					
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
щие документы: ветеринарное свидетельство, гуртовую ведомость.											
3. Кулинарные и колбасные изделия из мяса птицы	10	1	6		2						
3.1 Кулинарные изделия из мяса птицы. Ассортимент, основные характеристики.	10	1	6		2						
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	4	-	-		2	-	-	-		-	
Модуль №3 «Особенности функциональных продуктов питания. Технологии производства функциональных мясных продуктов»	25	6	6	4	8	-	-	-		-	
1. Классификация пищевых продуктов	6	1	2	Консультации	2	-	-	-		-	
1.1. Классификация пищевых продуктов. Продукты массового потребления. Продукты функционального питания. Продукты лечебного и специализированного питания.	6	1	2		2	-	-	-		-	
2. Функциональные ингредиенты. Принципы создания функциональных продуктов питания	8	1	4		2	-	-	-		-	
2.1 Функциональные ингредиенты. Пищевые волокна. Витамины. Антиоксиданты. Минеральные вещества. Полиненасыщенные жирные кислоты. Олигосахариды (пребиотики). Полезные микроорганизмы (пробиотики). Принципы создания функциональных продуктов питания.	8	1	4		2						
3. Технология функциональных мясных продуктов	8	1	4		2	-	-	-		-	
3.1 Группы функциональных мясных продуктов. Технология низкокалорийных мясopодуKтов с пищевыми волокнами.	8	1	4		2						
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>	3	-	-			2					
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	10	-	-		-	10	-	-	-	-	-
Зачет	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	

V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (дневная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ.заня	Внеаудиторн. раб. и промежут. аттест.	Самост. работа		
Всего по дисциплине		ПК-25; ПК-31; ПК-32; ПК-36	108	16	20	24	48	Зачет	100
<i>I. Входной рейтинг</i>								Тестирование	5
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	60
Модуль 1. «Производство мясных консервов и полуфабрикатов»			30	4	6	6	14		15
1.	Промышленная разделка туш.	ПК-25; ПК-31; ПК-32; ПК-36	9	1	2	2	4	Устный	
2.	Производство мясных полуфабрикатов.		9	1	2	2	4	Устный опрос подготовка реферата с презентацией	
3.	Ассортимент полуфабрикатов.		9	1	2	2	4	Устный	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			3	1	-	-	2	Тестовый контроль	
Модуль 2. «Классификация и характеристика мяса птицы. Технология производства продуктов из мяса птицы»			30	6	8	6	10		15
1.	Классификация мяса птицы. Характеристика и пищевая ценность мяса птицы	ПК-25; ПК-31; ПК-32; ПК-36 7	10	2	2	2	4	Устный опрос	
2.	Общая технология убоя и обработки птицы.		8	2	2	2	2	Устный опрос, подготовка реферата с презентацией	
3.	Кулинарные и колбасные изделия из мяса птицы		10	2	4	2	2	Устный опрос ситуационные задания	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			2	-	-	-	2	Тестовый контроль	

Модуль №3 «Особенности функциональных продуктов питания. Технологии производства функциональных мясных про-			34	6	6	12	10		15
1.	Классификация пищевых продуктов	ПК-25; ПК-31; ПК-32; ПК-36	14	2	2	8	2	Устный опрос, подготовка реферата с презентацией	
2.	Функциональные ингредиенты. Принципы создания функциональных продуктов питания		8	2	2	2	2	Устный опрос ситуацион-	
3.	Технология функциональных мясных продуктов		10	2	2	2	4	Устный опрос ситуационные задачи	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 3.			2	-	-	-	2	Тестовый контроль	
III. Творческий рейтинг			10	-	-	-	10	<i>Участие в конференции</i>	5
IV. Выходной рейтинг			4	-	-	-	4	<i>Зачет</i>	30

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно положению «О единых требованиях к контролю и оценке результатов обучения: Методические рекомендации по практическому применению модульно-рейтинговой системы обучения».

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Входной	Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.	5
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Выходной	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путём автоматического пе-

ревода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Не зачтено	Зачтено
менее 51 балла	51-100 баллов

5.2.3. Критерии оценки знаний студента на зачете

На зачете студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы.

Оценка зачтено на зачете определяется на основании следующих критериев:

- оценку «зачтено» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 1, 2, 3).

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=597714>

2. Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=718265>

3. Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Часть V. Тестовые материалы / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 138 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=720403>

6.2. Дополнительная литература

1. Рогов И.А. Технология мяса и мясопродуктов. Книга 2. Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: КолосС, 2009. – 711 с. 55экз.

2. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=615070>

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (<i>перечисление понятий</i>) и др.
Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (<i>указать текст из источника и др.</i>). Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Самостоятельная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы.

Преподавание дисциплины предусматривает: лекции, практические занятия, самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; выполнение домашних заданий, в т.ч. рефераты, доклады, эссе; индивидуальные расчеты по методическим указаниям к изучению дисциплины, решение задач, выполнение тестовых заданий, курсовых работ, устным опросам, зачетам, экзаменам и пр.), консультации преподавателя.

Лекции по дисциплине читаются как в традиционной форме, так и с использованием активных форм обучения. Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее главных положений. Рекомендуется на первой лекции довести до внимания студентов структуру курса и его разделы, а также рекомендуемую литературу. В дальнейшем указывать начало каждого раздела, суть и его задачи, а, закончив изложение, подводить итог по этому разделу, чтобы связать его со следующим. Содержание лекций определяется рабочей программой курса. Каждая лекция должна охватывать определенную тему курса и представлять собой логически вполне законченную работу. Лучше сократить тему, но не допускать перерыва ее в таком месте, когда основная идея еще полностью не раскрыта. Для максимального усвоения дисциплины рекомендуется изложение лекционного материала с элементами обсуждения. Лекционный материал должен быть снабжен конкретными примерами. Целями проведения практических занятий являются: установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории; развитие логического мышления; умение выбирать оптимальный метод решения; обучение студентов умению анализировать полученные результаты; контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса.

Каждое практическое занятие целесообразно начинать с повторения теоретическо-

го материала, который будет использован на нем. Для этого очень важно четко сформулировать цель занятия и основные знания, умения и навыки, которые студент должен приобрести в течение занятия. На практических занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом различные задания, он должен проверить правильность их оформления и выполнения, оценить глубину знаний данного теоретического материала, умение анализировать и решать поставленные задачи, выбирать эффективный способ решения, умение делать выводы.

В ходе подготовки к практическому занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, изучить соответствующий лекционный материал, предлагаемую литературу. Нельзя ограничиваться только имеющейся учебной литературой (учебниками и учебными пособиями). Обращение к монографиям, статьям из специальных журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации позволит в значительной мере углубить проблему, что разнообразит процесс ее обсуждения. С другой стороны, обучающимся следует помнить, что они должны не просто воспроизводить сумму полученных знаний по заданной теме, но и творчески переосмыслить существующее в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, явлений, событий, продемонстрировать и убедительно аргументировать собственную позицию.

Теоретический материал по тем темам, которые вынесены на самостоятельное изучение, обучающийся прорабатывает в соответствии с вопросами для подготовки к экзамену или зачету. Пакет заданий для самостоятельной работы выдается в начале семестра, определяются конкретные сроки их выполнения и сдачи. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации обучающегося (при сдаче зачета, экзамена). Задания для самостоятельной работы составляются, как правило, по темам и вопросам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для закрепления теоретического материала обучающиеся выполняют различные задания (тестовые задания, рефераты, задачи, кейсы, эссе и проч.). Их выполнение призвано обратить внимание обучающихся на наиболее сложные, ключевые и дискуссионные аспекты изучаемой темы, помочь систематизировать и лучше усвоить пройденный материал. Такие задания могут быть использованы как для проверки знаний обучающихся преподавателем в ходе проведения промежуточной аттестации на практических занятиях, а также для самопроверки знаний обучающимися.

При самостоятельном выполнении заданий обучающиеся могут выявить тот круг вопросов, который усвоили слабо, и в дальнейшем обратить на них особое внимание. Контроль самостоятельной работы обучающихся по выполнению заданий осуществляется преподавателем с помощью выборочной и фронтальной проверок на практических занятиях.

Консультации преподавателя проводятся в соответствии с графиком, утвержденным на кафедре. Обучающийся может ознакомиться с ним на информационном стенде. При необходимости дополнительные консультации могут быть назначены по согласованию с преподавателем в индивидуальном порядке. Примерный курс лекций, содержание и методика выполнения практических заданий, методические рекомендации для самостоятельной работы содержатся в УМК дисциплины.

6.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС” - www.cnshb.ru/cataloga.shtm
2. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (Agricultural Research Information System)» - <http://agris.fao.org/>
3. «Техэксперт» - профессиональные справочные системы <http://техэксперт.pvc/>

4. Информационная система «ТЕХНОРМАТИВ» - <https://www.technormativ.ru/>
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Раздел Образование в области техники и технологий – http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75
6. Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ <http://lib.belgau.edu.ru>
7. Издательство «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
8. Электронная библиотека «Руконт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
9. Электронная библиотека eLibrary – Режим доступа: <http://elibrary.ru>.
10. ЭБС «Знаниум». – Режим доступа: <http://znanium.com>
11. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
12. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnsnb.ru/>
13. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
14. Информационно-справочная система «Консультант +». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
15. Информационно правовое обеспечение "Гарант" Режим доступа: <http://www.garant.ru>

6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

Office 2016 Russian OLP NL

AcademicEdition – офисный пакет приложений

Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"

Mozilla Firefox

7-Zip

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для преподавания дисциплины используются:

• мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций (слайд-фильмов)
по **Частным технологиям в мясоперерабатывающей отрасли.**

- Лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения:
 - Технологическое оборудование для минипроизводств.
 - Учебные фильмы.
 - Каталоги упаковки и тары.
 - Электронный каталог фирм производителей добавок и оборудования.
 - Каталог сеток и оболочек.
 - Технологическое оборудование для мясных производств.
 - Приборы и реактивы.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза.

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ НА 201__ / 201__ УЧЕБНЫЙ ГОД

Частные технологии в мясоперерабатывающей отрасли
дисциплина (модуль)

44.03.04 Профессиональное обучение
(производство продовольственных продуктов)
направление подготовки/специальность

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)

ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)

УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась программа

Кафедра технологии сырья и продуктов животного происхождения

от _____ № _____
Дата

Кафедра профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин

от _____ № _____
Дата

Методическая комиссия технологического факультета

«__» _____ 201__ года, протокол № _____

Председатель метод. комиссии _____ Черных А. И.

Декан экономического факультета

«__» _____ 201__ г

Наседкина Т. И.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по дисциплине Частные технологии в мясоперерабатывающей отрасли

направление подготовки 44.03.04. Профессиональное обучение

(производство продовольственных продуктов)

Квалификация – «бакалавр»

1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства		
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
ПК-25	Способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Первый этап (пороговой уровень)	знать: технологический процесс производства продовольственной продукции	Модуль 1 Производство мясных консервов и полуфабрикатов	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту	
					тестовый контроль		
				Модуль 2 Классификация и характеристика мяса птицы. Технология производства продуктов из мяса птицы	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту	
					тестовый контроль		
				Модуль 3 Особенности функциональных продуктов питания. Технологии производства функциональных мясных продуктов	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту	
					тестовый контроль		
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях		Модуль 1 Производство мясных консервов и полуфабрикатов	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
						подготовка реферата с презентацией	
ситуационные задачи							
тестовый контроль							
Модуль 2 Классификация и характеристика	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту					
	устный опрос						

				мяса птицы. Технология производства продуктов из мяса птицы	ситуационные задачи	чёту		
					тестовый контроль			
				Модуль 3 Особенности функциональных продуктов питания. Технологии производства функциональных мясных продуктов	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту		
					подготовка реферата с презентацией			
					ситуационные задачи			
				Третий этап (высокий уровень)	владе ^{ть} : навыками организации и контроля технологического процесса продовольственных товаров	Модуль 1 Производство мясных консервов и полуфабрикатов	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
							подготовка реферата с презентацией	
							тестовый контроль	
						Модуль 2 Классификация и характеристика мяса птицы. Технология производства продуктов из мяса птицы	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
							устный опрос	
ситуационные задачи								
тестовый контроль								
Модуль 3 Особенности функциональных продуктов питания. Технологии производства функциональных мясных продуктов	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту						
	устный опрос							
	ситуационные задачи							
	тестовый контроль							
ПК-31	Способностью использовать передо-	Первый этап (пороговой	знать передовые отраслевые технологии в процессе обу-			Модуль 1 Производство мясных консер-	устный опрос	итоговое тестирование,

	высшие отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	уровень)	чения рабочей профессии (специальности)	Модуль 1 Производство мясных консервов и полуфабрикатов	ситуационные задачи	вопросы к зачёту
					подготовка реферата с презентацией	
					тестовый контроль	
				Модуль 2 Классификация и характеристика мяса птицы. Технология производства продуктов из мяса птицы	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
					подготовка реферата с презентацией	
					ситуационные задачи	
	Модуль 3 Особенности функциональных продуктов питания. Технологии производства функциональных мясных продуктов	тестовый контроль				
		подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту			
		устный опрос				
		ситуационные задачи				
тестовый контроль						
Второй этап (продвинутый уровень)				Модуль 1 Производство мясных консервов и полуфабрикатов	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
					устный опрос	
					ситуационные задачи	
				Модуль 2 Классификация и характеристика мяса птицы. Технология производства продуктов из мяса птицы	тестовый контроль	
					подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
					устный опрос	
ситуационные задачи						
тестовый контроль						

		Третий этап (высокий уровень)	владеть : основами передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности	Модуль 3 Особенности функциональных продуктов питания. Технологии производства функциональных мясных продуктов	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
					устный опрос	
					ситуационные задачи	
					тестовый контроль	
				Модуль 1 Производство мясных консервов и полуфабрикатов	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			устный опрос			
			тестовый контроль			
				Модуль 2 Классификация и характеристика мяса птицы. Технология производства продуктов из мяса птицы	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			устный опрос			
			ситуационные задачи			
				Модуль 3 Особенности функциональных продуктов питания. Технологии производства функциональных мясных продуктов	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
			устный опрос			
	ситуационные задачи					
	тестовый контроль					
ПК-32	Способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Первый этап (пороговой уровень)	знать : основы работы соответствующего квалификационного уровня	Модуль 1 Производство мясных консервов и полуфабрикатов	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
					устный опрос	
					тестовый контроль	
				Модуль 2 Классификация и	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование,

				<p>характеристика мяса птицы. Технология производства продуктов из мяса птицы</p> <p>Модуль 3 Особенности функциональных продуктов питания. Технологии производства функциональных мясных продуктов</p>	<p>устный опрос</p> <p>тестовый контроль</p> <p>подготовка реферата с презентацией</p> <p>устный опрос</p> <p>тестовый контроль</p>	<p>вопросы к зачёту</p>
	Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	<p>Модуль 1 Производство мясных консервов и полуфабрикатов</p> <p>Модуль 2 Классификация и характеристика мяса птицы. Технология производства продуктов из мяса птицы</p> <p>Модуль 3 Особенности функциональных продуктов питания. Технологии производства функциональных мясных продуктов</p>	<p>подготовка реферата с презентацией</p> <p>устный опрос</p> <p>ситуационные задачи</p> <p>тестовый контроль</p> <p>подготовка реферата с презентацией</p> <p>устный опрос</p> <p>ситуационные задачи</p> <p>тестовый контроль</p> <p>подготовка реферата с презентацией</p> <p>ситуационные задачи</p> <p>устный опрос</p> <p>тестовый контроль</p>	<p>итоговое тестирование, вопросы к зачёту</p> <p>итоговое тестирование, вопросы к зачёту</p> <p>итоговое тестирование, вопросы к зачёту</p>	
	Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками выполнения работы соответствующего квалификационного уровня	<p>Модуль 1 Производство мясных консервов и полуфабрика-</p>	<p>устный опрос</p> <p>подготовка реферата с презентацией</p>	<p>итоговое тестирование, вопросы к за-</p>	

			ня	тов	ситуационные задачи тестовый контроль	чёту
				Модуль 2 Классификация и характеристика мяса птицы. Технология производства продуктов из мяса птицы	устный опрос подготовка реферата с презентацией ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
				Модуль 3 Особенности функциональных продуктов питания. Технологии производства функциональных мясных продуктов	подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
ПК-36	Готовность к производительному труду	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: методики освоения методов повышения производительности труда	Модуль 1 Производство мясных консервов и полуфабрикатов	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
					подготовка реферата с презентацией	
					тестовый контроль	
				Модуль 2 Классификация и характеристика мяса птицы. Технология производства продуктов из мяса птицы	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
					устный опрос	
					тестовый контроль	
		Модуль 3 Особенности функциональных продуктов питания. Технологии производства функциональных мясных продуктов	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту		
			устный опрос			
			тестовый контроль			
		Второй этап	Уметь: повысить производи-	Модуль 1 Производ-	устный опрос	итоговое те-

	(продвину- тый уро- вень)	тельность труда	ство мясных консер- вов и полуфабрика- тов	подготовка реферата с презентацией	стирование, вопросы к за- чёту
				ситуационные зада- чи	
				тестовый контроль	
			Модуль 2 Классифи- кация и характери- стика мяса птицы. Технология произ- водства продуктов из мяса птицы	устный опрос	итоговое те- стирование, вопросы к за- чёту
				подготовка реферата с презентацией	
				ситуационные зада- чи	
			Модуль 3 Особенно- сти функциональ- ных продуктов пи- тания. Технологии производства функ- циональных мясных продуктов	тестовый контроль	
				устный опрос	итоговое те- стирование, вопросы к за- чёту
				подготовка реферата с презентацией	
	ситуационные зада- чи				
	Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками осуществления роста производительности труда	Модуль 1 Модуль 1 Производство мяс- ных консервов и по- луфабрикатов	устный опрос	итоговое те- стирование, вопросы к за- чёту
				подготовка реферата с презентацией	
ситуационные зада- чи					
Модуль 2 Классифи- кация и характери- стика мяса птицы. Технология произ- водства продуктов из мяса птицы			тестовый контроль	итоговое те- стирование, вопросы к за- чёту	
			устный опрос		
			подготовка реферата с презентацией		
Модуль 3 Особенно- сти функциональ- ных продуктов пи- тания. Технологии производства функ- циональных мясных продуктов			ситуационные зада- чи	итоговое те- стирование, вопросы к за- чёту	
			подготовка реферата с презентацией		
			устный опрос		
			тестовый контроль		

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>Зачтено</i>
ПК-25	<i>Способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях</i>	<i>Обучающийся не обладает способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях</i>	<i>Обучающийся обладает способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях</i>	<i>Обучающийся обладает способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях в ситуациях повышенной сложности</i>	<i>Обучающийся обладает способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий</i>
	Знать: технологический процесс производства продовольственной продукции	Допускает грубые ошибки при совершенствовании технологического процесса производства продовольственной продукции	Может изложить основные этапы технологического процесса производства продовольственной продукции	Знает технологический процесс производства продовольственной продукции	Аргументировано проводит сравнение основных этапов технологического процесса производства продовольственной продукции
	Уметь: организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Не умеет организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Частично умеет организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Способен организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Способен самостоятельно организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях
	Владеть: навыками	Не владеет навыками ор-	Частично владеет навы-	Владеет навыками орга-	Свободно владеет навыка-

	организации и контроля технологического процесса продовольственных товаров	ганизации и контроля технологического процесса продовольственных товаров	ками организации и контроля технологического процесса продовольственных товаров	низации и контроля технологического процесса продовольственных товаров	ми организации и контроля технологического процесса продовольственных товаров
	<i>Способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)</i>	<i>Обучающийся не обладает способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)</i>	<i>Обучающийся обладает способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)</i>	<i>Обучающийся обладает способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности) в типовых ситуациях и ситуациях с повышенной сложностью</i>	<i>Обучающийся обладает способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности) в типовых ситуациях и ситуациях с повышенной сложностью, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий</i>
ПК-31	Знать: передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Допускает грубые ошибки в передовых отраслевых технологиях в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Может изложить передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Знает передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Аргументировано проводит сравнение основных передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности)
	Уметь: использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Не умеет использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Частично умеет использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Способен использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Способен самостоятельно использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)
	Владеть: основами передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Не владеет основами передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Частично владеет основами передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Владеет основами передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Свободно владеет основами передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности)
ПК-32	<i>Способностью выполнять работы соответ-</i>	<i>Обучающийся не обладает способностью</i>	<i>Обучающийся обладает способностью выпол-</i>	<i>Обучающийся обладает способностью вы-</i>	<i>Обучающийся обладает способностью выпол-</i>

	<i>ствующего квалификационного уровня</i>	<i>выполнять работы соответствующего квалификационного уровня</i>	<i>нять работы соответствующего квалификационного уровня в типовых ситуациях</i>	<i>полнять работы соответствующего квалификационного уровня в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности</i>	<i>нять работы соответствующего квалификационного уровня в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий</i>
	Знать: основы работы соответствующего квалификационного уровня	Допускает грубые ошибки в работе соответствующего квалификационного уровня	Может изложить основы работы соответствующего квалификационного уровня	Знает основы работы соответствующего квалификационного уровня	Аргументировано проводит сравнение основы работы соответствующего квалификационного уровня
	Уметь: выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Не умеет выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Частично умеет выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Способен выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Способен самостоятельно выполнять работы соответствующего квалификационного уровня
	Владеть: навыками выполнения работы соответствующего квалификационного уровня	Не способен выполнения работы соответствующего квалификационного уровня	Частично способен выполнения работы соответствующего квалификационного уровня	Владеет способностью выполнения работы соответствующего квалификационного уровня	Свободно владеет способностью выполнения работы соответствующего квалификационного уровня
ПК-36	<i>Готовность к производительному труду</i>	<i>Обучающийся не готов к производительному труду</i>	<i>Обучающийся готов к производительному труду в типовых ситуациях</i>	<i>Обучающийся готов к производительному труду в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности</i>	<i>Обучающийся готов к производительному труду в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий</i>
	Знать: методики освоения методов повышения производительности труда	Допускает грубые ошибки в методиках освоения методов повышения про-	Может изложить основные методики освоения методов повышения про-	Знает методики освоения методов повышения производительности	Аргументировано проводит методики освоения методов повышения произво-

		изводительности труда	изводительности труда.	труда	дительности труда
	Уметь: повысить производительность труда	Не умеет повышать производительность труда	Частично умеет повышать производительность труда	Способен повышать производительность труда.	Способен самостоятельно повышать производительность труда
	Владеть: навыками осуществления роста производительности труда	Не способен осуществить рост производительности труда	Частично способен осуществить рост производительности труда	Владеет способностью осуществлять рост производительности труда	Свободно владеет способностью осуществлять рост производительности труда

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Перечень вопросов для определения входного рейтинга

1. Строение, состав и свойства мышечной ткани мяса.
2. Пищевая ценность мяса и мясопродуктов.
3. Характеристика мяса как объекта технологии.
4. Автолиз мяса.
5. Направление промышленного использования мяса с разным сроком и характером автолиза.
6. Изменение свойств мяса при холодильной обработке.
7. Изменение свойств мяса при посоле.
8. Изменение свойств мяса при копчении.
9. Изменение свойств мяса при сушке.
10. Научные основы производства мясопродуктов.

Первый этап (пороговой уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

3.2. Вопросы для устного опроса

1. Способы обогащения мясных продуктов йодом.
2. Характеристика, классификация, номенклатура и основные источники полиненасыщенных жирных кислот.
3. Способы обогащения мясопродуктов полиненасыщенными жирными кислотами.
4. Понятия пробиотиков, пребиотиков, синбиотиков и симбиотиков.
5. Основные представители пробиотических культур, их биологическая роль, требования, предъявляемые к пробиотикам.
6. Использование пробиотических культур микроорганизмов в технологии мясных продуктов.
7. Характеристика пребиотических культур, их функции и характеристики.
8. Технология производства мясных продуктов с использованием пребиотических добавок.
9. Ассортимент полуфабрикатов. Состояние рынка производства полуфабрикатов. Основные направления формирования структуры ассортимента полуфабрикатов.
10. Натуральные полуфабрикаты: полный групповой ассортимент полуфабрикатов. Товарная производственная характеристика полуфабрикатов. Требования к сырью, применяемому в натуральных полуфабрикатах.
11. Технологическая схема производства порционных полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, говядины. Современные технологии порционных полуфабрикатов (шприцевание сырья, маринады).
12. Технологическая схема производства мелкокусковых мякотных полуфабрикатов, ассортимент изделий, упаковка продукции.
13. Технологическая схема производства мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов, ассортимент готовой продукции.

Критерии оценивания:

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях и включать с себя:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

3.3. Перечень вопросов для защиты лабораторных работ

Модуль 1

1. Порядок подготовки и представления консервов для органолептических испытаний.
2. Определение основных органолептических показателей консервов.
3. Методика определения массы нетто или объема.
4. Методика определения составных частей консервов.
5. Характеристика основных терминов, используемых при органолептической оценке качества консервов.
6. Определение герметичности банок.
7. Технологии производства мясных консервов.
8. Режимы стерилизации.

Модуль 1

1. Порядок подготовки и представления консервов для органолептических испытаний.
2. Определение основных органолептических показателей консервов.
3. Методика определения массы нетто или объема.
4. Методика определения составных частей консервов.
5. Характеристика основных терминов, используемых при органолептической оценке качества консервов.
6. Особенности определения хлорида натрия методом Мора.
7. Роль хлоридов в производстве мясных продуктов.
8. Определение герметичности банок.
9. Технологии производства мясорастительных консервов «Каша с мясом».

Модуль 1

1. Ассортимент мясных полуфабрикатов.
2. Технологическая схема производства полуфабрикатов в тесте.
3. Температурные режимы замораживания полуфабрикатов.
4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение полуфабрикатов.
6. Органолептическая оценка полуфабрикатов в тесте.

Модуль 2

1. Характеристика технологической схемы производства мясных хлебов из мяса птицы.
2. Особенность операции запекание мясных хлебов.
3. Сроки хранения мясных хлебов.
4. Как определить выход готового продукта?
5. Последовательность закладки сырья при изготовлении мясных хлебов.
6. Режимы термической обработки мясных хлебов.
7. С какой целью используют нитритную соль, поваренную соль и приправы?

Модуль 3

1. Какие белковые концентраты животного и растительного происхождения используются при производстве мясопродуктов?
2. Какой уровень замены мяса рекомендован мероприятиями по рациональному и экономному использованию сырья в вареных колбасах?
3. Как получают мясо механической обвалки птицы на предприятиях отрасли?
4. Какой уровень замены говядины и свинины мясом механической обвалки птицы рекомендован при производстве вареных колбас?
5. Последовательность закладки сырья в куттер при производстве вареных колбас с мясной массой птицы.
6. Режимы термической обработки вареных колбас.
7. Методика определения массовой доли влаги в продукте?
8. Методика определения хлористого натрия в продукте?
9. Методика определения ВСС фарша?
10. Каким образом проводится органолептическая оценка колбасных изделий?

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

3.4. Темы рефератов для докладов с презентацией

1. Строение, состав и свойства мышечной ткани мяса.
2. Пищевая ценность мяса и мясопродуктов.
3. Характеристика мяса как объекта технологии.
4. Автолиз мяса.
5. Направление промышленного использования мяса с разным сроком и характером автолиза.
6. Изменение свойств мяса при холодильной обработке.
7. Изменение свойств мяса при посоле.
8. Изменение свойств мяса при копчении.
9. Изменение свойств мяса при сушке.
10. Научные основы производства мясопродуктов.

Требования к оформлению презентаций

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на

них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов:

Стиль	Соблюдайте единый стиль оформления Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
Фон	Для фона предпочтительны холодные тона
Использование цвета	На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. Для фона и текста используйте контрастные цвета. Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). Таблица сочетаемости цветов в приложении.
Анимационные эффекты	Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Представление информации:

Содержание информации	Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	Для заголовков – не менее 24. Для информации не менее 18. Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).
Способы выделения информации	Следует использовать: рамки; границы, заливку; штриховку, стрелки; рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: с текстом; с таблицами; с диаграммами.

Критерии оценивания презентации

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

Название критерия	Оцениваемые параметры
Тема презентации	Соответствие темы программе учебного предмета, раздела
Дидактические и методические цели и задачи презентации	Соответствие целей поставленной теме Достижение поставленных целей и задач
Выделение основных идей презентации	Соответствие целям и задачам Содержание умозаключений Вызывают ли интерес у аудитории Количество (рекомендуется для запоминания аудиторией не более 4-5)
Содержание	Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания
Подбор информации для создания проекта – презентации	Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Экспертные оценки Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д.
Подача материала проекта – презентации	Хронология Приоритет Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение»
Логика и переходы во время проекта – презентации	От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому Гиперссылки
Заключение	Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Подведение итогов Короткое и запоминающееся высказывание в конце
Дизайн презентации	Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации
Техническая часть	Грамматика Подходящий словарь Наличие ошибок правописания и опечаток

Критерии оценивания презентаций (баллы)

Параметры оценивания презентации	Выставляемая оценка (балл) за представленный проект (от 1 до 3)
Связь презентации с программой и учебным планом	
Содержание презентации.	
Заключение презентации	
Подача материала проекта – презентации	
Графическая информация (иллюстрации, графики, таблицы, диаграммы и т.д.)	
Наличие импортированных объектов из существующих цифровых образовательных ресурсов и приложений Microsoft Office	
Графический дизайн	
Техническая часть	
Эффективность применения презентации в учебном процессе	
Итоговое количество баллов:	

Оценка «зачтено» - 10-27 баллов

Оценка «не зачтено» - 0-9 баллов

Критерии оценивания реферата (доклада):

От 9 до 10 баллов и/или «отлично»: глубокое и хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование относящейся к теме литературы и примененных аналитических методов; содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы студента в данной области; оформление работы хорошее с наличием расширенной библиографии; защита реферата (выступление с докладом) показала высокий уровень профессиональной подготовленности студента;

От 7 до 8 баллов и/или «хорошо»: аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; использование ограниченного, но достаточного для проведения исследования количества источников; работа основана на среднем по глубине анализе изучаемой проблемы и при этом сделано незначительное число обобщений; содержание исследования и ход защиты (выступление с докладом) указывают на наличие практических навыков работы студента в данной области; реферат (доклад) хорошо оформлен с наличием необходимой библиографии; ход защиты реферата (выступления с докладом) показал достаточную научную и профессиональную подготовку студента;

От 4 до 6 баллов и/или «удовлетворительно»: достаточное обоснование выбранной темы, но отсутствует глубокое понимание рассматриваемой проблемы; в библиографии преобладают ссылки на стандартные литературные источники; труды, необходимые для всестороннего изучения проблемы, использованы в ограниченном объеме; заметна нехватка компетентности студента в данной области знаний; оформление реферата (доклада) содержит небрежности; защита реферата (выступление с докладом) показала удовлетворительную профессиональную подготовку студента;

От 0 до 3 баллов и/или «неудовлетворительно»: тема реферата (доклада) представлена в общем

виде; ограниченное число использованных литературных источников; шаблонное изложение материала; суждения по исследуемой проблеме не всегда компетентны; неточности и неверные выводы по рассматриваемой литературе; оформление реферата (доклада) с элементами заметных отступлений от общих требований; во время защиты (выступления с докладом) студентом проявлена ограниченная профессиональная эрудиция.

Третий этап (высокий уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

3.5. Перечень вопросов к зачету

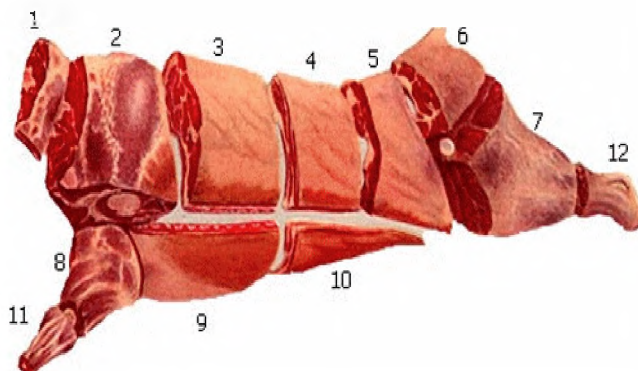
1. Сырье, используемое для производства полуфабрикатов.
2. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы.
3. Технология производства биточков, шницелей и шашлычных колбасок.
4. Характеристика мясных натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки говядины.
5. Ассортимент и характеристика мелкокусковых полуфабрикатов.
6. Натуральные полуфабрикаты из мяса уток и утят.
7. Ассортимент и характеристика порционных полуфабрикатов.
8. Технология производства пельменей.
9. Химический состав и энергетическая ценность натуральных полуфабрикатов.
10. Характеристика панированных полуфабрикатов.
11. Ассортимент и характеристика мясных полуфабрикатов от кулинарной разделки баранины.
12. Производство быстрозамороженных готовых блюд.
13. Ассортимент и характеристика мелкокусковых порционных полуфабрикатов из свинины и баранины.
14. Конкурентоспособные технологии производства продуктов из мяса птицы.
15. Классификация пищевых продуктов.
16. Понятие функционального продукта. Требования, предъявляемые к функциональным продуктам.
17. Перечень основных групп функциональных ингредиентов, требования, предъявляемые к ним и их физиологическое воздействие на организм человека.
18. Основные принципы создания функциональных продуктов.
19. Основные приемы превращения пищевого продукта в функциональный.
20. Критерии выбора пищевых продуктов, предназначенных для обогащения функциональными ингредиентами.
21. Способы получения функциональных продуктов.
22. Основные группы функциональных продуктов питания.
23. Технология введения функциональных ингредиентов в продукты питания.
24. Пищевые волокна, их классификация и физиологическая роль.
25. Основные источники пищевых волокон, их сравнительная характеристика.
26. Достоинства и недостатки различных источников пищевых волокон.
27. Использование натурального сырья и вторичных продуктов переработки растительного сырья как источника пищевых волокон в технологии мясопродуктов.
28. Использование препаратов пищевых волокон при производстве мясных изделий.

29. Способы использования сырья с высоким содержанием соединительной ткани в технологии функциональных мясных продуктов.
30. Характеристика витаминов, их физиологическая роль.
31. Основные способы обогащения витаминами мясопродуктов.
32. Использование сырья растительного и животного происхождения, богатого витаминами, в технологии функциональных мясных продуктов.
33. Характеристика жирорастворимых витаминов и антиоксидантов, их физиологическое значение.
34. Характеристика водорастворимых витаминов, их физиологическое значение.
35. Витаминсодержащие препараты в технологии функциональных мясопродуктов.
36. Характеристика и физиологическая роль минеральных соединений (железо, кальций, йод).
37. Способы обогащения мясопродуктов железом.
38. Технология мясных продуктов, обогащенных кальцием.

3.6. Ситуационные задачи

1. Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.

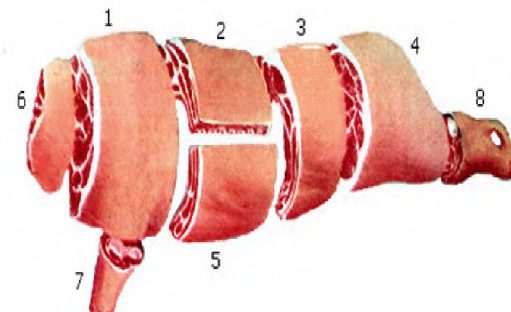
Схема разделки туши говядины:



___ шея, ___ передняя лопатка, ___ филе (корейка)
 с грудинкой, ___ покромка, ___ толстый край филе (корейка)
 ___ кострец и огузок, ___ окорок задний, ___ окорок передний,
 ___ пашина, ___ голяшка передняя, ___ голяшка задняя

2. Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши свинины:

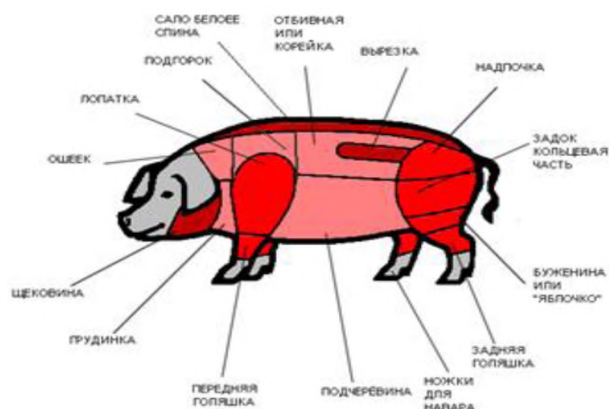


___ корейка, ___ лопатка, ___ оковалок и кострец, ___ голяшка задняя,
 ___ окорок задний, ___ брюшина, ___ шея, ___ голяшка передняя,

3. Выберите часть туши свинины для приготовления полуфабрикатов:

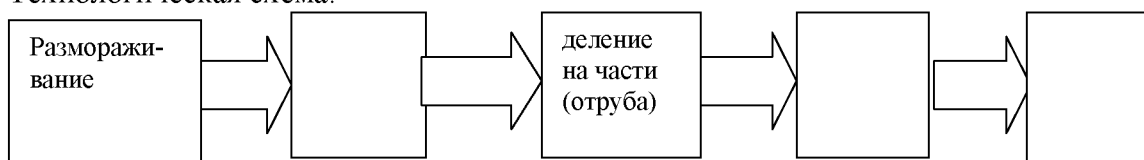
котлеты натуральные, шницель отбивной, эскалоп. Укажите какой приём применяют при изготовле-

нии полуфабриката для размягчения соединительных тканей?



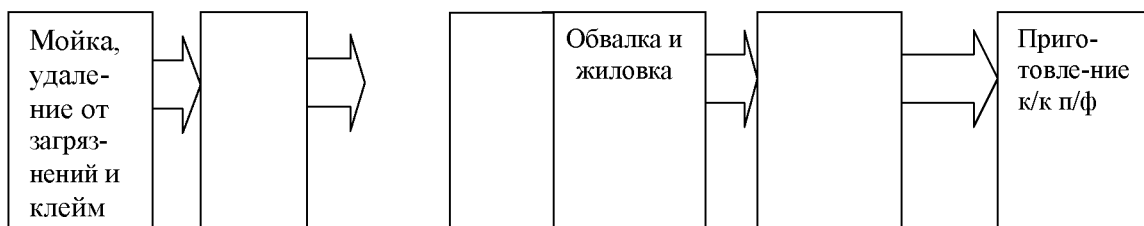
4. Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачественности мяса говядины.

Технологическая схема.



5. Дополните технологическую схему процесса разделки свиной и бараньей туш (охлаждённых).

Технологическая схема.



6.

На мясных и мясорастительных консервах различного типа наносится маркировка.

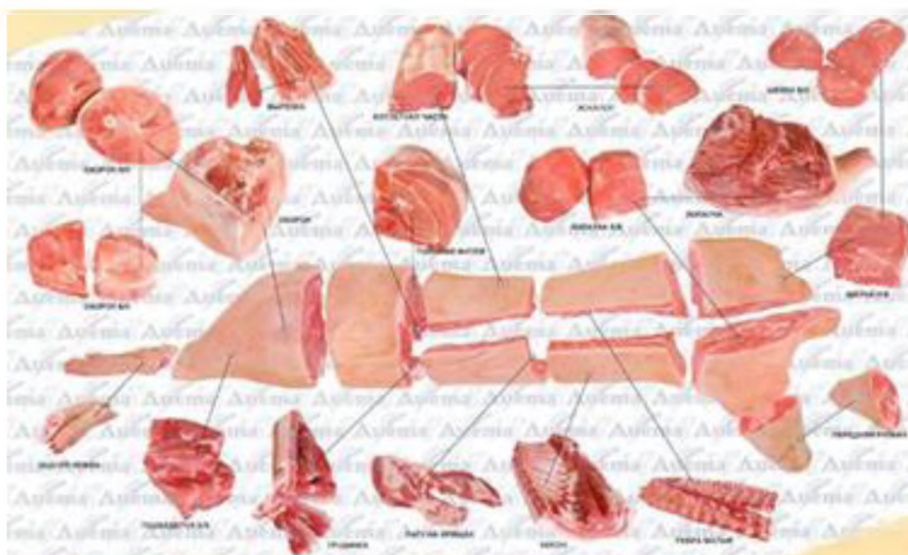
Расшифруйте следующую маркировку:

040216

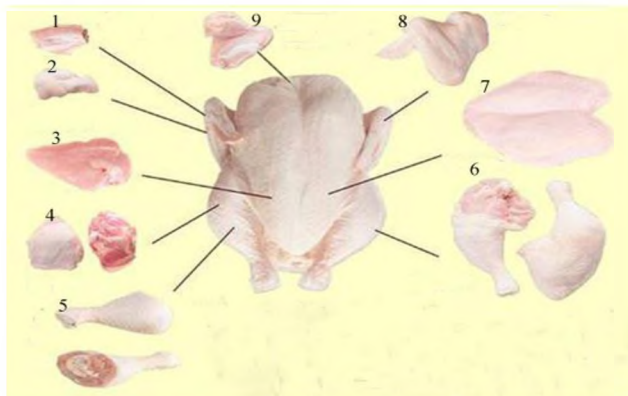
2182В или 2182

134А или 134

7. Выберите часть туши, используемую для фарширования. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?



8. Обозначьте цифрами части тушки курицы в соответствии с рисунком. Назовите условия и сроки их хранения.



Филе грудка-----, окорок-----, крыло 2 фаланга-----, крыло 1 фаланга-----, ножка--- бедро-----, крыло-----, грудка-----, крыло две фаланги 1 – 2-----.

9. Даны ингредиенты:

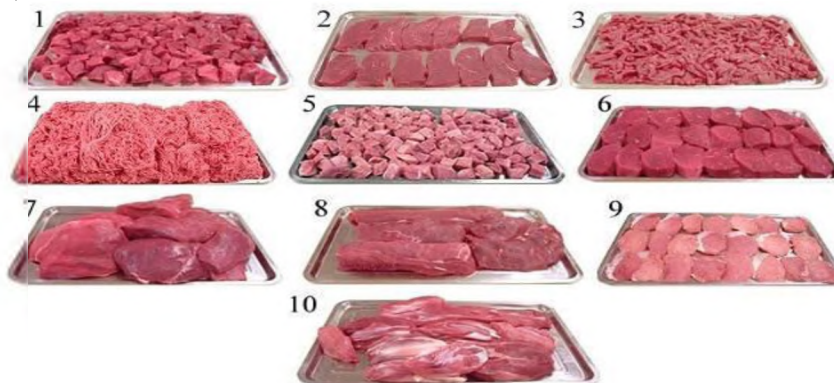
- | | |
|------------------|------------------------|
| А) мясо | А) мясо |
| Б) шпик | Б) хлеб пшеничный |
| В) вода (молоко) | В) вода (молоко) |
| Г) соль, перец | Г) соль, перец |
| | Д) яйцо вареное |
| | Ж) лук пассированный |
| | З) сухари панировочные |

Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс.

10. Приведите в соответствие с рисунком:

- А) Крупнокусковые полуфабрикаты,
- Б) Порционные полуфабрикаты,
- В) Мелкокусковые полуфабрикаты,
- Г) Рубленые.

Назовите основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот, шашлык.



11. Заполните таблицу. Характеристика сложных полуфабрикатов из филе птицы.

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Наличие фарша	Наличие косточки
Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная (маршаль)				

12. Определите название полуфабрикатов по форме.



13. Дополните таблицу. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Полуфабрикаты	Внешний вид	Цвет и запах	Консистенция	t и время хранения
Тушка				
Котлеты натуральные из птицы				
Котлеты панированные из птицы				

14. Определите набор продуктов и форму полуфабрикатов из мясной котлетной массы.

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов, используемых для приготовления
Рулет		
Тефтели		
Зразы		

15. Выбрать части туши для приготовления: 1. лангета, 2. бифштекса, 3. антрекота, 4. филе, 5. ромштекса. Указать приемы приготовления полуфабрикатов. Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств крупнокускового сложного полуфабриката



16. Указать формы и вес нарезки мелкокусковых полуфабрикатов 6-8 (бефстроганов, азу, гуляш).

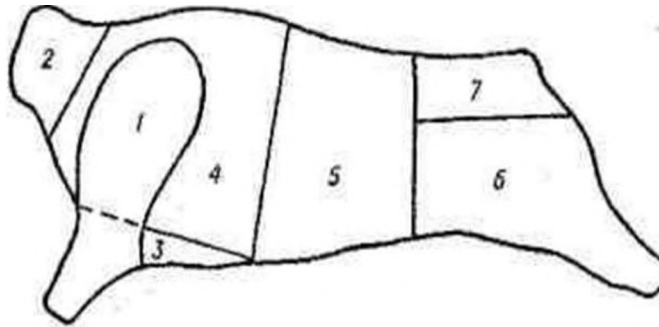


17. Произвести расчет энергетической ценности пищевых продуктов. Дайте оценку пищевой ценности мясных продуктов.

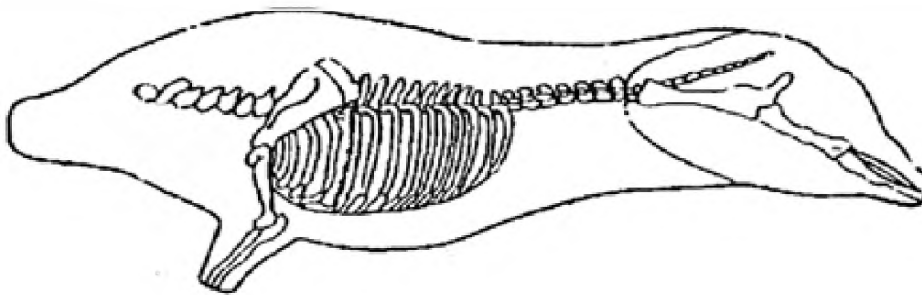
Химический состав	Содержание, г в 100 граммах продукта			
	Говядина 1 категории	Колбаса вареная «Докторская»	Котлеты «Домашние»	Паштет из куриной печени
Вода	66,0	68,0	67,0	59,0
Белки	18,0	12,0	7,0	10,0
Углеводы	3,0	-	-	3,0
Жиры	13,0	20,0	26,0	28,0

18. Перечислите отрубы при промышленной разделке говяжьей полутуши.

1.	_____
2.	_____
3.	_____
4.	_____
5.	_____
6.	_____
7.	_____



19. На рисунке представлена свиная полутуша, на сколько отрубов происходит ее разделка для производства продуктов из свинины? На рисунке выделите эти отруба



20. Произведите 15%-ную замену мясного сырья соевым изолятом в указанной рецептуре колбасы вареной.

Сырье несоленое, кг на 100 кг	
Говядина жилованная 1 сорта	35
Мясо птицы мех.обвалки	60
Яйца куриные или меланж	2
Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное	3
ИТОГО:	100
Пряности и материалы, г на 100 кг несоленого сырья	
Соль поваренная пищевая	2090
Натрия нитрит	7,1
Сахар-песок или глюкоза	120
Перец черный или белый молотый	120
Перец душистый молотый	80
Орех мускатный или кардамон молотые	40

Критерии оценивания:

«отлично»: четкая формулировка и раскрытие ситуационной задачи; правильное и обоснованное объяснение ситуационной задачи; грамотное речевое оформление ситуационной задачи.

«хорошо»: четкая формулировка и понимание ситуационной задачи; правильное объяснение ситуационной задачи; но недостаточно обоснованное; грамотное речевое оформление излагаемого вопроса.

«удовлетворительно»: недостаточное объяснение ситуационной задачи; отсутствие глубокого понимания ситуационной задачи; наличие речевых ошибок, неточностей при объяснении ситуационной задачи.

«неудовлетворительно»: некомпетентное объяснение ситуационной задачи; неточности и неверные выводы по решению ситуационной задачи; наличие грубых речевых ошибок, неточностей при объяснении ситуационной задачи.

3.7. Тесты

1. Все продукты питания классифицируются на:

- продукты для питания для пенсионеров
- + продукты массового потребления
- + продукты функционального питания
- + продукты лечебного и специализированного питания

2. Функциональные продукты должны отвечать следующим требованиям:

- + быть натуральными
- снижать питательную ценность пищевых продуктов
- + иметь вид обычной пищи
- + быть сбалансированными по составу

3. Функциональные продукты предназначены для:

- лечения аллергии
- подавления жизнедеятельности микроорганизмов
- + компенсации дефицита биологически активных компонентов в организме
- + для поддержания полезной микрофлоры в организме человека
- + для поддержания нормальной функциональной активности органов и систем

4. Количество функционального ингредиента в функциональном продукте должно составлять:

- 5-25
- + 10-50
- 15-30
- 1-45

5. Что не относится к функциональным ингредиентам:

- витамины
- пищевые волокна
- минеральные вещества
- + приправы и специи
- пробиотики
- полинасыщенные жирные кислоты
- + консерванты
- антиоксиданты

6. К группе структурных компонентов растений относят:

- коллаген
- хитин
- + целлюлоза
- + костную
- + пектин

7. Суточная физиологическая потребность в пищевых волокнах составляет:

- + 25-38 г
- 10-25 г
- 2,5-19 г

8. Норма пищевых волокон для функциональных продуктов:

- 10-15 г
- 1-12 г

+ 2,5-19 г

9. К растворимым пищевым волокнам относятся

- + пектины
- целлюлоза
- отруби
- + камеди
- + альгинаты

10. К нерастворимым пищевым волокнам относят:

- камеди
- + гемицеллюлоза
- + лигнин
- + целлюлоза

11. К жирорастворимым витаминам относятся:

- витамин С
- витамины группы В
- + витамин А
- + витамин К
- + витамин D

12. Оптимальное соотношение жирных кислот омега -6 и омега -3 для здорового человека:

- + 10:1
- 10:10
- 1:1

13. Оптимальное соотношение жирных кислот омега -6 и омега -3 для лечебного питания:

- 1:1
- + 4:1
- 4:4

14. Пробиотическим действием на желудочно-кишечный тракт обладает продукт, содержащий не менее:

- + 10^9 КОЕ пробиотических микроорганизмов в 1 г продукта
- 10^7 КОЕ пробиотических микроорганизмов в 1 г продукта
- 10^{11} КОЕ пробиотических микроорганизмов в 1 г продукта

15. К пробиотикам относятся:

- + молочнокислые микроорганизмы
- углеводы
- микроводоросли
- + бифидобактерии
- олигосахариды

16. К пребиотикам относятся

- молочнокислые микроорганизмы
- + углеводы
- + микроводоросли
- бифидобактерии
- + олигосахариды

17. По сырью колбасные изделия можно разделить на следующие типы:

- изделия из мяса
- ливерные изделия
- желатинизирующие изделия
- изделия

18. В колбасных изделиях ГОСТом ограничивается содержание:

- соли
- влаги
- нитрита натрия
- фосфатаза
- белка

19. Колбасные изделия, остаточное содержание нитрита натрия не допускается превышать 3 мг %:

- вареные
- полукопченые
- варено-копченые
- ливерные
- сырокопченые

20. На качество готового продукта оказывают влияние следующие свойства исходного сырья:

- продолжительность и условия хранения в замороженном состоянии
- способ и условия размораживания
- степень развития автолиза
- величина рН мяса
- способы, условия и сроки посола мяса
- морфологический и химический состав мяса
- машинная и термическая обработка

21. Нежелательно использовать мясо в состоянии:

- посмертного окоченения
- принятое от нездоровых животных
- с нетрадиционным ходом автолиза

22. 1 сорт говядины – это:

- мышечная ткань с содержанием не более 6% видимой соединительной и жировой тканей
- мышечная ткань с содержанием не более 20% видимой соединительной и жировой тканей
- мышечная ткань без содержания соединительной и жировой тканей

23. В колбасные изделия добавляют:

- свиной жир
- шпиг хребтовый
- шпиг боковой

24. Белковые гидролизаты вырабатывают из:

- свиной шкурки
- говяжьей жилки
- кости

25. Белковые препараты в колбасном производстве используют:

- животного происхождения

- растительного происхождения
- микробного происхождения

26. Крахмал и муку используют в качестве:

- загустителя
- гелеобразователя
- эмульгатора

27. Каррагинаны и камеди обладают:

- гелеобразующей способностью
- эмульгирующей способностью
- водопоглощающей способностью

28. Редуцирующие сахара, способные сдвигать оксиредукционный потенциал:

- сахароза
- глюкоза
- лактоза
- декстроза

29. Нитрит натрия обладает свойствами:

- цветообразующими
- антиокислительными
- антибактериальными
- вкусообразующими

30. Фосфатные препараты способны влиять на

- водосвязывающую способность
- водоудерживающую способность
- гелеобразующую способность
- эмульгирующую способность

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов/ Оценка

90 – 100%	<i>9-10 баллов и/или «отлично»</i>
70 –89 %	<i>От 7 до 8 баллов и/или «хорошо»</i>
50 – 69 %	<i>От 5 до 6 баллов и/или «удовлетворительно»</i>
менее 50 %	<i>От 0 до 4 баллов и/или «неудовлетворительно»</i>

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются:

- подготовка реферата с презентацией;
- устный опрос;
- ситуационные задачи;
- тестовый контроль.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачёта,

Зачет проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменного-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является вопросы к зачету, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопро-

сы в пределах освоенной дисциплине.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется положением «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ».

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (экзамен или вопросы к зачету).

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Входной	Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.	5
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Выходной	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из входного, рубежного, выходного (вопросы к зачету) и творческого рейтинга.

Входной (стартовый) рейтинг – результат входного контроля, проводимого с целью проверки исходного уровня подготовленности студента и оценки его соответствия предъявляемым требованиям для изучения данной дисциплины.

Он проводится на первом занятии при переходе к изучению дисциплины (курса, раздела). Оптимальные формы и методы входного контроля: тестирование, программированный опрос, в т.ч. с применением ПЭВМ и ТСО, решение комплексных и расчетно-графических задач и др.

Рубежный рейтинг – результат рубежного (промежуточного) контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Выходной рейтинг – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи вопросы к зачету, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных

уровней сложности.

В рамках рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 60 и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 60 баллов.