

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:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b53d8986abb255891f288f915a13541ae

**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 «ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНОЙ 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

•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
Волощенко Людмила Викторовна;

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения

Протокол № 9 от 4.07 2018 г.

Зав. кафедрой  Шевченко Н.П.

Согласована с выпускающей кафедрой профессионального обучения, социально-педагогических дисциплин

Протокол № 11 от 04.07 2018 г

Зав. кафедрой _____ Никулина Н.Н. 

Одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

Протокол № 2 от 6.07 2018 г.

Председатель методической комиссии  Черных А.И.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины - у студента знаний общего характера в технологии первичной переработки скота и птицы, а также сопутствующих производств в системе комплексной переработки сырья на мясокомбинатах.

1.2. Задачи:

- научить студентов понимать реальные технологические процессы уоя и обработки скота и птицы;
- научить студентов рационально использовать ресурсы;
- научить практическим навыкам в освоении технологических процессов;

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

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

Общая технология отрасли относится к дисциплинам базовой, вариативной части, обязательной дисциплины (Б1.В.02) 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. Основы профессиональной деятельности
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ общие базовые сведения состояния отрасли;➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ анализировать физиологические показатели у животных;➤ составлять различные технологические схемы процессов отрасли; <p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ определением, химико-физических показателей у животных;➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.

Дисциплина является предшествующей для таких дисциплин как: Процессы и аппараты, Проектирование предприятий мясной отрасли, Технологическое оборудование мясной отрасли, Технология мяса и мясных продуктов, Проектирование предприятий мясной отрасли, Автоматизация технологических процессов.

Преподавание курса «Общая технология мясной отрасли» неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на практических занятиях рассматриваются вопросы, позволяющие раскрыть роль здорового образа жизни, влияние вредных привычек и т.д.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-31	Способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей специальности	Знать: передовые отраслевые технологии мясной промышленности в процессе обучения рабочей специальности
		Уметь: использовать передовые отраслевые технологии, применения новых технологий в мясной промышленности в процессе обучения рабочей специальности
		Владеть: навыками использования широко применяемых в мясной промышленности технологий
ПК-32	Способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Знать: навыками использования передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности).
		Уметь: использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности);
		Владеть: навыками использования передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности).
ПК-36	Готовностью к производительному труду	Знать: трудовые функции рабочего
		Уметь: выполнять технологические операции согласно трудовым функциям рабочего
		Владеть: способен выполнять трудовые действия согласно трудовым функциям рабочего

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
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	Очная
Семестр (курс) изучения дисциплины	4 (2)
Общая трудоемкость, всего, час	180
<i>зачетные единицы</i>	5
Контактная работа обучающихся с преподавателем	
Аудиторные занятия (всего)	60
В том числе:	
Лекции	20
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	40
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-

Внеаудиторная работа (всего)	22
В том числе:	
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	_*
Консультации согласно графику кафедры (еженедельно 1ч – для студентов очной формы обучения x 12 нед.)	12
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (курсовая работа, РГЗ и др.)</i>	10
Промежуточная аттестация	10
В том числе:	
Зачет	-
Экзамен (на 1 группу)	8
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	2
Самостоятельная работа обучающихся	88
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	88
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	22
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	22
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	24
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий : подготовка реферата (контрольной работы)	10
Подготовка к экзамену	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					
Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»	39	5	10	4	20					
1. Состояние и тенденции развития отрасли	7	1	2	Консультации	4					
2. Сырьевые ресурсы. Сырьевая зона мясокомбината	12	2	4		6					
3. Доставка, приемка и предубойное содержание скота	12	2	4		6					
<i>Итоговое занятие по</i>	<i>4</i>	<i>-</i>	<i>-</i>		<i>4</i>					

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					
<i>модулю 1</i>										
Модуль 2. «Первичная переработка скота, птицы и кроликов»	39	7	10	6	16					
1. Технология первичной переработки скота	10	2	4	<i>Консультации</i>	4					
2. Особенности и разновидности технологических схем первичной переработки скота и птицы	7	1	2		4					
3. Оценка качества туш	8	2	2		4					
4. Холодильная обработка мяса	8	2	2		4					
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	-	-			-					
Модуль 3 «Вторичные продукты убоя скота и птицы»	39	5	12	6	16					
1. Обработка субпродуктов. Производство пищевых животных жиров	5	1	4	<i>Консультации</i>	-					
2. Обработка шкур, кишечного и эндокринно-ферментного сырья	9	1	4		4					
3. Сбор и переработка крови	8	2	2		4					
4. Производство технической и кормовых продукции	7	1	2		4					
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>	4	-			4					
Модуль 4 «Вспомогательное производство»	33	3	8	6	16					
1. Роль вспомогательных производств	12	2	4		6					
2. Контролирующие службы на	11	1	4		6					

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6					
мясоперерабатывающем предприятии										
<i>Итоговое занятие по модулю 4</i>	4	-	-		4					
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	10	-	-	-	10					
<i>Экзамен /подготовка к экзамену/</i>	20	-	-	10	10					

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. «Сырье для мясной промышленности»	39	5	10	4	20					
1. Состояние и тенденции развития отрасли	7	1	2		4					
1.1. Цель, задачи курса. История развития мясной отрасли в России. Инфраструктура отрасли.	4	0,5	0,5		1					
1.2. Роль выдающихся ученых и специалистов в становлении отрасли, в разработке инфраструктуры, создании техники и технологии. Роль мясной промышленности в системе народного хозяйства страны.	4	0,5	0,5		1					
1.3. Современная система управления. Мясокомбинаты как основные функциональные единицы промышленного производства..	10	1	1		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
2. Сырьевые ресурсы. Сырьевая зона мясокомбината	12	2	4		6					
2.1. Промышленные животные как сырье для получения продуктов питания. Виды, характеристика, значение в получении мясных продуктов.	7	1	1		5					
2.2 Поставщики мясного сырья. Взаимоотношения промышленного предприятия и поставщиков. Состояние сырьевой базы отрасли и пути развития.	7	1	1		5					
3. Доставка, приемка и предубойное содержание скота	12	2	4		6					
3.1. Доставка и приемка сырья. Существующие системы приемки. Организация приемки скота на мясокомбинатах	6	0,5			3					
3.2 Система приемки скота по весу и качеству. Организация заготовок скота у населения (форма и методы).	4	0,5			3					
3.3. Работа в условиях новых качественных показателей сырья (нестандартное, импортное) в технологическом процессе. Предубойное содержание, технологическое значение. Характеристика животного сырья.	6	2			4					
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	4	-	-		4					
Модуль 2. «Первичная переработка скота, птицы и кроликов»	39	7	10	6	16					
1. Технология первичной переработки скота	10	2	4		4					
1.1. Характеристика мясоперерабатывающих предприятий. Первичная переработка скота - главное звено мясо-жирового производства.	10	2	2		1					
1.2. Технологические операции первичной переработки скота и последовательность их выполнения. Предубойное содержание и ветеринарный осмотр животных. Их значение для получения сырья высокого качества. Убой и разделка туш животных:	9	2	1	Консультации	1					
2. Особенности и разновидности	7	1	2		4		-	-		

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
<i>технологических схем первичной переработки скота и птицы</i>										
2.1. Организация технологического процесса переработки крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота.	9	2	2		3					
2.2. Особенности производства, режимы, способы, технические средства. Основные продукты переработки. Понятия о парном, остывшем, охлажденном и замороженном мясе.	10	2	2		6					
3. Оценка качества туш	8	2	2		4					
3.1. Возможные виды брака и пути их предотвращения. Направления промышленного использования продуктов промышленной переработки.	6	1	1		3					
3.2. Пути снижения потерь. Типы поточных линий и их оценка. Переработка кроликов. Технические средства и режимы	3	1	1		3					
4. Холодильная обработка мяса	8	2	2		4					
4.1. Значение низких температур для сохранения мяса и мясопродуктов. Характеристика термического состояния мяса и мясопродуктов. Схемы получения охлажденного и замороженного мяса.	4	1	1							
4.2. Основные принципы организации холодильного хранения мяса и мясопродуктов. Структура холодоснабжения предприятия.	5	1	1							
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>							-	-		
Модуль 3 «Вторичные продукты убоя скота и птицы»	39	5	12	6	16					
1. Обработка субпродуктов. Производство пищевых животных жиров и	5	1	4		-					
1.1. Субпродукты. Номенклатура, назначение, пути рационального	2	1	1	<i>Консультации</i>	6					

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
использования.										
1.2. Технологические схемы обработки. Требования к их качеству, упаковка и хранение	2	1	1		4					
2. Обработка шкур, кишечного и эндокринно-ферментного сырья	9	1	4		4					
2.1. Шкурсырье. Направление промышленного использования шкур. Топография шкуры и ее технологическая оценка. Производственная номенклатура шкур. Требования стандартов.	5	1	1		3					
2.2. Подготовительные операции и способы консервирования шкур. Требования стандартов к консервированной шкуре.	5	1	1		3					
3. Сбор и переработка крови	8	2	2		4					
3.1. Кровь промышленных животных как объект для получения продуктов различного назначения. Ассортимент и характеристика продуктов из крови.	5	1	1		3					
3.2. Общая характеристика технологических процессов. Технология производства сухих кровепродуктов. Перспективные методы обработки крови и их оценка.	5	1	1		3					
4. Производство технической и кормовой продукции	7	1	2		4					
4.1. Ассортимент технической продукции, требования стандартов к качеству. Характеристика технического сырья. Технологические схемы производства.	4	0.5	0.5		3					
4.2. Обоснование этапов и режимов, принципы составления. Периодические и непрерывные процессы в переработке технического сырья.	4	0.5	0.5		3					

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
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>	4	-	-		4					
Модуль 4 «Вспомогательное производство»	33	3	8	6	16					
<i>1. Роль вспомогательных производств</i>	12	2	4		6					
<i>1.1 Роль вспомогательных производств в структуре мясоперерабатывающего предприятия. Функциональность, организация, назначение. Производство холода.</i>	9	2	2		6					
<i>1.2 Техническое оснащение и эффективность. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды.</i>	10	2	2		5					
<i>2. Контролирующие службы на мясоперерабатывающем предприятии</i>	11	1	4		6					
<i>2.1 Понятие об экологически чистом продукте. Роль технологической службы в получении качества продукции.</i>	9	2	2		5					
<i>2.2 Контролирующие службы на мясоперерабатывающем производстве.</i>	10	2	2		6					
<i>Итоговое занятие по модулю 4</i>	4	-	2		2					
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	10	-	-	-	10					
<i>Экзамен/ подготовка к экзамену/</i>	20	-	-	10	10					

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.зая	Внеаудиторн. раб. и промежут. аттест.			Самост. работа
Всего по дисциплине		ПК-36 ПК-31 ПК-32	180	30	30	22	88	Экзамен	100
<i>I. Входной рейтинг</i>								Тестирование	5
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	60
Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»		ПК-36 ПК-31 ПК-32	39	5	10	4	20		15
1.	Состояние и тенденции развития отрасли		7	1		2	4	Устный опрос	
2.	Сырьевые ресурсы. Сырьевая зона мясокомбината		12	2		4	6	Устный опрос ситуационные	
3.	Доставка, приемка и предубойное содержание скота		12	2		4	6	Устный опрос подготовка реферата с	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			4	-			4	Тестовый контроль	
Модуль 2. «Первичная переработка скота, птицы и кроликов»		ПК-36 ПК-31 ПК-32	39	7	10	6	16		15
1.	Технология первичной переработки скота		10	2		4	4	Устный опрос подготовка реферата с презентацией	
2.	Особенности и разновидности технологических схем первичной переработки		7	1		2	4	Устный опрос подготовка реферата с	

3.	Оценка качества туш		8	2		2	4	Устный опрос ситуационные задачи	
4.	Холодильная обработка мяса		8	2		2	4	Устный опрос ситуационные задачи	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			-	-			-	Тестовый контроль	
Модуль 3 «Вторичные продукты убоя скота и птицы»		ПК-36 ПК-31 ПК-32	39	5	12	6	16		15
1.	Обработка субпродуктов. Производство пищевых животных жиров		5	1	<i>Консультации</i>	4	-	Устный опрос ситуационные задачи	
2.	Обработка шкур, кишечного и эндокринно-ферментного сырья		9	1		4	4	Устный опрос подготовка реферата с презентацией	
3.	Сбор и переработка крови		8	2		2	4	Устный опрос подготовка	
4.	Производство технической и кормовой продукции		7	1		2	4	Устный опрос ситуационные задачи	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 3.			4	-			4	Тестовый контроль	
Модуль 4 «Вспомогательное производство»		ПК-31 ПК-32 ПК-36	33	3	8	6	16		15
1	Роль вспомогательных производств		12	2		4	6	Устный опрос подготовка реферата с презентацией	
2	Контролирующие службы на мясоперерабатывающем		11	1		4	6	Устный опрос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 4.			4	-	-		4	Тестовый контроль	
III. Творческий рейтинг			10	-	-	-	10		5
IV. Выходной рейтинг			20	-	-	10	10	Экзамен	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 перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	68-85 баллов	86-100 баллов

5.2.2 Критерии оценки знаний студента на экзамене

На экзамене студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса и задача).

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценку «удовлетворительно» 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 «удовлетворительно» выставляется студентам,

допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

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>

4. Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 174 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (обложка) ISBN 978-5-16-010563-5, 40 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=493578>

6.2. Дополнительная литература

1. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 1. Общая технология мяса: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с.

2. Чебакова Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ВО: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-006081-1 <http://znanium.com/bookread2.php?book=361170>

6.2.1. Периодические издания

1. Все о мясе

2. Мясная индустрия

3.. Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины) — Режим доступа: <http://lanbook.com>

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 экзамен	При подготовке к экзамену 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 теоретического 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 привлечь 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.cnsnb.ru/cataloga.shtm
2. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykh-dokumentov-tsentralnoj-nauch/>
3. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (Agricultural Research Information System)» - <http://agris.fao.org/>
4. Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ <http://lib.belgau.edu.ru>
5. Издательство «Лань» –Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
6. Электронная библиотека «Рукопт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
7. Электронная библиотека eLibrary – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
8. ЭБС «Знаниум». –Режим доступа: <http://znaniium.com>
9. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
10. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnsnb.ru/>
11. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
12. Информационно-справочная система «Консультант +». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
13. Информационно правовое обеспечение "Гарант" Режим доступа: <http://www.garant.ru>
14. Информационно-справочная система «Росстандарт» Режим доступа: <http://www.gost.ru/>
15. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) Режим доступа: http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_ru

6.5.Перечень программного обеспечения, информационных технологий

Office 2016 Russian OLP NL

Academic Edition –офисный пакет приложений 15

Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"

3.Mozilla Firefox

7-Zip

ПО SunRav TestOfficePro. Обновление

Академическая лицензия ПО Anti-virus Kaspersky

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для преподавания дисциплины используются:

- мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций (слайд-фильмов) и видеофильмов по патологической физиологии,
- компьютерный класс для проведения занятия в форме компьютерной симуляции;
- лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения. лаборатория технологии первичной переработки продукции животноводства с перечнем лабораторного и производственного оборудования для обеспечения выполнения лабораторно-практических работ;
- помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза.

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

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

Общая технология мясной 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	Кафедра профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин
от _____ № _____ Дата	от _____ № _____ Дата

Методическая комиссия экономического факультета

« ___ » _____ 201 года, протокол № _____

Председатель метод.комиссии _____ Черных А.И.

Декан экономического факультета

Наседкина Т. И..

« ___ » _____ 201 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по дисциплине **Общая технология мясной 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-31	Способность использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей специальности	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: передовые отраслевые технологии мясной промышленности в процессе обучения рабочей специальности	Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					тестовый контроль	
				Модуль 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					тестовый контроль	
				Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы»	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					устный опрос	
					тестовый контроль	
		Модуль 4. «Вспомогательное производство»	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к экзамену		
			устный опрос			
тестовый контроль						
Второй этап (продвинутой уровень)	Уметь: использовать передовые отраслевые технологии, применения новых технологий в мясной промышленности в процессе обучения рабочей специальности	Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к экзамену		
			ситуационные задачи			
			тестовый контроль			
		Модуль 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к экзамену		
			ситуационные задачи			
			тестовый контроль			
Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование,				

				птицы»	устный опрос	вопросы к экзамену
					ситуационные задачи	
					тестовый контроль	
				Модуль 4. «Вспомогательное производство»	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					устный опрос	
					ситуационные задачи	
			тестовый контроль			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками использования широко применяемых в мясной промышленности технологий	Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					ситуационные задачи	
					тестовый контроль	
				Модуль 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов»	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					устный опрос	
					ситуационные задачи	
					тестовый контроль	
Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы»	подготовка реферата с презентацией			итоговое тестирование, вопросы к экзамену		
	устный опрос					
	ситуационные задачи					
	тестовый контроль					
Модуль 4. «Вспомогательное производство»	подготовка реферата с презентацией			итоговое тестирование, вопросы к экзамену		
	устный опрос					
	ситуационные задачи					
	тестовый контроль					
ПК-32	Способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Первый этап (пороговой уровень)	Знать навыки использования передовых отраслевых технологий в	Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
					тестовый контроль	
				Модуль 2. Первичная переработка скота,	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование,

			процессе обучения рабочей профессии (специальности).	птицы и кроликов»	устный опрос тестовый контроль	вопросы к экзамену
				Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы»	подготовка реферата с презентацией устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
				Модуль 4. «Вспомогательное производство»	подготовка реферата с презентацией устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
	Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности);		Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»	подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
				Модуль 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов»	подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
				Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы»	подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
				Модуль 4. «Вспомогательное производство»	подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену

		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками использования передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности) специалистов среднего звена	Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности» Модуль 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов» Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы» Модуль 4. «Вспомогательное производство»	устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену итоговое тестирование, вопросы к экзамену итоговое тестирование, вопросы к экзамену итоговое тестирование, вопросы к экзамену
ПК-36	Готовностью к производительному труду	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: трудовые функции рабочего	Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности» Модуль 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов» Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы»	устный опрос тестовый контроль подготовка реферата с презентацией устный опрос тестовый контроль подготовка реферата с презентацией устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену итоговое тестирование, вопросы к экзамену итоговое тестирование, вопросы к экзамену

				Модуль 4. «Вспомогательное производство»	подготовка реферата с презентацией устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
	Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: выполнять технологические операции согласно трудовым функциям рабочего		Модуль 1. «Сырье для мясной промышленности»	устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
Модуль 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов»				устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену	
Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы»				устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль		
Модуль 4. «Вспомогательное производство»				подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену	
				Третий этап (высокий уровень)		Владеть: способностью выполнять трудовые действия согласно трудовой функция рабочего
	Модуль 2. Первичная переработка скота, птицы и кроликов»	подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к экзамену			

					тестовый контроль	
				Модуль 3. Вторичные продукты убоя скота и птицы»	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			устный опрос			
			ситуационные задачи			
			тестовый контроль			
				Модуль 4. «Вспомогательное производство»	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
			устный опрос			
			ситуационные задачи			
			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>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
ПК-31	Способность использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей специальности	Способность использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей специальности <i>не сформирована</i>	<i>Частично владеет</i> способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей специальности	<i>Владеет</i> способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей специальности	<i>Свободно владеет</i> способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей специальности
	Знать: передовые отраслевые технологии мясной промышленности	Не знает передовые отраслевые технологии мясной промышленности	Может изложить передовые отраслевые технологии мясной промышленности	Знает передовые отраслевые технологии мясной промышленности	Аргументировано излагает передовые отраслевые технологии мясной промышленности
	Уметь: использовать передовые отраслевые технологии применения новых технологий в мясной промышленности	Допускает грубые ошибки при использовании передовых отраслевых технологий применения новых технологий в мясной промышленности	Частично умеет решать возникающие проблемы при использовании передовых отраслевых технологий применения новых технологий в мясной промышленности	Способен решать возникающие проблемы при использовании передовых отраслевых технологий применения новых технологий в мясной промышленности	Способен самостоятельно решать возникающие проблемы при использовании передовых отраслевых технологий применения новых технологий в мясной промышленности

					промышленности
	Владеть: навыками использования широко применяемых в мясной промышленности технологий	Не навыками использования широко применяемых в мясной промышленности технологий	Частично владеет навыками использования широко применяемых в мясной промышленности технологий	Владеет навыками использования широко применяемых в мясной промышленности технологий	Свободно владеет навыками использования широко применяемых в мясной промышленности технологий
ПК-32	Способность выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	<i>Не способен</i> выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	<i>Частично способен</i> выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	<i>Способен</i> выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	<i>Свободно владеет способностью</i> выполнять работы соответствующего квалификационного уровня
	Знать: передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности);	Не знает передовые отраслевые технологии;	Частично знает передовые отраслевые технологии	Знает передовые отраслевые технологии	Аргументировано знает передовые отраслевые технологии
	Уметь: использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности);	Допускает грубые ошибки при использовании передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности);	Может решать ситуационные задачи различного типа при использовании передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности);	Способен решать ситуационные задачи различного типа при использовании передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности);	Способен самостоятельно решать ситуационные задачи различного типа при использовании передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности);

	Владеть: навыками использования передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности).	Не владеет навыками использования передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии	Частично владеет навыками использования передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии	Владеет навыками использования передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии	Свободно владеет навыками использования передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии
ПК-36	Готовностью к производительному труду	Не готов к производительному труду	Частично готов к производительному труду	готов к производительному труду	Свободно готов к производительному труду
	Знать: трудовые функции рабочего	Не знает трудовые функции рабочего	Частично знает трудовые функции рабочего	<i>Знает</i> трудовые функции рабочего	<i>Аргументировано знает</i> трудовые функции рабочего
	Уметь: выполнять технологические операции согласно трудовым функциям рабочего	Допускает грубые ошибки выполнении технологических операций согласно трудовым функциям рабочего	Редко допускает грубые ошибки выполнении технологических операций согласно трудовым функциям рабочего	<i>Способен</i> выполнять технологические операции согласно трудовым функциям рабочего	<i>Способен самостоятельно</i> выполнять технологические операции согласно трудовым функциям рабочего
	Владеть: способен выполнять трудовые действия согласно трудовым функциям рабочего	Не способен выполнять трудовые действия согласно трудовым функциям рабочего	Частично способен выполнять трудовые действия согласно трудовым функциям рабочего	Способен выполнять трудовые действия согласно трудовым функциям рабочего	Свободно способен выполнять трудовые действия согласно трудовым функциям рабочего

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

Первый этап (пороговый уровень)

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

3.1. Перечень вопросов для устного опроса

1. Изучение каких вопросов, по Вашему мнению, охватывает дисциплина «Общая технология отрасли»?
2. Какие процессы и технологические операции переработки продукции и машины Вы знаете?
3. Какие аппараты для переработки продукции Вы знаете?
4. Какие аппараты для переработки продукции животноводства Вы знаете?
5. В чем, по Вашему мнению, должен заключаться технологический процесс переработки?
6. Отличительные особенности полу- и полного потрошения. Преимущества перехода на полное потрошение тушек птицы.
7. Технологическая схема процесса потрошения и характеристика операций по извлечению внутренностей из тушек птицы. Обработка получаемых при потрошении субпродуктов.
8. Охлаждение тушек птицы. Характеристика основных способов охлаждения, их преимущества и недостатки.
9. Сортировка, маркировка, формовка и упаковка тушек сухопутной и водоплавающей птицы.
10. Организация технологического процесса переработки птицы на автоматизированных линиях.

Критерии оценивания:

Развернутый ответ студента должен представлять собой связанное, 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.

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

3.2. Тесты

1. Приемку скота и расчеты за него производят по:

Тип вопроса: 2. Выбор возможных правильных ответов

Варианты ответов:

1. массе и качеству мяса
2. по живой массе
3. по убойной массе
4. по выходу продуктов убоя

2. Установите соответствия:

Тип вопроса: 4. Установить соответствие ответов

Варианты ответов:

1. скидка на навал
2. скидка на содержимое ЖКТ
3. скидка на плод во второй половине беременности

Варианты соответствий:

- A. 10%
- B. 3%
- C. 1%

3. Предубойная голодная выдержка животных при сдаче-приёмке по массе и упитанности должна составлять:

Тип вопроса: 4. Установить соответствия ответов

Варианты ответов:

1. для КРС и МРС лошадей
2. для свиней
3. для телят
4. для сухопутной птицы
5. для водоплавающей птицы

Варианты соответствий:

- A. 4-6 часов
- B. 24 часа

- C. 12 часов
- D. 6 часов
- E. 6-8 часов

4. Поение животных прекращают за _____ часа до убоя

Тип вопроса: 5. Ввод ответа вручную с клавиатуры

5. Последовательность технологических операций при убое и разделке туши

КРС:

Тип вопроса: 3. Установить последовательность ответов

Варианты ответов:

1. оглушение и подъем на путь обескровливания
2. убой и обескровливание
3. забеловка и съёмка шкуры
4. нутровка
5. разделение туши на полутуши
6. зачистка полутуши
7. клеймение
8. взвешивание

6. Технологическая операция, которую не выполняют при разделке туш МРС:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. разделение туш на полутуши
2. оглушение
3. извлечение внутренних органов
4. забеловка
5. съёмка шкуры
6. убой и обескровливание

7. Технологическая операция, которую выполняют только при убое свиней:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. съёмка крупонов
2. съёмка шкуры
3. разделение на полутуши

8. Способы оглушения убойных с.-х. животных:

Тип вопроса: 2. Выбор возможных правильных ответов

Варианты ответов:

1. эмболия
2. механическое воздействие
3. электрическим током
4. диоксидом углерода и др. химическими веществами

9. Шпарку свиных туш производят при температуре воды:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. 65-70° С; в течение 3-5 мин.
2. 60-63° С; в течении 3-5 мин.
3. 63-65° С; в течении 3-5 мин.
4. 65-68°С; в течении 3-5 мин.

10. Технологическая операция, которую выполняют только при переработке водоплавающей птицы:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. ошипка
2. шпарка
3. воскование

11. Режимы шпарки птицы:

Тип вопроса: 4. Установить соответствия ответов

Варианты ответов:

1. мягкий
2. средний
3. жесткий

Варианты соответствий:

- A. не выше 51 С
- B. 52-54° С
- C. 58-65°С

12. Мясо считается парным после убоя в течение:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. не более 1,5 часов
2. не более 2,5 часов
3. не более 3,5 часов
4. до 5 часов

13. Для консервирования крови применяют:

Тип вопроса: 2. Выбор возможных правильных ответов

Варианты ответов:

1. химические методы
2. сублимацию
3. замораживание
4. сушку

14. Для увеличения массовой доли белков в плазме (сыворотке) крови применяют метод:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. ультрафильтрации

2. обратного осмоса
3. нанофльтрации
4. микрофльтрации

15. Субпродукты подразделяют:

Тип вопроса: 2. Выбор возможных правильных ответов

Варианты ответов:

1. по видовой принадлежности
2. по биологической ценности
3. по пищевой ценности
4. по морфологическому строению

16. Опалку шерстных субпродуктов проводят при температуре:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. 800-850° С в течение 2-3 мин
2. 500-600° С в течение 2-3 мин
3. 900-1000° С в течение 2-3 мин
4. 300-400° С в течение 2-3 мин

17. Последовательность технологических операций при вытопке жира из жира-сырца:

Тип вопроса: 3. Установить последовательность ответов

Варианты ответов:

1. подготовка жира-сырца
2. вытопка жира
3. отделение шквары
4. очистка жира
5. охлаждение и упаковка
6. определение качества
7. маркировка

18. Технологическая операция, которую выполняют только при вытопке жира из твёрдого жирсырья:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. обезжиривание кости
2. очистка жира
3. охлаждение
4. определение качества

19. Способы вытопки жира-сырца:

Тип вопроса: 2. Выбор возможных правильных ответов

Варианты ответов:

1. экстакционный
2. мокрый
3. электроимпульсивный

4. сухой

20. Отока - это:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильный ответ

Варианты ответов:

1. части пищеварительного канала без кишок
2. кишки без пищеварительного канала
3. неопорожненный кишечник в соединении с брыжейкой
4. комплект кишечного сырья свиней

21. Кишки, освобождённые от содержимого, обезжиренные, промытые, связанные в пучки или пачки, охлаждённые и консервированные - это:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. кишки-сырец
2. кишки-фабрикат
3. кишки-полуфабрикат

22. Кишки, освобождённые от содержимого, обезжиренные, очищенные от слизистой оболочки, связанные в пучки или пачки, не рассортированные по качеству и калибрам, консервированные - это:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. кишки-полуфабрикат
2. кишки-фабрикат
3. кишки-сырец

23. Кишки, освобождённые от содержимого, обезжиренные, очищенные от слизистой оболочки, связанные в пучки или пачки, рассортированные по качеству и калибрам, консервированные - это:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. кишки-сырец
2. кишки-фабрикат
3. кишки-полуфабрикат

24. По качеству черевы-фабрикаты подразделяют на:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Вариантов ответов:

1. три категории: А, В, С
2. две категории: А, В
3. четыре категории: А, В, С, АВ

25. Кожевенное сырьё подразделяют на:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. крупное, мелкое, свиное
2. крупное, мелкое, среднее
3. крупное, мелкое
4. крупное, мелкое, среднее, свиное

26. Последовательность технологических операций при обработке кожевенного сырья, шубных и меховых овчин:

Тип вопроса: 3. Установить последовательность ответов

Варианты ответов:

1. приёмка шкур
2. обрядка
3. консервирование
4. сортировка, маркирование, упаковывание
5. формирование партий, отгрузка

27. Тузлукование - это:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. консервирование шкур в насыщенном растворе NaCl
2. консервирование крови
3. консервирование кишок
4. консервирование шкур сухим консервантом

28. Сырьём для производства кормовой продукции служат:

Тип вопроса: 2. Выбор возможных правильных ответов

Варианты ответов:

1. ветеринарные конфисканты
2. условно годное мясо
3. непищевые отходы
4. трупы скота и птицы

29. Шкуры принимают по:

Тип вопроса: 4. Установить соответствия ответов

Варианты ответов:

1. массе
2. по площади

Варианты соответствий:

- А. овчины, козлины, шкуры свиней и оленей
В. КРС

30. Площадь шкуры измеряют:

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Варианты ответов:

1. в дм²
2. в см²
3. в мм²
4. в м²

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% «отлично»

70 –89 % «хорошо»

50 – 69 % «удовлетворительно»

менее 50 % «неудовлетворительно»

3.3.Ситуационные задачи:

1. Опишите свои действия как технолога при обнаружении на конвейере обескровливания больного животного.
2. Выберите наилучшее технологическое применение для поступивших на мясокомбинат молочных коров. Обоснуйте свое решение.
3. Выберите наилучшее технологическое применение для поступивших на мясокомбинат молодых бычков. Обоснуйте свое решение.
4. Выберите наилучшее технологическое применение для поступивших на мясокомбинат некастрированных хряков и свиноматок. Обоснуйте свое решение
5. Выберите наилучшее технологическое применение для переработки поступивших на мясокомбинат старых кур яичной породы. Обоснуйте свое решение.
6. В поступивших на мясокомбинат замороженных тушах при анализе обнаружено большое количество гликогена. О чем это говорит?
7. Можно ли использовать для колбасного производства натуральные колбасные оболочки с гнилостным запахом и изменением цвета? Обоснуйте свой ответ.
8. Можно ли отправлять на холодильную обработку свиные и говяжьи туши без предварительно распиловки на полутуши и четвертины? Обоснуйте свой ответ
9. На мясокомбинате начали переработку поступивших животных без предварительной предубойной выдержки. К чему это может привести?
10. К чему могут привести порезы кишок при извлечении внутренних органов убойных животных?
11. Опишите возможные дефекты шкур КРС при неправильном консервировании
12. Опишите возможные дефекты мясного сырья при медленной первичной переработке туш.
13. Как можно снизить потери массы животных при их транспортировке и предубойной выдержке?
14. Бактериологические анализы мяса показали наличие сибирской язвы. Опишите ваши действия как технолога.
15. Лабораторные анализы показали наличие в мясе следов тяжелых металлов. Опишите ваши действия.
16. Какие риски возникают для животных во время транспортировки?
17. К чему может привести неправильное оглушение свиней и КРС?
18. Опишите последствия смешивания дефибринированной и стабилизированной крови.
19. К чему может привести замораживание крови убойных животных
20. Опишите сферу применения тушек кур яичной породы. Приведите примеры
21. Выберите наилучшее технологическое применение для поступивших на мясокомбинат некастрированных хряков и свиноматок. Обоснуйте свое решение.
22. Выберите наилучшее технологическое применение для поступивших на мясокомбинат телят. Обоснуйте свое решение.

23. Выберите наилучшее технологическое применение для поступивших на мясокомбинат цыплят-бройлеров. Обоснуйте свое решение.

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 в 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.

Третий этап (высокий уровень)

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

Индивидуальное задание для подготовки доклада и презентации (примерный перечень):

В качестве индивидуального задания студенту предлагается выбрать тему для изучения, подготовки доклада и презентации. Примерный перечень тем представлен ниже. На усмотрение преподавателя название тематик может изменяться в рамках изучаемого курса.

1. История развития мясопереработки в России
2. Способы перевозки СХ животных.
3. Характеристика современного состояния мясной и птицеперерабатывающей отрасли.
4. Сырье и ассортимент продукции, выпускаемой предприятиями отрасли.
5. Особенности в организации транспортировки на мясокомбинаты животных.
6. Факторы, влияющие на формирование качественных характеристик мяса на этапе транспортировки и предубойного содержания.

7. Технологическая схема убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.
8. Технологическая схема убоя и первичной переработки свиней.
9. Технологическая схема убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.
10. Пути снижения потерь при убое и первичной переработки скота.
11. Цель и способы оглушения животных. Преимущества механического обездвиживания и углекислотной анестезии.
12. Электрооглушение КРС и свиней – достоинства и недостатки технологии.
13. Особенности сбора крови убойных животных на пищевые и медицинские цели.
14. Разделение туш на полутуши. Требования, предъявляемые при выполнении этой операции.
15. Приемка и доставка на переработку с.-х. птицы.
16. Технологическая схема убоя и первичной переработки сухопутной птицы.
17. Технологическая схема убоя и первичной переработки водоплавающей птицы.
18. Характеристика способов убоя птицы. Обескровливание.
19. Способы регенерации воскомассы.
20. Отличительные особенности полу- и полного потрошения.

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)

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: <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Поддача 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

3. 5. Перечень вопросов к экзамену

1. Типы предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности.
2. Характеристика основного и вспомогательных производств мясо- и птицекомбината.
3. Характеристика современного состояния мясной и птицеперерабатывающей отрасли.
4. Сырье и ассортимент продукции, выпускаемой предприятиями отрасли.
5. Организация и порядок транспортировки скота на мясокомбинаты железнодорожным транспортом.
6. Доставка скота на мясокомбинаты автотранспортом.
7. Особенности в организации транспортировки на мясокомбинаты животных.
8. Приемка скота по живой массе и упитанности.
9. Приемка скота по количеству и качеству мяса.

10. Сравнительная характеристика основных систем приемки скота. Особенности приемки скота при центровывозе.
11. Характеристика скотобазы. Организация предубойного содержания скота.
12. Факторы, влияющие на формирование качественных характеристик мяса на этапе транспортировки и предубойного содержания.
13. Технологическая схема убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.
14. Основные способы и технологическая схема переработки свиней.
15. Технологическая схема убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.
16. Виды продукции, получаемой в ЦППС, и направления ее переработки. Пути снижения потерь при убое и первичной переработки скота.
17. Цель и способы оглушения животных. Преимущества механического обездвиживания и углекислотной анестезии.
18. Рекомендуемые способы, технологические режимы и оборудование для электрооглушения крупного рогатого скота.
19. Рекомендуемые способы, технологические режимы и оборудование для электрооглушения свиней. Возможные варианты электрооглушения мелкого рогатого скота.
20. Убой животных и сбор крови на пищевые, медицинские, кормовые и технические цели. Организация сбора крови на установках В2-ФВУ.
21. Последовательность технологических приемов при забеловке шкур. Значение и схемы поддувки сжатым воздухом при забеловке шкур крупного и мелкого рогатого скота.
22. Охарактеризуйте факторы, имеющие решающее значение для качественной съемки шкур на механических установках (направление и величина прилагаемого усилия, угол отрыва, скорость движения цепи или конвейера).
23. Организация съемки шкур с туш крупного рогатого скота на установках периодического и непрерывного действия.
24. Организация съемки свиных шкур, крупонов и овчин на установках периодического непрерывного действия.
25. Технологические режимы и оборудование для шпарки и обезволаживания свиных туш на установках периодического и непрерывного действия.
26. Назначение, режимы и оборудование для проведения опалки и полировки свиных туш.
27. Последовательность извлечения внутренних органов и организация их инспекции на конвейерных столах.
28. Разделение туш на полутуши. Требования, предъявляемые при выполнении этой операции.
29. Клеймение и взвешивание говяжьих, свиных, и бараньих туш. Особенности заполнения отвес-накладных для разных видов мяса.
30. Факторы, влияющие на качество мяса на этапе убоя и первичной переработки скота.
31. Организация технологического процесса переработки скота на конвейерных поточно-механизированных линиях. Перспективы внедрения в ЦППС ГАПС и работотехники.
32. Приемка и доставка на переработку с.-х. птицы.
33. Технологическая схема убоя и первичной переработки сухопутной птицы.
34. Технологическая схема убоя и первичной переработки водоплавающей птицы.
35. Методы оглушения птицы. Сравнительная характеристика способов электрооглушения птицы.
36. Характеристика способов убоя птицы. Обескровливание.
37. Цель, сущность, режимы и технические средства, используемые для тепловой обработки тушек птицы. Направления холодильной обработки мяса птицы в зависимости от режимов шпарки.

38. Снятие оперения. Основное оборудование, используемое для выполнения этой операции.
39. Воскование тушек водоплавающей птицы (цель, сущность, режимы). Способы регенерации воскомассы.
40. Отличительные особенности полу- и полного потрошения. Преимущества перехода на полное потрошение тушек птицы.
41. Технологическая схема процесса потрошения и характеристика операций по извлечению внутренностей из тушек птицы. Обработка получаемых при потрошении субпродуктов.
42. Охлаждение тушек птицы. Характеристика основных способов охлаждения, их преимущества и недостатки.
43. Сортировка, маркировка, формовка и упаковка тушек сухопутной и водоплавающей птицы.
44. Организация технологического процесса переработки птицы на автоматизированных линиях.
45. Технологическая схема и характеристика основных операций убоя и первичной переработки кроликов.
46. Классификация субпродуктов и основные направления их использования.
47. Технологические схемы и характеристика отдельных операций обработки мякотных и мясокостных субпродуктов.
48. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки слизистых субпродуктов.
49. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки шерстных субпродуктов
50. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки свиных голов.
51. Виды, сорта, пищевая ценность пищевых топленых жиров и требования, предъявляемые к их качеству.
52. Производственная номенклатура жирсырья, условия его сбора и консервирования.
53. Принципиальная технологическая схема производства пищевых топленых жиров.
54. Характеристика подготовительных операций в производстве пищевых топленых жиров.
55. Общая характеристика и оценка методов выделения жира из жира-сырца.
56. Отделение вытопленного жира от шквары и очистка жира.
57. Перспективы внедрения безотходной технологии переработки жира-сырца. Дополнительная обработка шквары и фузы.
58. Охлаждение, розлив, упаковка, режимы и сроки хранения пищевых топленых жиров.
59. Организация технологического процесса вытопки жира на оборудовании периодического действия.
60. Организация технологического процесса вытопки жира на непрерывно действующей установке РЗ-ФПТ1. Преимущества вытопки жира на установках ЯЗ-ФПТ и Я8-ФИБ.
61. Основные направления использования крови и ее фракций. Ассортимент и характеристика продуктов из крови.
62. Организация технологического процесса первичной переработки и консервирования крови и ее фракций.
63. Характеристика способов осветления крови, их преимущества и недостатки.
64. Способы получения белковых концентратов и структурирующихся композиций из крови и ее фракций.
65. Характеристика и номенклатура кишечного сырья, направления его использования.

66. Общая технологическая схема и характеристика основных операций обработки кишок.
67. Дефекты кишечного сырья и фабриката. Меры их предотвращения и устранения.
68. Организация технологического процесса обработки черев на поточно-механизированных линиях.
69. Основные виды эндокринно-ферментного и специального сырья, направления его использования.
70. Общие требования сбору и способы консервирования эндокринно-ферментного и специального сырья.
71. Принципиальная технологическая схема получения органопрепаратов.
72. Направления промышленного использования, производственная номенклатура, классификация и топография шкур, меховой и шубной овчины.
73. Подготовка шкур к консервированию. Направления использования краевых участков и отходов мездрения.
74. Организация и основные направления совершенствования технологического процесса консервирования шкур сухими посолочными составами.
75. Сущность и оценка способа консервирования кожевенного сырья тузлукованием.
76. Требования, предъявляемые к качеству консервированного кожевенного сырья. Организация процесса сортировки, маркировки, тюковки, пакетирования и хранения.
77. Роль мясной промышленности в увеличении кормовой базы животноводства. Ассортимент кормовой и технической продукции мясокомбинатов, требования стандартов к ее качеству.
78. Классификация непищевого сырья. Правила по организации его сбора, транспортировке, приему и подготовке к переработке.
79. Специфика и способы тепловой обработки непищевого сырья в связи с особенностями структуры, химического состава и санитарного состояния.
80. Технологическая схема производства кормовой продукции в горизонтально-вакуумных котлах с обезжириванием шквары на прессе.
81. Интенсификация процессов отделения жира и сушки кормовой массы при производстве сухих животных кормов в горизонтально-вакуумных котлах.
82. Технологическая схема производства кормовой продукции на непрерывнодействующей линии К7-ФКЕ.
83. Технологическая схема производства кормовой продукции на непрерывнодействующей линии ПММ-200.
84. Преимущества переработки отходов мясокомбинатов на непрерывнодействующей линии Сторк-Дьюк.
85. Основные виды кератинсодержащего сырья, направления его промышленного использования. Характеристика и режимы технологических операции по обработке пуха, пера, волоса, щетины, рогов и копыт.

Критерии оценивания:

«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 магистранта в данной области; оформление работы хорошее с наличием расширенной библиографии; защита реферата (выступление с докладом) показала высокий уровень профессиональной подготовленности магистранта;

«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 магистранта в данной области; доклад хорошо оформлен с наличием необходимой библиографии; ход защиты выступления с докладом показал достаточную научную и профессиональную подготовку магистранта;

«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 магистранта в данной области знаний; оформление доклада содержит небрежности; защита выступления с докладом показала удовлетворительную профессиональную подготовку магистранта;

«неудовлетворительно»: тема 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 доклада с элементами заметных отступлений от общих требований; во время выступления с докладом студентом проявлена ограниченная профессиональная эрудиция.

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 экзамена.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по два вопроса, и третьего, вопроса или задачи, или практического задания.

Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «знать», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос для оценки уровня обученности «знать» и «уметь», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых задач.

Третий вопрос (задача/задание) для оценки уровня обученности «владеть», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

По итогам сдачи экзамена выставляется оценка.

Критерии оценки знаний обучающихся на экзамене:

- оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на все вопросы билета продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два первых вопроса билета освещены полностью, а третий доводится до логического завершения после наводящих вопросов преподавателя;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений;

формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; все вопросы билета начаты и при помощи наводящих вопросов преподавателя доводятся до конца;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос билета не рассмотрен до конца, даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

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 зачет).

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 (экзамена) 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.

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.

Выходной рейтинг – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена, 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 /экзамена/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

По дисциплине необходимо использовать следующую шкалу пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльную систему:

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	68-85 баллов	86-100 баллов