

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:
5258223550ea9fbeb23726a1609064405508986ab6255891f288f915a1551fae

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



«УТВЕРЖДАЮ»

Декан технологического факультета,
к.с.-х.н., доцент

Н.С. Трубчанинова

«08» апреля 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине
«ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ И ВНЕДРЕНИЯ НОВЫХ ВИДОВ МЯСНЫХ
ПРОДУКТОВ»

для направления подготовки

19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Квалификация - бакалавр

Год начала подготовки - 2020

Майский, 2020

Рабочая программа составлена с учетом требований:

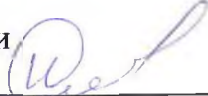
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие приказом Министерства образования и науки РФ № 199 от 12.03.2015г.;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 301 от 05.04.2017 г.

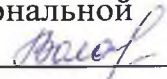
Составитель(и): к. в.-х. н., доцент кафедры ГО-ПТН
Волощенко Л.В.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения «06» июня 2020 г., протокол № 16

Зав. кафедрой  Шевченко Н.П.
подпись Ф.И.О.

Одобрена методической комиссией технологического факультета «06» 04 2020 г., протокол № 4-20

Председатель методической комиссии технологического факультета  Сорокина Н.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Волощенко Л.В.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины - изучить основные этапы разработки и выведения на рынок новых видов мясной продукции.

1.2. Задачи:

- изучение характеристик и видов нового продукта мясной отрасли;
- изучение этапов разработки нового продукта мясной отрасли, ценообразования на новые продукты, этапов экспертизы инновационных проектов;
- провести оценка новых видов продуктов мясной отрасли.

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

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

Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов входит в вариативную часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.06.01) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Основы научных исследований
	2. Техно-химический контроль и управление качеством
	3. Технологическое оборудование отрасли
	4. Технология мяса и мясных продуктов
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p style="text-align: center;"><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ общие базовые сведения о технологии мяса и мясных продуктов и о процессах, протекающих при их производстве; ➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); ➤ основные виды мясной продукции на российском и зарубежном рынке; <p style="text-align: center;"><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ организовывать и планировать исследования; ➤ принимать решение по проблемам постановки опытов; ➤ оценить качество существующей и разрабатываемой продукции; <p style="text-align: center;"><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ терминологией, определениями и положениями изучаемых дисциплин; ➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.

Дисциплина является последующей для таких дисциплин как, частные технологии в мясоперерабатывающей отрасли, инновационные технологии в мясной отрасли.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенции	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-8	способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;	<p>Знать: нормативную и техническую документацию новых инновационных продуктов мясной отрасли; экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов мясной отрасли; новые виды мясной продукции на российском и зарубежном рынке.</p>
		<p>Уметь: разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды мясной продукции</p>
		<p>Владеть: методами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.</p>
ПК-11	готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	<p>Знать: новые виды мясной продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта мясоперерабатывающей промышленности.</p>
		<p>Уметь: решать ситуационные задачи различного типа; проводить маркетинговые исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных мясных продуктов.</p>
		<p>Владеть: методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов мясных продуктов; основами разработки и внедрения новых видов мясных продуктов</p>
ПК-20	способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знать: основы поиска и разработки новых продуктов мясной отрасли, этапы выведения на рынок новых видов мясной продукции; ценообразование на новые продукты; использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых</p>
		<p>Уметь: методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов мясных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.</p>
		<p>Владеть: методиками разработки новых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.</p>

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,
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	Очная
Семестр (курс) изучения дисциплины	7
Общая трудоемкость, всего, час	144
<i>зачетные единицы</i>	4
Контактная работа обучающихся с преподавателем	
Аудиторные занятия (всего)	70
В том числе:	
Лекции	14
Лабораторные занятия	28
Практические занятия	28
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-
Внеаудиторная работа	14
В том числе:	
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	-*
Консультации согласно графику кафедры	14
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (курсовая работа, РГЗ и др.)</i>	-
Промежуточная аттестация	4
В том числе:	
Зачет	4
Экзамен (на 1 группу)	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-
Контроль	18
Самостоятельная работа обучающихся	56
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	56
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	10
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторным и практическим	20
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	16
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий	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,					
	Очная форма обучения					
	Всего	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Внеаудиторная работа и пр.атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7
Модуль 1. «Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов»	67	10	-	20	11	26
1. Понятие, виды и основные характеристики нового продукта	10	2	-	4	Консультации	4
2. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов мясной отрасли	10	2	-	4		4
3. Производственные, внешние и экологические критерии оценки инновационных проектов	10	2	-	4		4
4. Этапы выведения на рынок новых видов мясной продукции	10	2	-	4		4
5. Особенности ценообразования на новые продукты мясной отрасли	9	2	-	3		4
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	3			1		2
Модуль 2. «Основные направления производства новых видов мясных продуктов»	63	4	28	8	3	20
1. Основные тенденции и направления создания новых мясных продуктов	25	2	14	4	Консультации	5
2. Основные направления разработки новых видов колбасных изделий	24	2	14	3		5
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	11	-	-	1		10
<i>Подготовка индивидуальных заданий</i>	10	-	-	-		10
Зачет	4	-	-	-	4	-

4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час					
	Очная форма обучения					
	Всего	Лекции	Лабор. зан.	Практ. занятия	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7
Модуль 1. «Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов»	67	10	-	20	11	26
1. Понятие, виды и основные характеристики нового продукта	10	2	-	4	Консультации	4
1.1. Основные термины и определения нового продукта	5	1	-	2		2
1.2. Виды и основные характеристики нового продукта	5	1	-	2		2
2. Этапы разработки нового продукта мясной отрасли	10	2	-	4		4
2.1. Основные стадии и этапы разработки и внедрения нового продукта мясной отрасли	10	2	-	4		4
3. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов мясной отрасли	10	2	-	4		4
3.1. Оценка и проверка инновационных проектов мясной отрасли	5	2	-	2		2
3.2. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов мясной отрасли	5	-	-	2		2
4. Этапы выведения на рынок новых видов мясной продукции	10	2	-	4		4
4.1. Основные стадии и этапы выведения на рынок новых видов мясных продуктов	10	2	-	4		4
5. Особенности ценообразования на новые продукты мясной отрасли	9	2	-	3		4
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	4	-	-	1		2
Модуль 2. «Современные направления разработки и производства продуктов на мясной основе»	63	4	28	8		3
1. Основные тенденции и направления создания новых мясных продуктов	25	2	14	4	Консультации	5
1.1. Перечень основных тенденций создания новых мясных продуктов	12	1	7	2		2
1.2. Основные направления создания новых мясных продуктов	13	1	7	2		3
2. Основные направления разработки новых видов колбасных изделий	24	2	14	3		5
2.1. Перечень новых колбасных изделий перспективных для производства	11	-	7	2		2
2.2. Основные направления в области производства новых видов колбасных изделий	12	2	7	-		3
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	11	-	-	1		10
<i>Подготовка индивидуальных заданий</i>	10	-	-	-		10
Зачет	4	-	-	-		-

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно Положению о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ Белгородского ГАУ.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
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
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки:

Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

На зачете студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы. Оценка на зачете определяется на основании следующих критериев:

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

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

5.2.3. Критерии оценки знаний студента на экзамене

Экзамен по данной дисциплине не предусмотрен

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

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Борискова Л.А. Управление разработкой и внедрением нового продукта: учебное пособие / Л.А. Борискова, О.В. Глебова, И.Б. Гусева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=522742>

6.2. Дополнительная литература

1. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий / Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Красноярск: СФУ, 2015. - 160 с.: ISBN 978-5-7638-3159-7

<http://znanium.com/bookread2.php?book=549849>

6.2.1. Периодические издания

Периодические научно-технические журналы: Пищевая промышленность. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания (ЭБС «Лань»).

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной научной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий.

Самостоятельное изучение теоретического материала

Теоретический материал по тем темам, которые вынесены на самостоятельное изучение, обучающийся прорабатывает в соответствии с

вопросами для подготовки к зачету. К началу сессии обучающийся готовит к аудиторной работе с преподавателем список вопросов, которые не удалось разобрать самостоятельно в межсессионный период.

Выполнение домашних тестовых и иных индивидуальных заданий

Для закрепления теоретического материала обучающиеся по каждой пройденной теме выполняют индивидуальные задания. Выполнение индивидуальных заданий призвано обратить внимание на наиболее сложные, ключевые и дискуссионные аспекты изучаемой темы, помочь систематизировать и лучше усвоить пройденный материал.

Индивидуальные задания содержат также тесты, которые могут быть использованы как для проверки знаний обучающихся преподавателем в ходе проведения промежуточной аттестации на занятиях, а также для самопроверки знаний обучающимися. Разработан необходимый набор тестовых заданий, в которых сконцентрирована значительная учебная информация, имеющая немаловажное познавательное значение. Тестирование позволяет преподавателю не только оценить успеваемость обучающихся на любом этапе их обучения, но и оказать помощь самим студентам в изучении курса. При проведении само тестирования обучающиеся могут выявить тот круг вопросов, который усвоили слабо, и в дальнейшем обратить на них особое внимание.

Контроль самостоятельной работы обучающихся по выполнению тестовых и иных домашних заданий осуществляется преподавателем с помощью выборочной и фронтальной проверок письменных и устных индивидуальных заданий на лабораторных занятиях.

Подготовка к промежуточному контролю

Промежуточный контроль знаний осуществляется на лабораторных занятиях. При подготовке к аудиторным и самостоятельным работам, обучающимся необходимо повторить пройденный материал и более внимательно сосредоточиться на усвоении терминологии курса.

Обучающийся получает допуск к экзамену при успешном выполнении всех видов учебных занятий.

Преподавание дисциплины предусматривает:

- лекции
- лабораторные занятия
- практические занятия
- устный опрос
- тестирование
- самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к защите лабораторных работ; выполнение домашних заданий, в т.ч. рефераты, доклады, эссе; подготовка к устным опросам, зачетам 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. Рекомендуются 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 лабораторных 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 лабораторное 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 лабораторных занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом задания, должен проверить и оценить глубину знаний данного теоретического материала, умение анализировать и решать поставленные задачи, выбирать эффективный способ решения, умение делать выводы.

Пакет заданий для самостоятельной работы рекомендуется выдавать в начале семестра, определив предельные сроки их выполнения и сдачи. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации обучающегося (при сдаче зачета).

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.

Примерный курс лекций, тестовый комплекс, содержание и методика выполнения лабораторных работ, методические рекомендации для самостоятельной работы содержатся в УМК дисциплины.

6.3.3 Видеоматериалы

1. Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа:

<http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/economy.php>

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

Электронные ресурсы свободного доступа	
http://elibrary.ru/default.x.asp	Всероссийский институт научной и технической информации

http://www2.viniti.ru	Научная электронная библиотека
http://www.fasi.gov.ru/	Федеральное агентство по науке и инновациям.
http://www.mcx.ru/	Министерство сельского хозяйства РФ
http://www.agro.ru/news/main.aspx	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.
http://www.iqlib.ru/	Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.
http://www.scirus.com/	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.
http://www.scintific.narod.ru/	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.
http://www.ras.ru/	Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.
http://nature.web.ru/	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.
http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах СНГ.
http://www.cnshb.ru/	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
http://www.agroportal.ru	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
http://www.rsl.ru	Российская государственная библиотека
http://www.edu.ru	Российское образование. Федеральный портал
http://n-t.ru/	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.
http://www.nauki-online.ru/	Науки, научные исследования и современные технологии
http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html	Полнотекстовые электронные библиотеки
Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ	
http://lib.belgau.edu.ru	Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
http://ebs.rgazu.ru/	Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"
http://znanium.com/	ЭБС «ZNANIUM.COM»
http://e.lanbook.com/books/	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»

http://www.garant.ru/	Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)
http://www.consultant.ru	СПС Консультант Плюс: Версия Проф
http://www2.viniti.ru/	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН
http://window.edu.ru/catalog/	Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории

Виды помещений	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 727.	<p>Специализированная мебель для обучающихся на 30 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная. Набор демонстрационного оборудования: Ноутбук Ноутбук Lenowo 320-15ISK (HD, 15,6) проектор BenQ MW533, экран для демонстрации DEXP WE-96, 2 акустические колонки 2.0 SVEN SPS-702. Информационные стенды (планшеты настенные)</p>
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 735.	<p>Специализированная мебель для обучающихся на 15 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная. Лабораторное оборудование: Весы лабораторные ВК-150.1, рефрактометр ИРФ-454Б2М, Люминископ «Филин», вискозиметр Оствальда, сепаратор РОТОР, экспресс-анализатор «Милтек-1», микроскоп Микмед-1, анализатор качества Лактан 1-4, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7», лопастная мешалка ИКА RW20, рН-метр Мультитест, анализатор Клевер, баня термостатирующая LOIP LB-216, вискозиметр ВЗ-246, стерилизатор, термостат UTU 4-84, термостат жидкостный ТЖ-ТС-01-28-100, термостат</p>

	суховоздушный ТВ-80 ПЗ, термостат ТС 1-20 СПУ, центрифуга лабораторная ОКА, центрифуга. Холодильник Атлант. Плита GEFEST. Электрическая маслобойка "Хозяюшка". Информационные стенды (планшеты настенные)
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737	Специализированная мебель: стол, шкафы для хранения вспомогательных средств. Стиральная машина BOSH. Лабораторное оборудование: анализатор Саматос, аппарат сушильный АПС-1, вискозиметр Гепплера с падающим шариком, овоскоп, мешалка магнитная с нагревом, микроволновая печь LG, холодильник Атлант, миксер TEFAL, йогуртница MOULINEX. Рабочее место лаборанта: стол, стул

7.2. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Виды помещений	Оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 727.	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 735	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky

	Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии - бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021

7.3. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

– ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019

– ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015 (доп. Соглашение №1 от 31.01.2020/33)

– ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019

– ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис».

VIII. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер,

ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

Приложение 1
СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
НА 202_ / 202_ УЧЕБНЫЙ ГОД

Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов

дисциплина (модуль)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов

направление подготовки/специальность

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)
ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)
УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения

« ___ » _____ 202_ года, протокол № _____

Зав.кафедрой

Шевченко Н.П.

Методическая комиссия технологического факультета

« ___ » _____ 202_ года, протокол № _____

Председатель методкомиссии _____ Сорокина Н.Н.

Декан технологического факультета _____ Трубчанинова Н.С.

« ___ » _____ 202_ г

Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине

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
						7 семестр
ПК-8	- способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: нормативную и техническую документацию в мясной отрасли;	Модуль 1 «Основные принципы организации работы предприятий малой мощности» Модуль 2 « Частные технологии мясных продуктов в условиях мини производств»	Устный опрос	Вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды мясной продукции	Модуль 1 «Основные принципы организации работы предприятий малой мощности» Модуль 2 « Частные технологии мясных продуктов в условиях мини производств»	Тест	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на разрабатываемые продукты.	Модуль 1 «Основные принципы организации работы предприятий малой мощности» Модуль 2 « Частные технологии мясных продуктов в условиях мини производств»	Задачи	Вопросы к зачету
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: научные основы организации технологических процессов производства мясной продукции функционального назначения, из вторичного мясного сырья и при нетрадиционных технологических подходах; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции функционального назначения; современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий в мясной отрасли;	Модуль 1 «Основные принципы организации работы предприятий малой мощности» Модуль 2 « Частные технологии мясных продуктов в условиях мини производств»	Устный опрос	Вопросы к зачету

		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры; совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции; совершенствовать действующие технологические процессы на основе последних достижений науки и техники в мясперерабатывающей отрасли	Модуль 1 «Основные принципы организации работы предприятий малой мощности» Модуль 2 « Частные технологии мясных продуктов в условиях мини производств»	Тест	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: технологическими режимами и схемами производства функциональных мясных продуктов; технологическими режимами и схемами производства продуктов из вторичного мясного сырья	Модуль 1 «Основные принципы организации работы предприятий малой мощности» Модуль 2 « Частные технологии мясных продуктов в условиях мини производств»	Задачи	Вопросы к зачету
ПК-20	способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности	Модуль 1 «Основные принципы организации работы предприятий малой мощности» Модуль 2 « Частные технологии мясных продуктов в условиях мини производств»	Устный опрос	Вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать новейшие достижения науки и техники в технологических схемах производства мясных продуктов	Модуль 1 «Основные принципы организации работы предприятий малой мощности» Модуль 2 « Частные технологии мясных продуктов в условиях мини производств»	Тест	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: приемами внедрения новейших достижений науки и техники в технологические схемы производства мясных продуктов	Модуль 1 «Основные принципы организации работы предприятий малой мощности» Модуль 2 « Частные технологии мясных продуктов в условиях мини производств»	Задачи	Вопросы к зачету

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>Зачтено</i>
ПК-8	<i>способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;</i>	<i>Не способен разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.</i>	<i>Частично владеет способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</i>	<i>Владеет способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</i>	<i>Свободно владеет способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.</i>
	Знать: нормативную и техническую документацию новых инновационных продуктов мясной отрасли; экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов мясной отрасли; новые виды мясной продукции на российском и зарубежном рынке.	Не знает нормативную и техническую документацию новых инновационных продуктов мясной отрасли; экспертизу инновационных проектов создания новых продуктов мясной отрасли; новые виды мясной продукции на российском и зарубежном рынке.	Частично знает нормативную и техническую документацию новых инновационных продуктов мясной отрасли; экспертизу инновационных проектов создания новых продуктов мясной отрасли;	Знает нормативную и техническую документацию новых инновационных продуктов мясной отрасли; экспертизу инновационных проектов создания новых продуктов мясной отрасли; новые виды м мясной продукции на российском и зарубежном	Свободно владеет информацией на нормативную и техническую документацию новых инновационных продуктов мясной отрасли; проводит экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов мясной отрасли; знает новые виды мясной
	Уметь: разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды мясной продукции	Не умеет разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды мясной продукции	Частично умеет разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды мясной продукции	Способен разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды мясной продукции	Способен самостоятельно разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды мясной продукции
	Владеть: методами и	Не владеет методами	Частично владеет ме-	Владеет методами и	Свободно владеет мето-

	тодиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.	и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.	тодами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.	методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.	дами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.
ПК-11	<i>способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Не готов организовать технологический процесс производства продуктов питания животного</i>	<i>Частично готов организовать технологический процесс производства продуктов питания животного</i>	<i>Готов организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Свободно организует технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</i>
	Знать: научные основы организации технологических процессов производства мясной продукции функционального назначения, из вторичного мясного сырья и при нетрадиционных технологических подходах; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции функционального назначения; современные тенденции развития новых малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий	Не знает научные основы организации технологических процессов производства мясной продукции функционального назначения, из вторичного мясного сырья и при нетрадиционных технологических подходах; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции	Частично знает научные основы организации технологических процессов производства мясной продукции функционального назначения, из вторичного мясного сырья и при нетрадиционных технологических подходах; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции	Знает научные основы организации технологических процессов производства мясной продукции функционального назначения, из вторичного мясного сырья и при нетрадиционных технологических подходах; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции функционального назначения; современные тенденции развития новых	Свободно владеет информацией о научных основах организации технологических процессов производства мясной продукции функционального назначения, из вторичного мясного сырья и при нетрадиционных технологических подходах; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции функционального назначения;
	Уметь: обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры; совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции; совершенствовать действующие технологические процессы на основе последних достижений науки и техники в мясперерабатывающей отрасли	Не умеет обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры; совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к	Частично умеет обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры; совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического	Умеет обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры; совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой продукции;	Свободно может обосновывать и выбирать рациональные технологические параметры; совершенствовать действующие технологические процессы на базе системного подхода к качеству сырья, параметрам технологического процесса и требованиям к готовой

	Владеть: технологическими режимами и схемами производства функциональных мясных продуктов; технологическими режимами и схемами производства продуктов из вторичного мясного сырья	Не владеет технологическими режимами и схемами производства функциональных мясных продуктов; технологическими режимами и схемами производства продуктов из вторичного мясного сырья	Частично владеет технологическими режимами и схемами производства функциональных мясных продуктов; технологическими режимами и схемами производства продуктов из вторичного мясного сырья	Владеет технологическими режимами и схемами производства функциональных мясных продуктов; технологическими режимами и схемами производства продуктов из вторичного мясного сырья	Свободно владеет технологическими режимами и схемами производства функциональных мясных продуктов; технологическими режимами и схемами производства продуктов из вторичного мясного сырья
ПК-20	<i>способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Не способен осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Частично владеет способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Владеет способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Свободно владеет способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>
	Знать: основы поиска и разработки новых продуктов мясной отрасли, этапы выведения на рынок новых видов мясной продукции; ценообразование на новые продукты; использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых видов мясных продуктов	Не знает основы поиска и разработки новых продуктов мясной отрасли, этапы выведения на рынок новых видов мясной продукции; ценообразование на новые продукты	Частично знает этапы выведения на рынок новых видов мясной продукции; ценообразование на новые продукты; использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых видов мясных продуктов	Знает основы поиска и разработки новых продуктов мясной отрасли, этапы выведения на рынок новых видов мясной продукции; использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых видов мясных продуктов	Свободно владеет информацией об основах поиска и разработке новых продуктов мясной отрасли, этапах выведения на рынок новых видов мясной продукции; ценообразовании на новые продукты; использует новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания

					новых видов мясных продуктов
	Уметь: оценивать качество, полезность и безопасность новых видов мясных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.	Не умеет оценивать качество, полезность и безопасность новых видов мясных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.	Частично умеет оценивать качество, полезность и безопасность новых видов мясных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.	Умеет оценивать качество, полезность и безопасность новых видов мясных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.	Свободно умеет оценивать качество, полезность и безопасность новых видов мясных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.
	Владеть: методиками разработки новых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.	Не владеет методиками разработки новых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.	Частично владеет методиками разработки новых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.	Владеет методиками разработки новых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.	Свободно владеет методиками разработки новых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.

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

Первый этап (пороговой уровень)

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

3.1.Перечень вопросов для определения входного рейтинга

1. Автолиз мяса.
2. Белковые вещества мяса.
3. Изменение свойств мяса при копчении.
4. Изменение свойств мяса при посоле.
5. Изменение свойств мяса при сушке.
6. Изменение свойств мяса при холодильной обработке.
7. Микроструктура мяса.
8. Направление промышленного использования мяса с разным сроком и характером автолиза.
9. Пигменты мяса и мясных продуктов.
10. Пищевая ценность мяса и мясопродуктов.
11. Свежесть мяса.
12. Структурно-механические свойства мяса
13. Строение, состав и свойства мышечной ткани мяса.
14. Функционально-технологические свойства мяса
15. Характеристика мяса как объекта технологии.
16. Химический состава мяса.
17. Эмульгирующие свойства белков мяса

**3.2 Перечень вопросов для определения входного рейтинга
Модуль 1«Основы разработки и внедрения новых видов
мясных продуктов»**

1. Понятие, виды и основные характеристики нового продукта мясной отрасли.
2. Этапы разработки нового продукта мясной промышленности.
3. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов мясной отрасли.
4. Этапы выведения на рынок новых видов мясной продукции.
5. Классификация пищевых продуктов, роль нутриентов пищи.
6. Общая характеристика веществ, загрязняющих продукты питания.
7. Принципы разработки рецептур и технологий мясных продуктов
8. Понятие и развитие науки о питании. Научные подходы в питании человека.
9. Общая характеристика теорий питания человека.

**Модуль 2 «Современные направления разработки и производства продуктов на
мясной основе»**

1. Новые направления переработки мясного сырья.
2. Инновации в переработке вторичного мясного сырья.
3. Основные цели и задачи введения пищевых добавок в продукты из мяса.
4. Классификация пищевых добавок в зависимости от их технологических функций.
Общие подходы к подбору технологических добавок.
5. Биологически активные добавки: классификация и характеристика веществ.

6. Вкусформирующие вещества и структурообразующие компоненты пищи: классификация и характеристика веществ.
7. Загустители, используемые при производстве продуктов из мяса.
8. Классификация растительного сырья и способы получения белковых препаратов, используемых при производстве мясных продуктов.
9. Новые виды мясной белковой пищи. Проблема обогащения белков лимитирующими аминокислотами.

3.3 Тестовый комплекс

1. Революционно новый продукт - это

продукт, не имевший ранее существовавших аналогов
 продукт, имеющий характеристику выгодно отличающую его от других продуктов
 продукт, который является абсолютно новым для производителя

2. Основные этапы инновационного процесса:

генерация идей
 коммерческая реализация
 социальный опрос
 патентный поиск
 отбор идеи
 разработка товара

3. Товарная марка - это

графическая информация, наносимая на поверхность, маркировку или упаковку изделий, представляющая возможность считывания её техническими средствами
 этот значок размещается на вкладыше, который является свидетельством того, что данный товар имеет сертификаты, которые соответствуют российским нормам.
 имя, знак или символ, которые идентифицируют продукцию и услуги продавца

4. Пробный маркетинг - это

реализация маленькой партии товара в одном или нескольких выбранных регионах и наблюдение за темпом его реализации
 реализация большой партии товара во всех выбранных регионах и наблюдение за темпом его реализацией
 реализация товара только в определенных магазинах

5. Перечислите особенности вывода новых продуктов в РФ

сжатые сроки для вывода новинки на рынок
 ориентация на западные образцы
 снижение стоимости продукта за счет снижения стоимости производства: уменьшение количества ингредиентов или замены их более дешевыми аналогами
 малая заинтересованность потребителей в "новых продуктах"

6. Конкурентоспособность товара — это

совокупность характерных свойств, формы, внешнего вида и условий применения, которыми должны быть наделены товары
 комплекс потребительских и стоимостных характеристик товара, которые и определяют его успех на рынке

7. Для анализа рынка рассматриваются следующие количественные показатели:

мотивы покупки
 объем рынка
 темпы роста рынка
 вид процесса покупки
 сложившиеся предпочтения
 доли основных конкурентов

8. Для анализа рынка рассматриваются следующие качественные показатели:

темпы роста рынка
 мотивы покупки
 сложившиеся предпочтения
 темпы роста рынка

вид процесса покупки
доли основных конкурентов

9. Модель Розенберга для оценки привлекательности товара основана на том, что потребители оценивают продукт с точки зрения его пригодности для удовлетворения определенных потребностей

потребители оценивают продукт с точки зрения его отличий от товара-конкурента

10. Мода - это

наиболее популярный или распространенный стиль в данный отрезок времени, в данной сфере человеческой жизнедеятельности.

своеобразная форма выражения, возникающая в той или иной сфере человеческой жизнедеятельности

11. Классификация продуктов согласно матрице рост/доля рынка

дойные коровы

звезды

кошки

собаки

темные лошадки

белые вороны

12. Согласно матрице рост/доля рынка "темные лошадки" - это

продукты, находящиеся в начальной фазе жизненного цикла, обещающие высокие темпы роста, но имеют небольшую долю рынка.

товары, находящиеся в фазе роста жизненного цикла, имеющие большую долю рынка

продукты, достигшие фазы зрелости с низкими темпами роста и большой долей рынка

13. К способам продления "жизни товара" относят:

разработка нового дизайна товара и упаковки

разработка новой услуги

запуск новой рекламной компании

удешевление продукта за счет использования в рецептуре более дешевого,

низкокачественного сырья

разработка нового товарного знака

14. Для какой стратегии вывода "нового продукта" на рынок характерно низкая цена и усиленное продвижение

быстрое снятие сливок

медленное снятие сливок

быстрое проникновение

медленное проникновение

15. Для какого подхода адаптации цены на "новый товар" характерно установление комплексной цены на набор, скидки за количество, установление дробной цены

психологическая адаптация цены

ценовая дискриминация

ранжирование цен

Для какого подхода адаптации цены на "новый товар" характерно установление комплексной цены на набор, скидки за количество, установление дробной цены

16. Основные функционально-технологические свойства белков:

Пенообразование.

Эмульгирующая способность.

Степень набухаемости.

Гелеобразующая способность.

Жиропоглощающая способность.

Индекс растворимости.

Воздухопоглощающая способность.

17. Способность белковых препаратов образовывать пространственную матрицу и удерживать ее называется:

Гелеобразование.

Пенообразование.

Эмульгирование.

Растворение.

18. Красящие вещества, входящие в состав тканей

Цветокорректирующие вещества.

Красители.

Пигменты.

19. Источники получения ароматических веществ:

Животные и насекомые.

Пряности и продукты их переработки.

Фруктово-овощные соки, в том числе концентрированные.

Эфирные масла и настои.

20. Укажите загустители и гелеобразователи:

Фосфат.

Желатин.

Агар-агар.

Каррагинан.

Пектин.

Крахмал.

21. Пищевой продукт –

Продукт в натуральном или переработанном виде, употребляемый человеком в пищу.

Продукт, имеющий химический состав.

Сырье, используемое для производства.

22. Вещества, усиливающие активность антиоксидантов –

Консерванты.

Антибиотики.

Синергисты.

23. Соевые препараты делят на:

Крупы.

Муку.

Концентраты.

Изоляты.

Тестураты.

24. К основным белковым препаратам, применяемым в пищевой промышленности, относят:

Соевые.

Молочные.

Микробиальные.

25. По значению показателя всегда больше

Водосвязывающая способность воды

Водоудерживающая способность.

26. Предельно-допустимая концентрация –

Такая концентрация, которая безвредна при ежедневном воздействии сколько угодно длительное время.

Минимальная доза химического вещества, вызывающая достоверное изменение биологических показателей.

Максимальное количество мг/кг массы тела, ежедневное поступление которой на протяжении всей жизни человека безвредно.

27. Пищевые добавки, предотвращающие порчу пищевых продуктов:

Эмульгаторы.

Красители.

Консерванты.

Синергисты.

Антибиотики.

Антиоксиданты.

28. Красители классифицируют на:

Идентичные натуральным.

Натуральные.

Синтетические.

Искусственные.

29. Пищевые добавки, регулирующие консистенцию:

Ароматизаторы.

Антиокислители.

Красители.

Гелеобразователи.

Загустители.

Эмульгаторы.

30. К эмульгаторам относят:

Лецитин.

Моно-и диглицериды.

Белки и сои.

Белки молока.

Крахмал.

Каратиноиды.

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% *12 баллов и/или «отлично» (продвинутый уровень)*

70 – 89 % *От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (углубленный уровень)*

50 – 69 % *От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)*

менее 50 % *От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

Второй этап (продвинутый уровень)

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

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

3.3 Типовые ситуационные задачи

1. Колбасный цех производит 10 наименований мясной продукции, средний срок производства составляет 3,5 года, а средний срок разработки нового мясного продукта составляет 18 месяцев. Определить оптимальное количество мясных продуктов находящихся в разработке.

2. Средние затраты крупного перерабатывающего мясокомбината на разработку одного нового вида колбасных изделий составляет 650 тысяч рублей. Оптимальное количество изделий, находящихся на стадии разработки составляет 4 единицы. Необходимо проанализировать и определить затраты на осуществление разработок.

3. Колбасный цех выпускает сосиски и вареные колбасы разных наименований. Какие виды новых мясных продуктов целесообразно производить на данном предприятии и почему?

4. Мясоперерабатывающее предприятие планирует выпускать мясные продукты диетического и лечебно-профилактического назначения. Перечислите основные этапы разработки данных видов продукции.

5. Колбасный цех длительное время выпускает на ряду, с другими видами колбасных изделий вареную колбасу «Любительскую». На основании последних проведенных маркетинговых исследований было выявлено уменьшение спроса на данный вид продукции, вызванное открытием неподалеку конкурирующего мясоперерабатывающего предприятия, которое выпускает широкий ассортимент вареных колбас. Какие действия целесообразно провести колбасному цеху в дальнейшем?

6. Конкурирующий колбасный цех занялся запуском охлажденных мясных продуктов функционального назначения в вакуумной упаковке, которые пользуются большим потребительским спросом. Проанализируйте ситуацию, какие действия на ваш взгляд необходимо предпринять предприятию для дальнейшего развития?

7. Колбасный цех производит 8 наименований мясной продукции, средний срок производства составляет 4,5 года, а средний срок разработки нового мясного продукта составляет 25 месяцев. Определить оптимальное количество мясных продуктов находящихся в разработке.

8. Мясоперерабатывающее предприятие долгое время выпускает колбасные изделия одного наименования. Спрос на продукцию данного предприятия стал падать. Укажите причины. Проанализируйте ситуацию и дайте рекомендации как повысить спрос на их продукцию.

9. Средние затраты крупного перерабатывающего мясокомбината на разработку одного нового вида колбасных изделий составляет 950 тысяч рублей. Оптимальное количество изделий, находящихся на стадии разработки составляет 6 единиц. Необходимо проанализировать и определить затраты на осуществление разработок.

10. Городской мясокомбинат производит 25 наименований мясной продукции, средний срок производства составляет 6,3 года, а средний срок разработки нового мясного продукта составляет 13 месяцев. Определить оптимальное количество мясных продуктов находящихся в разработке. Средние затраты городского мясокомбината на разработку одного нового вида колбасных изделий составляет 750 тысяч рублей. Необходимо определить затраты на осуществление разработок.

11. Цех по производству копченых продуктов из свинины производит 8 наименований мясной продукции, средний срок производства составляет 2,3 года, а средний срок разработки нового мясного продукта составляет 7 месяцев. Определить оптимальное количество мясных продуктов находящихся в разработке. Средние затраты на разработку одного нового вида колбасных изделий составляет 350 тысяч рублей. Необходимо определить затраты на осуществление разработок.

12. Предприятие по переработке мяса помимо выпуска основного ассортимента мясной продукции, планирует заняться выпуском мясных продуктов детского питания. Проанализируйте ситуацию, каковы действия предприятия в этом направлении.

13. Средние затраты перерабатывающего мясокомбината на разработку одного нового вида колбасных изделий составляет 650 тысяч рублей. Оптимальное количество изделий, находящихся на стадии разработки составляет 7 единиц. Необходимо проанализировать и определить затраты на осуществление разработок.

14. При выработке новых мясных продуктов спрос на ранее выпускаемые изделия начал падать. Причина и возможные пути решения данной проблемы.

15. Мясоперерабатывающее предприятие планирует выпуск мясной продукции с повышенным содержанием белка для спортсменов. Предложите новые источники белка для этих целей.

16. Средние затраты перерабатывающего мясокомбината на разработку нового вида колбасных изделий функциональной направленности составляет 450 тысяч рублей. Оптимальное количество изделий, находящихся на стадии разработки составляет 3 единицы. Необходимо проанализировать и определить затраты на осуществление разработок.

17. Колбасный цех производит 8 наименований мясной продукции, средний срок производства составляет 7,5 лет, а средний срок разработки нового мясного продукта составляет 26 месяцев. Определить оптимальное количество мясных продуктов находящихся в разработке.

18. Колбасный цех производит 27 наименований мясной продукции, средний срок производства составляет 9,5 лет, а средний срок разработки нового мясного продукта составляет 20 месяцев. Определите оптимальное количество мясных продуктов находящихся в разработке.

19. Конкурирующий колбасный цех занялся запуском мясных продуктов в нарезке в вакуумной упаковке, которые пользуются большим потребительским спросом. Проанализируйте ситуацию, какие действия на ваш взгляд необходимо предпринять предприятию для дальнейшего развития?

20. Мясоперерабатывающее предприятие планирует выпуск новой мясной продукции с повышенным содержанием витаминов для лечебно-профилактического питания. Предложите источники витаминов для этих целей и действия производителей для расширения спроса на эти продукты.

Третий этап (высокий уровень)

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

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

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

3.4 Перечень вопросов к творческому заданию (проекту)

1. Проект внедрения нового мясного полуфабриката
2. Проект внедрения нового колбасного изделия
3. Проект внедрения нового мясорастительного продукта
4. Проект внедрения нового солено-копченого изделия
5. Проект внедрения новых консервов из мяса
6. Проект внедрения новых мясных кулинарных изделий

Требования к оформлению презентаций

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов:

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

	Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.
--	--

Представление информации:

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

Критерии оценивания презентации

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

Название критерия	Оцениваемые параметры
Тема презентации	Соответствие темы программе учебного предмета, раздела
Дидактические и методические цели и задачи презентации	Соответствие целей поставленной теме Достижение поставленных целей и задач
Выделение основных идей презентации	Соответствие целям и задачам Содержание умозаключений Вызывают ли интерес у аудитории Количество (рекомендуется для запоминания аудиторией не более 4-5)

Содержание	<p>Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях</p> <p>Все заключения подтверждены достоверными источниками</p> <p>Язык изложения материала понятен аудитории</p> <p>Актуальность, точность и полезность содержания</p>
Подбор информации для создания проекта – презентации	<p>Графические иллюстрации для презентации</p> <p>Статистика</p> <p>Диаграммы и графики</p> <p>Экспертные оценки</p> <p>Ресурсы Интернет</p> <p>Примеры</p> <p>Сравнения</p> <p>Цитаты и т.д.</p>
Подача материала проекта – презентации	<p>Хронология</p> <p>Приоритет</p> <p>Тематическая последовательность</p> <p>Структура по принципу «проблема-решение»</p>
Логика и переходы во время проекта – презентации	<p>От вступления к основной части</p> <p>От одной основной идеи (части) к другой</p> <p>От одного слайда к другому</p> <p>Гиперссылки</p>
Заключение	<p>Яркое высказывание - переход к заключению</p> <p>Повторение основных целей и задач выступления</p> <p>Выводы</p> <p>Подведение итогов</p> <p>Короткое и запоминающееся высказывание в конце</p>
Дизайн презентации	<p>Шрифт (читаемость)</p> <p>Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков)</p> <p>Элементы анимации</p>
Техническая часть	<p>Грамматика</p> <p>Подходящий словарь</p> <p>Наличие ошибок правописания и опечаток</p>

Критерии оценивания презентаций (баллы)

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

Эффективность применения презентации в учебном процессе	
Итоговое количество баллов:	

Оценка «зачтено» - 10-27 баллов

Оценка «не зачтено» - 0-9 баллов

Критерии оценивания реферата (доклада):

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

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

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

От 0 до 3 баллов и/или «неудовлетворительно»: тема реферата (доклада) представлена в общем виде; ограниченное число использованных литературных источников; шаблонное изложение материала; суждения по исследуемой проблеме не всегда компетентны; неточности и неверные выводы по рассматриваемой литературе; оформление реферата (доклада) с элементами заметных отступлений от общих требований; во время защиты (выступления с докладом) студентом проявлена ограниченная профессиональная эрудиция.

3.3. Перечень вопросов к зачету

1. Понятие, виды и основные характеристики нового продукта мясной отрасли.
2. Этапы разработки нового продукта мясной промышленности.
3. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов мясной отрасли.
4. Этапы выведения на рынок новых видов мясной продукции.
5. Новые направления переработки мясного сырья.
6. Инновации в переработке вторичного мясного сырья.
7. Классификация пищевых продуктов, роль нутриентов пищи.
8. Общая характеристика веществ, загрязняющих продукты питания.
9. Принципы разработки рецептур и технологий мясных продуктов
10. Понятие и развитие науки о питании. Научные подходы в питании человека.
11. Общая характеристика теорий питания человека.

12. Основные цели и задачи введения пищевых добавок в продукты из мяса.
13. Классификация пищевых добавок в зависимости от их технологических функций. Общие подходы к подбору технологических добавок.
14. Биологически активные добавки: классификация и характеристика веществ.
15. Вкусоформирующие вещества и структурообразующие компоненты пищи: классификация и характеристика веществ.
16. Загустители, используемые при производстве продуктов из мяса.
17. Классификация растительного сырья и способы получения белковых препаратов, используемых при производстве мясных продуктов.
18. Новые виды мясной белковой пищи. Проблема обогащения белков лимитирующими аминокислотами.

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 защиты практических работ, заданий, тестовый контроль, устный опрос.

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 зачета в 7 семестре.

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

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

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

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

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;

- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

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
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, <i>участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.</i>	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	<i>Является</i> результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (экзамена или зачета).

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

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи *зачета/ 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.

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

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

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

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 51 балл и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 балла.