

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Федеральное государственное бюджетное образовательное

ФИО: Цыбиков Бэликто Батович

учреждение высшего образования

Должность: Ректор

«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Дата подписания: 27.05.2025 12:27:44

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Технологический факультет

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Технология производства, переработки
и стандартизации с.-х. продукции

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

«УТВЕРЖЕНО»

Декан
Технологический факультет

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

Рабочая программа

Дисциплины (модуля)

Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов

Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Квалификация Бакалавр

Форма обучения заочная

Форма промежуточной аттестации Зачет

Объем дисциплины в З.Е. 3

Продолжительность в часах/неделях 108/0

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

Распределение часов дисциплины

| Курс 4 Семестр | Количество часов | Итого |
|----------------------|------------------|-------|
| Вид занятий | УП | УП |
| Лекционные занятия | 8 | 8 |
| Лабораторные занятия | 4 | 4 |
| Практические занятия | 8 | 8 |
| Контактная работа | 20 | 20 |
| Сам. работа | 84 | 84 |
| Итого | 108 | 108 |

Улан-Удэ, 2025 г.

| |
|---------------------------------|
| Программу составил(и): |
| , Залуцкая Екатерина Викторовна |

Программа дисциплины

Технология производства мясных полуфабрикатов

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669);

-Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н ;

-Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602 н ;

составлена на основании учебного плана:

b350307_z_3.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 протокол № 9

Программа одобрена на заседании кафедры

Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

Протокол № 10 от 07.04.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Технологический факультет» от «21» апреля 2025г., протокол №8

Председатель методической комиссии « Технологический факультет»

Внешний эксперт
(представитель работодателя)

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия Заместитель
председателя Комитета по производству и переработке сельскохозяйственной продукции

Селицкая Людмила Евгеньевна

подпись

И.О. Фамилия

| № п/п | Учебный год | Одобрено на заседании кафедры | | Утверждаю Заведующий кафедрой Дагбаева Т.Ц. | |
|-------|----------------|-------------------------------|--------------|---------------------------------------------------|--------------|
| | | протокол | Дата | Подпись | Дата |
| 1 | 20__/20__ г.г. | № ____ | «__»_20__ г. | | «__»_20__ г. |
| 2 | 20__/20__ г.г. | № ____ | «__»_20__ г. | | «__»_20__ г. |
| 3 | 20__/20__ г.г. | № ____ | «__»_20__ г. | | «__»_20__ г. |
| 4 | 20__/20__ г.г. | № ____ | «__»_20__ г. | | «__»_20__ г. |
| 5 | 20__/20__ г.г. | № ____ | «__»_20__ г. | | «__»_20__ г. |

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Цели: получение знаний по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области технологии производства мясных полуфабрикатов. Задачи: изучить основные понятия и термины, применяемые в области технологии производства мясных полуфабрикатов; изучение используемого сырья и вспомогательных материалов, технологических процессов производства мясных полуфабрикатов; физико-химических изменений в сырье и готовом продукте; качества мясных |
| 2 | Цели: получение знаний по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области технологии производства мясных полуфабрикатов. Задачи: изучить основные понятия и термины, применяемые в области технологии производства мясных полуфабрикатов; изучение используемого сырья и вспомогательных материалов, технологических процессов производства мясных полуфабрикатов; физико-химических изменений в сырье и готовом продукте; качества мясных |
| 3 | Цели: получение знаний по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области технологии производства мясных полуфабрикатов. Задачи: изучить основные понятия и термины, применяемые в области технологии производства мясных полуфабрикатов; изучение используемого сырья и вспомогательных материалов, технологических процессов производства мясных полуфабрикатов; физико-химических изменений в сырье и готовом продукте; качества мясных |

ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Блок.Часть | Б1.В |
| ПКС-3: Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | |

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

| | | |
|---|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 1 семестр | Основы технологии пищевых производств |
| 2 | 3 семестр | Учебная практика |
| 3 | 2 семестр | Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) |

Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:

| | | |
|---|-----------|-------------------------------------------------------|
| 1 | 5 семестр | Производство колбас |
| 2 | 5 семестр | Производство молочных продуктов |
| 3 | 5 семестр | Научно-исследовательская работа |
| 4 | 5 семестр | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 5 | 5 семестр | Преддипломная практика |

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ПКС-3: Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;

ИД-1. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ИД-2 Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения

ИД-3 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Знать и понимать технологии переработки мяса в мясные полуфабрикаты и параметры их хранения;

| | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Уровень 1 | ИД-1 Не знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции животноводства, технологическую и эксплуатационную документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Уровни сформированности компетенций | | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| компетенция не сформирована | минимальный | | средний | | высокий | | |
| Оценки формирования компентенций | | | | | | | |
| Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1 | Оценка «удовлетворительно» - уровень 2 | | Оценка «хорошо» - уровень 3 | | Оценка «отлично» - уровень 4 | | |
| Характеристика сформированности компетенции | | | | | | | |
| Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач | | Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач | | Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач | | |
| СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | | | | | | | |
| Код занятия | Наименование разделов (этапов) и тем | Вид работ | Курс | Часов | Компетенции | Интеракт. | Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости) |
| Раздел 1. 1. Требования к качеству основного сырья и вспомогательного сырья | | | | | | | |
| 1.1 | 1.Современное состояние и потенциал мясной промышленности 2. Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов. | Лек | 4 | 1 | ПКС-3 | | |
| 1.2 | 3. Требования, предъявляемые к качеству мяса птицы, субпродуктов | Лек | 4 | 1 | ПКС-3 | 0,5 | |
| 1.3 | 4. Требования, предъявляемые к качеству жирового сырья и крови | Лек | 4 | 1 | ПКС-3 | 0,5 | |
| 1.4 | 5. Классификация и роль пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов | Лек | 4 | 1 | ПКС-3 | 0,5 | Лекция - конференция |
| 1.5 | Требования, предъявляемые к качеству мяса. | Лаб | 4 | 2 | ПКС-3 | | Устный опрос по контрольным вопросам |
| 1.6 | Требования, предъявляемые к качеству ингредиентов для производства ПФ | Пр | 4 | 1 | ПКС-3 | 0,5 | Тестирование |
| 1.7 | Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы | Пр | 4 | 1 | ПКС-3 | 0,5 | Устный опрос по контрольным вопросам |
| 1.8 | Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | Предоставление конспекта |
| 1.9 | Характеристика пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | Представление презентации |

Раздел 2. 2. Частные технологии производства мясных полуфабрикатов

| | | | | | | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|----|-------|-----|--------------------------------------|
| 2.1 | 6. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов | Лек | 4 | 1 | ПКС-3 | | |
| 2.2 | 7. Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов | Лек | 4 | 1 | ПКС-3 | 0,5 | |
| 2.3 | 8. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы | Лек | 4 | 1 | ПКС-3 | 0,5 | |
| 2.4 | 9. Производство полуфабрикатов в тесте | Лек | 4 | 1 | ПКС-3 | | |
| 2.5 | Технология изготовления фасованных субпродуктов | Пр | 4 | 1 | ПКС-3 | | Устный опрос по контрольным вопросам |
| 2.6 | Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов | Пр | 4 | 1 | ПКС-3 | 1 | |
| 2.7 | Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов | Лаб | 4 | 1 | ПКС-3 | | Устный опрос по контрольным вопросам |
| 2.8 | расчеты натуральных полуфабрикатов из мяса | Пр | 4 | 2 | ПКС-3 | 2 | Решение ситуационных задач |
| 2.9 | Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов. | Пр | 4 | 1 | ПКС-3 | 0,5 | |
| 2.10 | Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов. | Лаб | 4 | 1 | ПКС-3 | | |
| 2.11 | Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы | Ср | 4 | 12 | ПКС-3 | | |
| 2.12 | Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов. | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | |
| 2.13 | Производство полуфабрикатов в тесте | Пр | 4 | 1 | ПКС-3 | 1 | |
| 2.14 | Быстрозамороженные готовые блюда | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | |
| 2.15 | Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов лечебно-профилактического назначения | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | |
| 2.16 | Производство полуфабрикатов из мяса рыбы | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | |

| | | | | | | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|----|-------|--|--|
| 2.17 | Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для детского питания | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | |
| 2.18 | Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для диетического питания | Ср | 4 | 6 | ПКС-3 | | |
| 2.19 | Ассортимент, характеристика и технология производства разных групп ПФ | Ср | 4 | 14 | ПКС-3 | | |
| 2.20 | Санитарные правила и нормы в производстве мясных полуфабрикатов | Ср | 4 | 4 | ПКС-3 | | |
| 2.21 | Технологические расчеты в производстве мясных полуфабрикатов | Ср | 4 | 12 | ПКС-3 | | |

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

| | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Л1.1 | Забашта А.Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: справочник. - М.: КолосС, 2006. - 551 |
| Л1.2 | И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин Технология мяса и мясных продуктов.: - КолосС, 2009. - 565 |
| Л1.3 | И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин Технология мяса и мясных продуктов.: - КолосС, 2009. - 711 |
| Л1.4 | Забашта А. Г., Молочников М. В., Подвойская И. А., Ефремова А. С. Разделка мяса.: - М.: КолосС, 2010. - 455 |
| Л1.5 | Семенова Е. Г., Тыхенова О. Г., Дагбаева Т. Ц., Данилов М.Б., Ачитугев В. А. Производство и переработка баранины [Электронный ресурс]: Учебное пособие для обучающихся бакалавриата по направлениям подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", 36.03.02 "Зоотехния". - Улан-Удэ: БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2022. - 92 – Режим доступа: http://bgsha.ru/art.php?i=5573 |

Дополнительная литература

| | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Л2.1 | Чебакова Г. В., Горбачева М. В., Есепенок К.В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 336 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=390064 |
| Л2.2 | Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: Учебное пособие для вузов по спец. "Товароведение и экспертиза товаров". - Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2003. - 526 |
| Л2.3 | Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс]: учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 432 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129085 |
| Л2.4 | Омаров Р. С., Шлыков С. Н. Общая технология мясной отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Ставрополь: СтГАУ, 2018. - 96 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/141612 |
| Л2.5 | Технология переработки и товароведение продукции рыбоводства [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. - Ставрополь: СтГАУ, 2020. - 128 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169711 |
| Л2.6 | Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Под о. р., профессора В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 316 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/238532 |

Методическая литература

| | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Л3.1 | Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 174 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=156995 |
| Л3.2 | Охрименко О. В. Биохимия сельскохозяйственной продукции (теория и практикум) [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2016. - 459 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130836 |
| Л3.3 | Дагбаева Т. Ц., Залуцкая Е. В. Технология производства мясных полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2014. - 146 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/138752 |

| МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) | | | |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Номер аудитории | Назначение | Оборудование и ПО | Адрес |
| 145 | Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145) | 18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой) | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |
| 348 | Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (348) | 22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью: интерактивная доска, мультимедиа-проектор BenQMX503, указка интерактивная, возможность подключения ноутбука и мультимедийного оборудования, лекционный блок, трибуна, 3 электрифицированных стенда: «Породы сельскохозяйственных животных», «Технология производства продукции животноводства», «Методы содержания, кормления и разведения КРС» | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |
| 127 | Специализированная аудитория по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (127) | 24 посадочных места, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, Рельсовая система Lumien, 23.8" Монитор ARDOR GAMING PORTAL AF24H1 белый, ПЭВМ BasicRay B102 G3R PC-96007. 450W/ H610/ Core i5-12400 / DDR5 16GB / SSD 256GB / без OS, Клавиатура+мышь проводная A4Tech Fstyler F1512 белый | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |
| 120 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120) | 22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды. 1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видеоувеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура CleVu с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade | 670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус |

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | | Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE | |
| ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | | | |
| 1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС) | | | |
| Наименование | | Доступ | |
| 1 | | 2 | |
| Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium» | | http://znanium.ru/ | |
| Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» | | http://e.lanbook.com/ | |
| Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт» | | http://urait.ru/ | |
| 2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.): | | | |
| 1 | | 2 | |
| Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах) | | https://openedu.ru/course/ | |
| Профессиональные базы данных | | http://e.lanbook.com/ | |
| 3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии: | | | |
| Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / Т. Ц. Дагбаева, Е. В. Залуцкая ; Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, технологии производства, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2017. - 164 с. | | | |
| Технология производства мясных полуфабрикатов : методические рекомендации по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост. Т. Ц. Дагбаева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 48 с. | | | |
| ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ | | | |
| 1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины | | | |
| Наименование программных продуктов (ПП) | | Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт | |
| Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года | | Занятия семинарского типа, самостоятельная работа | |
| 2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса | | | |
| Информационно-правовой портал «Гарант» | | в локальной сети академии http://www.garant.ru/ | |
| Справочно-поисковая система «Консультант Плюс» | | http://www.consultant.ru/ | |
| 3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса | | | |

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

| Наименование ЭИОС и доступ | Доступ | Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Официальный сайт академии | http://bgsha.ru/ | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |
| Личный кабинет | http://lk.bgsha.ru/ | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |
| АС Деканат | в локальной сети академии | - |
| Корпоративный портал академии | http://portal.bgsha.ru/ | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |
| ИС «Планы» | в локальной сети академии | - |
| Портфолио обучающегося | http://lk.bgsha.ru/ | Самостоятельная работа |
| Сайт научной библиотеки | http://elib.bgsha.ru/ | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |
| Электронная библиотека БГСХА | http://elib.bgsha.ru/ | Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа |

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)

| ФИО преподавателя | Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка | Ученая степень, ученое звание |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Залуцкая Екатерина Викторовна | | |

ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;
- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;
- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);
- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;
- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.

В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля);
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

Перечень вопросов к зачету по дисциплине; Индивидуальные задания для решения ситуационных задач; Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов; Комплект тестовых заданий; Темы докладов/конспектов; Темы заданий для работы в малых группах

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
Технология производства мясных полуфабрикатов

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины

| 1 | 2 |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Цель промежуточной аттестации - | установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине |
| Форма промежуточной аттестации - | зачёт / дифференцированный зачет |
| Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса | 1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины |
| | 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра |
| Основные условия получения обучающимся зачёта: | 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине |

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Индивидуальные задания для решения ситуационных задач

Задача №1: Установите биологическую ценность суммарного белка в заданном продукте расчетным методом по коэффициенту утилизации белка (K_u).

Варианты индивидуальных заданий к задаче №1:

1. Мясо КРС, мышечная ткань
2. Мясо КРС, говядина 1 категория
3. Мясо КРС, говядина 2 категория
4. Мясо свиней, мышечная ткань
5. Мясо свиней, свинина беконная
6. Мясо свиней, свинина мясная
7. Мясо свиней, свинина жирная
8. Конина 1 категории
9. Конина 2 категории
10. Котлеты Школьные
11. Фрикадельки Детские

12. Фрикадельки Ленинградские
13. Мясо верблюжье, мышечная ткань
14. Мясо МРС, мышечная ткань
15. Мясо МРС, Баранина 1 категории
16. Печень свиная
17. Печень говяжья

Задача №2: Рассчитайте массу крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в зависимости от количества говяжьих полутуш (туш) поступившего в цех мясных полуфабрикатов, согласно норм выхода крупнокусковых полуфабрикатов, вырабатываемых из говядины, % массы мяса на костях.

Варианты индивидуальных заданий к задаче №2:

1. 3 полутуши, массой 150 кг
2. 5 туш, массой, соответственно 165 кг, 158 кг, 177 кг, 160 кг, 171 кг.
3. 8 полутуш по 170 кг;
4. 17 полутуш, массой 187 кг;
5. 4 туши, массой в среднем 365 кг;
6. 7 туш, массой в среднем 425 кг;
7. 11 полутуш, массой 198 кг;
8. 3 туши, массой, соответственно 425 кг, 430 кг, 411 кг.

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Тема 1. Введение. Современное состояние развития мясной промышленности в РФ и РБ.

Контрольные вопросы:

1. Значение мясной промышленности в индустриальной структуре страны.
2. Современное состояние и потенциал промышленности.
3. Характеристика основных типов предприятия.
4. Значение мясных продуктов в питании человека.

Тема 2. Химический состав и пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Биологическая ценность белков мясопродуктов. Биологическая эффективность жиров.

Контрольные вопросы:

1. Дать определение термину «пищевая ценность мяса и мясопродуктов».
2. Чем характеризуется биологическая ценность белков?
3. Какими методами определяют биологическую ценность белков? Укажите достоинства и недостатки каждого метода.
4. Опишите принцип метода определения биологической ценности белков мяса с помощью аминокислотных скоров.
5. Что такое незаменимая аминокислота?
6. Что такое химический скор аминокислоты?
7. Что такое лимитирующая аминокислота белка?
8. Что понимается под эталонным белком?
9. Какие незаменимые аминокислоты чаще всего являются лимитирующими?
10. О чем судят по качественному показателю «отношение триптофана к оксипролину» мяса?

Тема 3. Принципы рационального использования мясного сырья. Зарубежный и отечественный опыт. Классификация полуфабрикатов. Теоретические основы концепции сбалансированного питания. Формула сбалансированного питания. Рациональное питание.

Контрольные вопросы:

1. Что такое рациональное питание
 2. Перечислите основные группы мясных полуфабрикатов
 3. Что такое сбалансированное питание
 4. Опишите принципы рационального питания, основанное на многолетнем труде академика А. А. Покровского
- Требования, предъявляемые к качеству основного и вспомогательного сырья

Тема 4. Тканевый состав и свойства мясного сырья.

Контрольные вопросы:

1. Морфологический (тканевый) состав мяса
2. Какие белки входят в состав мышечной ткани мяса
3. Чем представлена костная ткань
4. Какие белки входят в состав соединительной ткани
5. Какие витамины составляют мышечную ткань мяса
6. Какие минеральные вещества входят в состав мышечной ткани мяса
7. Перечислите экстрактивные вещества мяса

Тема 5. Требования, предъявляемые к качеству мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.

Контрольные вопросы:

1. Что такое качество мяса
2. Дайте характеристику мясу с признаками PSE, NOR, DFD
3. Что такое парное мясо
4. Опишите характеристики остывшего мяса
5. Какая температура должна быть в толще замороженного мяса
6. При какой температуре считается законченным процесс размораживания мяса

Тема 6. Требования, предъявляемые к качеству мяса птицы, субпродуктов, крови

Контрольные вопросы:

1. Какие субпродукты относят к I и II категориям и почему?
2. Какие белковые препараты животного и растительного происхождения используют для выработки колбас?
3. Какие соевые белковые препараты вы знаете?
4. Что такое дефибринирование крови?
5. Как проводят стабилизацию крови?
6. Методы консервации крови?

Тема 7. Требования, предъявляемые к качеству белковых препаратов животного и растительного происхождения, жирового сырья, яиц и яйцепродуктов, растительных компонентов (свежие и переработанные овощи), грибов.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляют к жировому сырью, используемому для выработки колбас?
2. Опишите принцип метода определения содержания перекисных соединений покровного жира говядины и поверхностного шпика свинины.
3. Опишите принцип метода определения кислотного числа жира.
4. Какие изменения происходят с жирами в процессе хранения мяса?
5. В чем заключается процесс гидролиза жиров?
6. Как протекает окисление жиров?
7. Что такое осаливание жиров?
8. Требования, предъявляемые к яйцам и яйцепродуктам, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
9. Требования, предъявляемые к свежим и переработанным овощам, грибам, используемых в производстве мясных полуфабрикатов

Тема 8. Классификация и роль пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов. Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы.

Контрольные вопросы:

1. Какие функциональные добавки используются в производстве мясных полуфабрикатов?
2. Какие загустители и стабилизаторы используют в производстве мясных полуфабрикатов?
4. Опишите действие крахмала на мясную систему.
5. Что такое синерезис?
6. На какие типы подразделяются каррагинаны?
7. Какие специи и пряности используют для производства мясных полуфабрикатов?

Частные технологии производства мясных полуфабрикатов

Тема 9. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованного мяса

1. Опишите требования, предъявляемые к отрубам из телятины, согласно ГОСТ 34197-2017 Мясо. Отрубы из телятины. Технические условия
2. Опишите требования, предъявляемые к отрубам из свинины, согласно ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
3. Опишите требования, предъявляемые к отрубам из говядины, согласно ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
4. Опишите требования, предъявляемые к отрубам из баранины и козлятины, согласно ГОСТ Р 54367-2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия

Тема 10. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов

1. Опишите требования, предъявляемые к субпродуктам мясным обработанным, согласно ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия
2. Опишите требования, предъявляемые к субпродуктам птицы, согласно ГОСТ 31657-2012 Субпродукты птицы. Технические условия

Тема 11. Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов.

1. Опишите требования, предъявляемые к натуральным крупнокусковым полуфабрикатам, согласно ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
2. Опишите требования, предъявляемые к натуральным крупнокусковым полуфабрикатам, согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

Тема 12. Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов.

1. Опишите требования, предъявляемые к натуральным порционным полуфабрикатам, согласно ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
2. Опишите требования, предъявляемые к порционным полуфабрикатам, согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

Тема 13. Технология производства натуральных мелкокусковых полуфабрикатов.

1. Опишите требования, предъявляемые к натуральным мелкокусковым полуфабрикатам, согласно ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
2. Опишите требования, предъявляемые к мелкокусковым полуфабрикатам, согласно Технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)

Тема 14. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.

1. Опишите правила приемки полуфабрикатов из мяса птицы, согласно ГОСТ Р 54356-2011 Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Правила приемки
2. Опишите требования ГОСТ Р 54356-2011 Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Правила приемки
3. Опишите требования ГОСТ 31936-2012 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия
4. Опишите требования ГОСТ Р 55790-2013 Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые для детского питания.

Технические условия

5. Опишите требования ГОСТ 32737-2014 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания.

Технические условия

Тема 15. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.

Опишите требования ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

Тема 16. Производство полуфабрикатов в тесте. Быстрозамороженные готовые блюда.

1. Дайте классификацию полуфабрикатов в тесте

2. Перечислите ассортимент полуфабрикатов в тесте, согласно принятой классификации

3. Опишите требования ГОСТ 32750-2014 Полуфабрикаты в тесте замороженные для детского питания.

Технические условия

Темы заданий для работы в малых группах

1. Требования, предъявляемые к качеству мяса.

2. Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.

3. Требования, предъявляемые к качеству мяса птицы, субпродуктов

4. Требования, предъявляемые к качеству белковых препаратов животного и растительного происхождения, жирового сырья, яиц и яйцепродуктов, растительных компонентов (свежие и переработанные овощи), грибов

5. Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы

6. Характеристика и технологический процесс изготовления фасованных субпродуктов

7. Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов

8. Технология производства натуральных порционных полуфабрикатов

9. Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов.

10. Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы

11. Производство рубленых и фаршированных полуфабрикатов.

12. Производство полуфабрикатов в тесте

13. Быстрозамороженные готовые блюда

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Перечень вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

1. Пищевая ценность мяса. Характеристика тканей мяса (ПКС-6).

2. Классификация мяса по термическому состоянию. Основные способы размораживания (дефростации) мяса и мясопродуктов (ПКС-6).

3. Использование субпродуктов в производстве полуфабрикатов. Характеристика субпродуктов. Пищевая ценность. Технология первичной обработки субпродуктов в зависимости от морфологического строения (ПКС-6).

4. Применение яиц и яйцепродуктов (меланж, яичный порошок) в производстве полуфабрикатов. Дайте им характеристику. (ПКС-6).

5. Применение муки пшеничной, круп в производстве полуфабрикатов. Дайте им характеристику (ПКС-6).

6. Требования к качеству панировочных сухарей, хлеба (в/с, 1 сорт) используемых в производстве полуфабрикатов. (ПКС-6).

7. Требования к качеству сыворотки и плазмы крови пищевой, применяемой в производстве полуфабрикатов (ПКС-6).

8. Требования к качеству молока пастеризованного цельного, нежирного, сухого цельного, обезжиренного, масла коровьего, казеинатов пищевых, используемых в производстве полуфабрикатов (ПКС-6).

9. Требования к качеству соевых продуктов (мука полножирная, обезжиренная, концентрат, изолят, текстураты), используемых в производстве полуфабрикатов. Технологическая схема получения соевых продуктов (ПКС-6).

10. Требования к качеству концентрированных томатных продуктов, используемых в производстве полуфабрикатов. Технологическая схема производства томатного пюре, томатной пасты, томатной пасты соленой (ПКС-6).

11. Технологические схемы производства фасованного мяса и субпродукты. Схемы разделки для розничной торговли (ПКС-6).

12. Ассортимент и технологические схемы производства крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

13. Ассортимент и технологические схемы производства крупнокусковых полуфабрикатов из свинины (ПКС-6).

14. Ассортимент и технологические схемы производства крупнокусковых полуфабрикатов из баранины (ПКС-6).

15. Ассортимент и технологические схемы производства порционных полуфабрикатов из говядины (ПКС-6).

16. Ассортимент и технологические схемы производства порционных полуфабрикатов из свинины (ПКС-6).

17. Ассортимент и технологические схемы производства порционных полуфабрикатов из баранины (ПКС-6).

18. Схемы разделки мяса для промышленной переработки (ПКС-6).

19. Ассортимент и технологические схемы производства мясокостных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (ПКС-6).

20. Ассортимент и технологические схемы производства мясокостных мелкокусковых полуфабрикатов из свинины (ПКС-6).

21. Ассортимент и технологические схемы производства мясокостных мелкокусковых полуфабрикатов из баранины (ПКС-6).

22. Ассортимент и технологические схемы производства мякотных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (ПКС-6).

23. Ассортимент и технологические схемы производства мякотных мелкокусковых полуфабрикатов из свинины (ПКС-6).

24. Ассортимент и технологические схемы производства мякотных мелкокусковых полуфабрикатов из баранины

(ПКС-6).

25. Ассортимент и технологические схемы производства рубленых полуфабрикатов (ПКС-6).
26. Ассортимент и технологические схемы производства фаршей (ПКС-6).
27. Ассортимент и технологические схемы производства полуфабрикатов в тесте (ПКС-6).
28. Ассортимент и технологические схемы производства быстрозамороженных готовых блюд (блинчики с разными начинками) (ПКС-6).
29. Ассортимент и технологические схемы производства мясных полуфабрикатов специального назначения (ПКС-6).
30. Ассортимент и технологические схемы производства пирожков жаренных (ПКС-6).
31. Ассортимент и технологические схемы производства быстрозамороженных готовых блюд (мясо с гарнирами) (ПКС-6).
32. Использование пищевых добавок в производстве полуфабрикатов (ПКС-6).
33. Выбор сырья для производства пельменей. Технологическая схема (ПКС-6).
34. Контроль процесса производства и качества полуфабрикатов и быстрозамороженных вторых блюд (ПКС-6).
35. Механизация и автоматизация технологических процессов производства полуфабрикатов (ПКС-6).
36. Поточно-механизированные линии производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд (ПКС-6).
37. Технологические схемы производства пельменей, ravioli, мантов из мяса птицы (ПКС-6).
38. Технологические схемы производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы (ПКС-6).
39. Технологические схемы производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы (ПКС-6).
40. Технологические схемы производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы (ПКС-6).

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы докладов /конспект

- 1 Классификация и роль пищевых добавок в производстве мясных полуфабрикатов.
- 2 Характеристика функционально-технологических (комплексных) пищевых добавок, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
- 3 Характеристика структурно-регулирующих пищевых добавок, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
- 4 Характеристика вкусо-ароматических пищевых добавок, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
- 5 Характеристика пищевых красителей, используемых в производстве мясных полуфабрикатов.
- 6 Характеристика антиокислителей, используемых в производстве мясных
- 7 Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов лечебно-профилактического назначения.
- 8 Производство полуфабрикатов из мяса рыбы.
- 9 Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для детского питания.
- 10 Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для диетического питания.
- 11 Современное состояние и потенциал мясной промышленности
- 12 Химический состав и пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов
- 13 Требования, предъявляемые к качеству жирового сырья и крови
- 14 Характеристика вспомогательных материалов. Упаковочные и перевязочные материалы
- 15 Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов
- 16 Технология производства натуральных мелкокусковые полуфабрикатов
- 17 Технология производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы
- 18 Быстрозамороженные готовые блюда
- 19 Производство полуфабрикатов из мяса рыбы
- 20 Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для детского питания
- 21 Ассортимент и технология производства мясных полуфабрикатов специального назначения для диетического питания

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к зачету и зачету с оценкой

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

| Баллы для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 86-100 баллов «отлично» | Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно. |
| 71-85 баллов «хорошо» | Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов. |
| 56-70 баллов «удовлетво-рительно» | Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки. |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно» | Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом. |

Критерии оценивания контрольной работы дискуссионных тем и вопросов для круглого стола (дискуссии, полемики, диспута, дебатов)

Перечень дискуссионных тем

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Примерные критерии оценивания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретический уровень знаний; - качество ответов на вопросы; - подкрепление материалов фактическими данными (статистические данные или др.); - практическая ценность материала; - способность делать выводы; - способность отстаивать собственную точку зрения; - способность ориентироваться в представленном материале; - степень участия в общей дискуссии. <p>Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерная шкала оценивания:</p> | |
| Баллы для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям |
| 86-100 баллов «отлично» | Обучающийся свободно владеет учебным материалом; проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения. |
| 71-85 баллов «хорошо» | Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета в формировании навыков публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации. |
| 56-70 баллов «удовлетворительно» | Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов. Обучающийся не может применить теорию в новой ситуации. |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно» | Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы умения и навыки публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации. |
| Критерии оценивания контрольной работы для контрольной работы (обязательно для дисциплин, где по УП предусмотрена контрольная работа) | |
| <p>Перечень заданий для контрольной работы</p> <p>Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерные критерии оценивания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – полнота раскрытия темы; – правильность формулировки и использования понятий и категорий; – правильность выполнения заданий/ решения задач; – аккуратность оформления работы и др. <p>Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерная шкала оценивания:</p> | |
| Баллы для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям |
| 86-100 баллов «отлично» | Полное раскрытие темы, указание точных названий и определений, правильная формулировка понятий и категорий, приведены все необходимые формулы, соответствующая статистика и т.п., все задания выполнены верно (все задачи решены правильно), работа выполнена аккуратно, без помарок. |
| 71-85 баллов «хорошо» | Недостаточно полное раскрытие темы, одна-две несущественные ошибки в определении понятий и категорий, в формулах, статистических данных и т. п., кардинально не меняющие суть изложения, наличие незначительного количества грамматических и стилистических ошибок, одна-две несущественные погрешности при выполнении заданий или в решениях задач. Работа выполнена аккуратно. |
| 56-70 баллов | Ответ отражает лишь общее направление изложения лекционного материала, наличие |

| | |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «удовлетво-рительно» | более двух несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, формулах, статистических данных и т. п.; большое количество грамматических и стилистических ошибок, одна-две существенные ошибки при выполнении заданий или в решениях задач. Работа выполнена небрежно. |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно» | Обучающийся демонстрирует слабое понимание программного материала. Тема не раскрыта, более двух существенных ошибок в определении понятий и категорий, в формулах, статистических данных, при выполнении заданий или в решениях задач, наличие грамматических и стилистических ошибок и др. |

Критерии оценивания контрольной работы для практических (лабораторных) работ

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность выполнения задания на практическую/лабораторную работу в соответствии с вариантом;
- степень усвоения теоретического материала по теме практической /лабораторной работы;
- способность продемонстрировать преподавателю навыки работы в инструментальной программной среде, а также применить их к решению типовых задач, отличных от варианта задания;
- качество подготовки отчета по практической / лабораторной работе;
- правильность и полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы

и др.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания практических занятий (лабораторных работ):

| Баллы для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 86-100 баллов «отлично» | Выполнены все задания практической (лабораторной) работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы. |
| 71-85 баллов «хорошо» | Выполнены все задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями. |
| 56-70 баллов «удовлетво-рительно» | Выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями. |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно» | Обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы. |

Критерии оценивания контрольной работы для выполнения расчетно-графической работы, работы на тренажере

Комплект заданий

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

В качестве критериев могут быть выбраны, например:

- соответствие срока сдачи работы установленному преподавателем;
- соответствие содержания и оформления работы предъявленным требованиям;
- способность выполнять вычисления;
- умение использовать полученные ранее знания и навыки для решения конкретных задач;
- умение отвечать на вопросы, делать выводы, пользоваться профессиональной и общей лексикой;
- обоснованность решения и соответствие методике (алгоритму) расчетов;

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

| Баллы для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 86-100 баллов «отлично» | Все материалы, расчеты, построения оформлены согласно требованиям и демонстрируют высокий уровень освоения теоретического материала, способность составлять и реализовать алгоритм решения по исходным данным. Вычисления выполнены четко, ответы на вопросы, выводы к работе отражают точку зрения обучающегося на решаемую проблему. Все материалы представлены в установленный срок, не требуют дополнительного времени на завершение. |
| 71-85 баллов «хорошо» | Все материалы, расчеты, построения оформлены согласно требованиям и демонстрируют достаточно высокий уровень освоения теоретического материала, способность составлять |

| | |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | и реализовать алгоритм решения по исходным данным. В работе присутствуют несущественные ошибки при вычислениях и построении чертежей, не влияющие на общий результат работы, при грамотном ответе на большинство поставленных вопросов. Все материалы представлены в установленный срок, не требуют дополнительного времени на завершение. |
| 56-70 баллов «удовлетворительно» | Материалы, расчеты, построения оформлены с ошибками, не в полном объеме, демонстрируют наличие пробелов в освоении теоретического материала, низкий уровень способности составлять и реализовать алгоритм решения по исходным данным. В работе присутствуют ошибки, которые не оказывают существенного влияния на окончательный результат. Работа оформлена неаккуратно, представлена с задержкой и требует дополнительного времени на завершение. |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно» | Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень освоения теоретического материала, неспособность составлять и реализовать алгоритм решения по исходным данным. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Обучающийся не может ответить на замечания преподавателя, не владеет материалом работы, не в состоянии дать объяснения выводам и теоретическим положениям данной работы. Оформление работы не соответствует требованиям. |

Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:

Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)

Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

| Баллы для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям |
|----------------------------------------|----------------------------------|
| 86-100 баллов «отлично» | Выполнено 86-100% заданий |
| 71-85 баллов «хорошо» | Выполнено 71-85% заданий |
| 56-70 баллов «удовлетворительно» | Выполнено 56-70% заданий |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно» | Выполнено 0-56% заданий |

Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)

Задачи репродуктивного уровня

Задачи реконструктивного уровня

Задачи творческого уровня

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота знаний теоретического контролируемого материала;
- полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов;
- умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий;
- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;
- полнота и правильность выполнения задания.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

| Баллы для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям |
|----------------------------------------|----------------------------------|
|----------------------------------------|----------------------------------|

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 86-100 баллов «отлично» | Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. |
| 71-85 баллов «хорошо» | Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. |
| 56-70 баллов «удовлетворительно» | Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены. |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно» | Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу. |
| Критерии оценивания контрольной работы темы эссе (рефератов, докладов, сообщений) | |
| <p>Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п. Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: – полнота раскрытия темы; – степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины; – знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок; – умение логически выстроить материал ответа; – умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы; – степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок); – выполнение требований к оформлению работы. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).</p> <p>Примерная шкала оценивания письменных работ:</p> | |
| Баллы для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям |
| 86-100 баллов «отлично» | <p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p> |
| 71-85 баллов «хорошо» | <p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p> |
| 56-70 баллов «удовлетворительно» | <p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%).</p> <p>Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке</p> |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p> |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно» | <p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени.</p> <p>Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.</p> <p>Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p> |
| Критерии оценивания контрольной работы участия обучающегося в активных формах обучения (доклады, выступления на семинарах, практических занятиях и пр.): | |
| Баллы для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям |
| 86-100 баллов «отлично» | <p>Полное раскрытие вопроса; указание точных названий и определений; правильная формулировка понятий и категорий; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использование дополнительной литературы и иных материалов и др.</p> |
| 71-85 баллов «хорошо» | <p>Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников</p> |
| 56-70 баллов «удовлетворительно» | <p>Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.</p> |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно» | <p>Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.</p> |
| Критерии оценивания контрольной работы кейс-задач | |
| <p>Задание (я):</p> <p>Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерные критерии оценивания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие решения сформулированным в кейсе вопросам (адекватность проблеме и рынку); - оригинальность подхода (новаторство, креативность); - применимость решения на практике; - глубина проработки проблемы (обоснованность решения, наличие альтернативных вариантов, прогнозирование возможных проблем, комплексность решения). <p>Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерная шкала оценивания:</p> | |

| Баллы для учета в рейтинге (оценка) | Степень удовлетворения критериям |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 86-100 баллов «отлично» | Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы. |
| 71-85 баллов «хорошо» | Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок. |
| 56-70 баллов «удовлетворительно» | Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Предложенное решение требует дополнительной конкретизации и обоснования, в целом соответствует поставленной в задаче проблеме. При решении поставленной проблемы обучающийся применяет традиционный подход, демонстрирует твердые знания по поставленной проблеме. Предложенное решение содержит ошибки, уверенно исправленные после наводящих вопросов. |
| 0-55 баллов «неудовлетворительно» | Наличие грубых ошибок в решении ситуации, непонимание сущности рассматриваемой проблемы, неуверенность и неточность ответов после наводящих вопросов. Предложенное решение не обосновано и не применимо на практике |

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

| № п/п | Вид обновлений | Содержание изменений, вносимых в ОПОП | Обсндование изменений |
|----------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |