

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.02.2021 13:45:40
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

«УТВЕРЖДАЮ»

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

Н.С. Трубочанинова
« 02 » в 04 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
для направления подготовки
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
Квалификация - бакалавр
Год начала подготовки - 2020

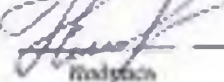
Майский, 2020

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.с.-т.и. доцент кафедры биологической
химии и продуктов животного происхождения
Байкина Д.В.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения в февреле 2020 г., протокол № 16

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

Одобрена методической комиссией технологического факультета в авг 2020 г., протокол № 4/20

Председатель методической комиссии технологического факультета  Сорокина Н.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Волошенко Л.В.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины:

дать студентам знания:

- показать роль молокоперерабатывающей промышленности в обеспечении населения продуктами питания;
- ознакомить студентов с историей, состоянием и перспективами развития перерабатывающей промышленности в России;
- осветить теоретические основы производства и мясных продуктов;
- подчеркнуть значимость и взаимосвязь дисциплин учебного плана;
- мотивировать стремление будущих специалистов вносить личный вклад в научно-технический прогресс перерабатывающей отрасли.

1.2. Задачи:

- формирование у студента совокупности знаний об основах производства молочных и мясных продуктов, истории, состоянии и перспективах развития перерабатывающей промышленности в России;
- формирование у студента способности работать с доступными источниками информации, отражающими производство продуктов питания животного происхождения, основные технологические процессы производства молочных и мясных продуктов;
- формирование у студента способности использовать основные теоретических и практических положений дисциплины, как инструмента решения практических задач и научных исследований.

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

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

Основы профессиональной деятельности относится к вариативной части (Б1.В.01) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе навыков научно-исследовательской деятельности
---	---

Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ основные понятия и термины, применяемые в биологии; ➤ значение белков, жиров и углеводов в рационе человека; ➤ общие понятие о молочной и мясной продукции <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ использовать знания о составе и свойствах продуктов; ➤ работать с доступными источниками информации, отражающими производство продуктов питания животного происхождения; <p>владеть:</p> <p>- базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике.</p>
--	---

Дисциплина является предшествующей для общей технологии молочной отрасли, общей технологии мясной отрасли, экологические проблемы агропромышленных предприятий, технологии молока и молочных продуктов.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-11	Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знать: основы технологического процесса производства молочных и мясных продуктов
		Уметь: организовывать технологический процесс производства молочных и мясных продуктов
		Владеть: навыками организации основных технологических процессов производства продуктов питания из молочного и мясного сырья.

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

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)		
Семестр (курс) изучения дисциплины	1	-
Общая трудоемкость, всего, час	108	-
<i>зачетные единицы</i>	3	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем		-
Аудиторные занятия (всего)	32	-
В том числе:		-
Лекции	16	-
Лабораторные занятия	-	-
Практические занятия	16	-
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-	-
Контроль	20	
Внеаудиторная работа (всего)	16	-
В том числе:		-
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	_*	-
Консультации согласно графику кафедры	16	-
<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)	-	-
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 лабораторно-практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	10	-
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	26	-
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата	10	-

Примечание: *_осуществляется на аудиторных занятиях

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час				
	Очная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
Всего по дисциплине	108	16	16	20	56
Модуль 1 «Значение продуктов животного происхождения в питании человека»	14	4	2	4	4
1. Значение молока в питании человека	6	2	1		1
2. Роль мясопродуктов в питании человека, пищевая и биологическая ценность	5	2	-		1
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	3	-	1		2
Модуль №2 «Основы производства молочных и мясных продуктов»	76	14	14	8	40
3. История молочной промышленности	11	2	2	Консультации	6
4. Состав и свойства молока коров и других животных	10	2	2		5
5. Основы производства молочных продуктов	10	2	2		5
6. История мясной промышленности	10	2	2		5
7. Видовые особенности мяса	10	2	2		5
8. Основы производства мясных продуктов	9	2	2		4
9. Перспективы развития пищевой промышленности	9	2	1		5
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	7	-	1		5
<i>Подготовка реферата</i>	12	-	-		-
Зачёт	4	-	-	4	

4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины
Модуль 1 «Значение продуктов животного происхождения в питании человека»
1. Значение молока в питании человека
1.1 Значение молока и молочных продуктов в питании человека.
1.2 Основные виды молочных продуктов, классификация, характеристики
2. Роль мясопродуктов в питании человека, пищевая и биологическая ценность
2.1 Роль мясопродуктов в питании человека, пищевая и биологическая ценность
2.2 Основные виды мясных продуктов, классификация, характеристики
Модуль №2 «Основы производства молочных и мясных продуктов»
3. История молочной промышленности.
3.1. История, тенденции и перспективы развития молочной отрасли в России.
4. Состав и свойства молока коров и других животных
5. Основы производства молочных продуктов
5.1 Основы технологии цельномолочных продуктов. Принципиальные схемы производства цельномолочных продуктов
5.2 Основы технологии мороженого. Определение мороженого. История настоящего мороженого. Основы процесса производства мороженого. Сырьё для производства мороженого.
5.3 Основы технологии сыроделия. Производство сыра с древнейших времен. Ведущие страны – производители сыра. Национальные виды сыров. Производство сыров в России.
5.4 Основы технологии сливочного масла. Определение сливочного масла. История производства масла в России. Основы процесса производства сливочного масла.
6. История мясной промышленности
6.1 История, тенденции и перспективы развития мясной отрасли в России
7. Видовые особенности мяса
8. Основы производства мясных продуктов
8.1 Характеристика технологических этапов первичной переработки животных и птицы
8.2 Холодильная обработка мяса. Значение низких температур для сохранения мяса и мясопродуктов.
8.3 Колбасное производство. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп.
8.4 Консервное производство. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Характеристика ассортимента. Описание технологической схемы.
8.5 Вспомогательное производство. Роль вспомогательных производств в структуре мясоперерабатывающего предприятия. Функциональность, организация, назначение.
9. Перспективы развития пищевой промышленности
9.1 Современное состояние пищевой промышленности в стране и регионе.
9.3 Перспективы развития перерабатывающей отрасли.
9.4 Основные направления научных исследований в отрасли.

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

5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции

(дневная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор. - практ. занятия	Внеаудиторн. раб. и промежут. аттест.	Самост. работа		
Всего по дисциплине		ПК-	108	16	16	20	56	Зачёт	100
<i>I. Входной рейтинг</i>								Устный опрос	5
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	60
Модуль 1. Модуль 1 «Значение продуктов животного происхождения в питании человека»			14	4	2	4	4		20
1.	Значение молока в питании человека	ПК-11	6	2	1	2	1	Устный опрос	5
2.	Роль мясопродуктов в питании человека, пищевая и биологиче-		5	2	-	2	1	Устный опрос	5
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			3	-	1	-	2	Тестирование	10
Модуль 2. «Основы производства молочных и мясных продуктов»			76	14	14	8	40		40
1.	История молочной промышленности	ПК-11	11	2	2	1	6	Устный опрос	5
2.	Состав и свойства молока коров и других животных		10	2	2	1	5	Устный опрос	5
3.	Основы производства молочных продуктов		10	2	2	1	5	Устный опрос	5
4.	История мясной промышленности		10	2	2	1	5	Устный опрос	5
5.	Видовые особенности мяса		10	2	2	1	5	Устный опрос	5
6.	Основы производства мясных продуктов		9	2	2	1	4	Устный опрос	5
7.	Перспективы развития пищевой промышленности		9	2	1	1	5	Устный опрос	5
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.		7	-	1	1	5	Тестирование,	5	
<i>III. Творческий рейтинг</i>			10	-	-	-	10	Участие в конференции, подготовка доклада	5
<i>IV. Выходной рейтинг</i>			4	-	-	4		Зачёт	30

5.2. Оценка знаний студента**5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний**

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

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

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

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 60 и более баллов и 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 итоговый рейтинг студента составил менее 60 баллов и обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу матери-

- ала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических учений 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.

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

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : Учебное пособие / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" ; Минск : ООО "Новое знание", 2018. - 410 с. <http://znanium.com/go.php?id=956766>

6.2. Дополнительная литература

1. Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов: учебное пособие [по направлению подготовки бакалавров 260200.62 "Продукты питания животного происхождения"] / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. - СПб. : Проспект Науки, 2014. - 272 с.

2. Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения. [Электронный ресурс] / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 488 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/72969>

6.2.1. Периодические издания

1. Пищевая промышленность.
2. Молочная промышленность
3. Достижения науки и техники АПК

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 экзамену. 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 самотестирования 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
- 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, экзаменам и пр.)

- консультации преподавателя.

Лекции по дисциплине читаются как в традиционной форме, так и с использованием активных форм обучения.

Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее главных положений. Рекомендуется на первой лекции довести до внимания студентов структуру курса и его разделы, а также рекомендуемую литературу. В дальнейшем указывать начало каждого раздела, суть и его задачи, а, закончив изложение, подводить итог по этому разделу, чтобы связать его со следующим.

Содержание лекций определяется рабочей программой курса. Каждая лекция должна охватывать определенную тему курса и представлять собой логически вполне законченную работу. Лучше сократить тему, но не допускать перерыва ее в таком месте, когда основная идея еще полностью не раскрыта.

Для максимального усвоения дисциплины рекомендуется изложение лекционного материала с элементами обсуждения. Лекционный материал должен быть снабжен конкретными примерами.

Целями проведения 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 практическое занятие целесообразно начинать с повторения теоретического материала, который будет использован на нем. Для этого очень важно четко сформулировать цель занятия и основные знания, умения и навыки, которые студент должен приобрести в течение занятия.

На практических занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом 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.

6.3.2 Видеоматериалы

1. Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа: <http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video.php>

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

Электронные ресурсы свободного доступа	
http://elibrary.ru/defaultx.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.cnsnb.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.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования:</p> <p>Ноутбук Ноутбук Lenovo 320-15ISK (HD, 15,6) проектор BenQ MW533, экран для демонстрации DEXP WE-96, 2 акустические колонки 2.0 SVEN SPS-702.</p> <p>Информационные стенды (планшеты настенные)</p>
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	<p>Специализированная мебель для обучающихся на 15 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска ме-</p>

<p>аттестации № 736.</p>	<p>ловая настенная. Лабораторное оборудование: весы лабораторные ВК-150.1, рефрактометр ИРФ-454Б2М, термокамера универсальная КТОМИ -100, куттер настольный, шприц вакуумный, ФЭК, мясорубка Мулинекс, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7», лопастная мешалка ИКА RW20, pH-метр, анализатор Клевер, баня термостатирующая LOIP LB-216, вискозиметр ВЗ-246, стерилизатор, термостат УТУ 4-84, термостат жидкостный ТЖ-ТС-01-28-100, термостат суховоздушный ТВ-80 ПЗ, термостат ТС 1-20 СПУ, центрифуга лабораторная, Холодильник Атлант. Плита GEFEST, микроволновая печь Самсунг. Информационные стенды (планшеты настенные)</p>
<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p>	<p>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</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737</p>	<p>Специализированная мебель: стол, шкафы для хранения вспомогательных средств. Стиральная машина BOSCH. 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</p>

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

Виды помещений	Оборудование
----------------	--------------

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 727.</p>	<p>MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 735</p>	<p>MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021</p>
<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p>	<p>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 Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersry 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.</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737</p>	<p>MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021</p>

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 «Рукопт», 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).

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

**СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
НА 20__ / 20__ УЧЕБНЫЙ ГОД**

дисциплина (модуль)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направление подготовки/специальность

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)

ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)

УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась программа

Кафедра _____	Кафедра _____
Т _____ № _____ дата	Т _____ № _____ дата

Методическая комиссия факультета _____

« ___ » _____ 20__ года, протокол № _____

Председатель методкомиссии _____

Декан факультета _____

« ___ » _____ 20__ г

Приложение №2 к рабочей программе дисциплины

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»
(ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

по дисциплине Основы профессиональной деятельности
направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Майский, 2020

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
						1 семестр
ПК-11	<i>Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</i>	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основы технологического процесса производства молочных и мясных продуктов	Модуль 1 «Значение продуктов животного происхождения в питании человека» Модуль №2 «Основы производства молочных и мясных продуктов»	Устный опрос	Вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: организовывать технологический процесс производства молочных и мясных продуктов	Модуль 1 «Значение продуктов животного происхождения в питании человека» Модуль №2 «Основы производства молочных и мясных продуктов»	Тестирование	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками организации основных технологических процессов производства продуктов питания из молочного и мясного сырья.	Модуль 1 «Значение продуктов животного происхождения в питании человека» Модуль №2 «Основы производства молочных и мясных продуктов»	Реферат	Вопросы к зачету

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	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-11	<i>Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Обучающийся не обладает способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Обучающийся обладает способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Обучающийся обладает способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения в типовых ситуациях и ситуациях с повышенной сложностью</i>	<i>Обучающийся обладает способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения в типовых ситуациях и ситуациях с повышенной сложностью, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий</i>
	Знать: основы технологического процесса производства молочных продуктов	Допускает грубые ошибки при совершенствовании технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Может изложить основной технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знает методы мероприятий по совершенствованию технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Аргументировано проводит сравнение основного технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
	Уметь: организовывать технологический процесс производства молочных продуктов	Не умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Частично умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Способен самостоятельно организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

			происхождения	дения	
	Владеть: навыками организации основных технологических процессов производства продуктов питания из молочного и мясного сырья.	Не владеет навыками организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Частично владеет навыками организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Владеет навыками организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Свободно владеет навыками организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

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

3.1.Перечень вопросов для определения входного рейтинга

1. Белки. Виды белков и их функциональная значимость.
2. Липиды. Виды жиров и их функциональная значимость.
3. Углеводы. Виды углеводов и их функциональная значимость.
4. Ферменты.
5. Роль воды в питании человека.
6. Переваривание пищи в желудочно-кишечном тракте.
7. Физико-химические свойства белков.
8. Физико-химические свойства липидов.

Критерии оценки устного ответа:

- *оценка «отлично»* выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему материал, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопросы;
- *оценка «хорошо»* выставляется студенту, твердо усвоившему материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения);
- *оценка «удовлетворительно»* выставляется студенту, который показывает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности;
- *оценка «неудовлетворительно»* выставляется студенту, который не знает значительной части излагаемого материала. Не отвечает (или отвечает неверно) на дополнительные вопросы.

Первый этап (пороговой уровень)

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

3.2 Перечень вопросов для устного опроса

Модуль 1 «Значение молока в питании человека»

1. . Пищевое значение молока и молочных продуктов.
2. Состав молока коровы, козы, овцы и кобылы.

3. Нормы потребления молочных продуктов.
4. Пищевое значение молока и молочных продуктов.
5. Состав молока коровы, козы, овцы и кобылы.
6. Влияние физиологических факторов на состав и свойства молока.
7. Влияние внешних факторов на состав; и свойства молока.
8. Состав и свойства молока в зависимости от факторов, связанных с условиями получения молока.
9. Роль мяса и мясопродуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания.
10. Характеристика химического и морфологического состава мяса.
11. Функциональные характеристики белков мяса.
12. Послеубойные изменения в мясе.

Модуль №2 «Основы производства молочных продуктов»

1. Вклад ученых в развитие молочного дела.
2. Общие технологические методы получения кисломолочных продуктов.
3. Основные виды молочных продуктов, классификация, характеристики.
4. Классификация кисломолочных продуктов.
5. Различия кисломолочных продуктов по типам брожения.
6. Диетическое значение кисломолочных продуктов.
7. Химический состав молока различных млекопитающих
8. Ассортимент молочных продуктов.
9. Нормы потребления молочных продуктов.
10. Пищевое значение молока и молочных продуктов.
11. Состав молока коровы, козы, овцы и кобылы.
12. Определение мороженого.
13. Основы процесса производства мороженого.
14. Сырьё для производства мороженого
15. Производство сыра с древнейших времен.
16. Ведущие страны – производители сыра.
17. Национальные виды сыров.
18. Производство сыров в России.
19. Определение сливочного масла.
20. Основы процесса производства сливочного масла.
21. Современное состояние пищевой промышленности в стране и регионе.
22. Перспективы развития молокоперерабатывающей отрасли.
23. Основные направления научных исследований в отрасли.
24. Основы производства масла.
25. Охлаждение и хранение охлажденного мяса.

- 26.Замораживание и хранение мороженого мяса.
- 27.Изменения, происходящие в мясе под влиянием низких температур.
- 28.Современные способы консервирования мяса холодом, сублимационная
- 29.Характеристика основных операций производства колбасных изделий.
- 30.Разделка, обвалка и жиловка мяса.
- 31.Характеристика основных операций термической обработки колбас.
32. Современные технологии производства мясных деликатесов.
- 33.Хранение и реализация готовой продукции, требования к ее качеству.
- 34.Теоретические основы консервирования мяса. Ассортимент.
- 35.Понятие о стерилизации консервов.
- 36.Характеристика основных операций производства мясных баночных консервов. Требования к качеству готовой продукции.
37. Научно-технический прогресс в мясной отрасли.
- 38.Современные безотходные, интенсивные, энергосберегающие технологии.

Критерии оценки устного ответа:

- *оценка «отлично»* выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему материал, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопросы;
- *оценка «хорошо»* выставляется студенту, твердо усвоившему материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения);
- *оценка «удовлетворительно»* выставляется студенту, который показывает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности;
- *оценка «неудовлетворительно»* выставляется студенту, который не знает значительной части излагаемого материала. Не отвечает (или отвечает неверно) на дополнительные вопросы.

Второй этап (продвинутый уровень)

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

3.3 Тестовый комплекс

1: Молоко представляет собой:

1. дисперсионную систему;
2. полидисперсную систему;
3. молекулярную дисперсную систему;
4. грубодисперсную систему.

2: Энергетическая ценность 1 кг молока составляет:

1. 63 ккал;
2. 130;
3. 22;
4. 210

3: Усвояемость молочного жира составляет, %:

1. 95;
2. 100;
3. 50;
4. 75.

4: В молоке связывает кислот, щелочей, нейтрализует ядовитые вещества, тяжелые металлы:

1. молочный жир;
2. + молочный белок;
3. молочный сахар;
4. вода.

5: Белок, имеющий большое значение при вскармливании молодняка:

1. казеин;
2. глобулин;
3. альбумин;
4. белок оболочек жировых шариков.

6: Небелковые азотистые вещества поступают в молоко из

1. крови;
2. кормов;
3. образуются в молочной железе;
4. из воздуха.

7: При гидролизе лактоза распадается на:

1. глюкозу и монозу;
2. глюкозу и галактозу;
3. галактозу и фруктозу;
4. глюкозу и фруктозу.

8: Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:

1. редуктаза;
2. липаза;
3. пероксидаза;
4. каталаза.

9: Гормон, стимулирующий выделение молока:

1. тироксин;
2. адреналин;
3. пролактин;
4. прогестерон.

10: К физическим свойствам молока не относится:

1. плотность;
2. теплоемкость;
3. термоустойчивость;
4. вязкость.

11: К технологическим свойствам относится:

1. теплоемкость;
2. вязкость;
3. -поверхностное натяжение;
4. отсутствие посторонних веществ.

12: Содержание сухих веществ в молоке д. б. не менее.

1. 10,5 %;
2. 12 %;
3. 12,5 %;
4. 11,5 %.

13: Молозиво – секрет молочной железы первые дни после отела:

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

14: Кислотность молозива в первые дни лактации:

1. 30 °Т;
2. 20 °Т;
3. 40 °Т;
4. 35 °Т.

15: Жировые шарики этого молока мелкие и легко усваиваются:

1. молоко овец;
2. молоко ослиц;
3. козье молоко;
4. кобылье молоко.

16: Кисломолочные продукты:

1. кисломолочные продукты являются диетическими;
2. продукты, полученные путем сквашивания молока, сливок, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку;
3. улучшают обмен веществ, стимулируют выделение желудочного сока;
4. все вышеуказанные утверждения верны.

17: Какой вид брожения используется для производства кефира, кумыса:

1. молочнокислое;

2. спиртовое;
3. пропиоловокислород;
4. масленоокислород.

18: В каком количестве вносится закваска для приготовления кисломолочных продуктов:

1. 10-15 % от объема заквашиваемой смеси;
2. 3-5 % от объема заквашиваемой смеси;
3. 1-2 % от объема заквашиваемой смеси;
4. 5-10 % от объема заквашиваемой смеси.

19: Какой продукт характеризуется чистым кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом:

1. йогурт;
2. сметана;
3. кефир;
4. ряженка.

20: Кефир приготовленный термостатным способом имеет:

1. однородную консистенцию с нарушенным сгустком;
2. ненарушенный сгусток;
3. однородную в меру вязкую консистенцию;
4. однородную густую консистенцию.

21: Какой продукт характеризуется однородной густой консистенцией, глянцевым видом и наличием единичных пузырьков воздуха:

1. кефир;
2. йогурт;
3. простокваша;
4. сметана.

22: Творог не производят:

1. кислотным способом;
2. кислотнo-сычужным способом;
3. термостатным способом;
4. раздельным способом.

23: Какой кисломолочный напиток применяется для лечения туберкулеза:

1. мацун;
2. айран;
3. кумыс;
4. тан.

24: Молоко-это:

1. биологическая жидкость, выделяемая молочной железой млекопитающих;
2. жидкость, полученная искусственным путем;
3. биологическая жидкость полный аналог. Крови;
4. жидкость, в состав которой входят только аминокислоты.

25: Белки молока:

1. казеин;
2. альбумин;
3. глобулин;

4. все выше перечисленные.

26: Гомогенизация – это:

1. процесс понижения температуры с целью более длительного хранения;
2. тепловая обработка с целью уничтожения вегетативных форм микроорганизмов;
3. доведение химического состава молока по содержанию жира до требуемой;
4. процесс дробления жировых шариков с целью предотвращения отстаивания мол. жира при хранении.

27: Сливки – это:

1. жировая эмульсия полученная при гомогенизации;
2. жировая эмульсия получаемая из молока сепарированием, отстаиванием и др. способами;
3. молочный продукт получаемый путем сквашивания;
4. молочный продукт получаемый списанием молока.

28: Кисломолочные продукты – это:

1. молочные продукты являющиеся отходами;
2. продукты полученные путем сквашивания молока, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку;
3. продукты полученные из молока при длительном хранении;
4. продукты получены путем сквашивания молока и др. без тепловой обработки.

29: Какие виды брожения протекают в молоке:

1. Молочнокислое;
2. Спиртовое
3. Пропионовокислое;
4. Маслянокислое;
5. Все виды указанные ранее.

30 Основными компонентами цельного молока являются:

- а) белок;
- б) жир;
- в) нитраты
- г) лактоза;
- д) минеральные вещества

31. Живая масса – это

чистая масса животных со скидкой 3% на содержимое желудочно-кишечного тракта
масса животного без учета скидки
масса туши до убоя

32. Приемка скота и расчеты по нему производят по

- по количеству и качеству мяса
- по живой массе
- по убойной массе
- по выходу продуктов убоя

33. Технологическая операция, которую не выполняют при разделке туш МРС

- оглушение
- нутровка
- забеловка

съемка шкуры
убой и обескровливание

34. Забеловка – это
ручная съемка шкур с трудно обрабатываемых участков туши
съемка шкур на конвейерной линии
извлечение внутренних органов
зачистка от сгустков крови и загрязнений

35. Технологическая операция, которую выполняют только при убое свиней
съемка крупонов
съемка шкуры
разделение на полутуши

36. Способы оглушения сельскохозяйственных животных
эмболия
механическое воздействие
электрическим током
анастезия углекислым газом и другими химическими веществами

37. Мясо считается парным после убоя в течение
не более 1,5 часов
не более 2,5 часов
не более 3,5 часов
до 5 часов

38. Тузлукование – это
консервирование шкур мокрым способом
консервирование крови
консервирование кишок
консервирование шкур сухим способом

39. Сырьем для производства кормовой продукции служат
ветеринарные конфискаты
условно годное мясо
непищевые отходы
трупы скота и птицы

40. Мездрение шкур заключается
надрезании шкур перед посолом
удаление подкожной жировой клетчатки перед посолом
удаление поврежденных участков шкуры

41. Не допускается к реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели мясо
тощее
некастрированных бугаев
второй категории
первой категории

42. Мясо говядины тощей категории упитанности клеймят
круглым клеймом
квадратным клеймом
треугольным клеймом
43. Говядину предназначенную для производство колбас, консервов, полуфабрикатов и других изделий клеймят
фиолетовой краской
красной краской
синей краской
44. Нутровкой называется процесс удаления
внутренних органов из туши
внутреннего жира из туши
диафрагмы
45. Продолжительность предубойной выдержки для свиней составляет
24 часа
12 часов
8 часов
4 часа
46. Молодняк – это
животные женского пола в возрасте до года
животные мужского пола в возрасте до года
животные обоего пола в возрасте до года
животные в возрасте до полугода

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*)

Третий этап (высокий уровень)

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

3.4 Перечень вопросов к творческому заданию (реферату)

1. Вклад ученых в развитие молочной отрасли России: Н.В. Верещагина, А.А. Калантара, Г.С. Инихова, Я.С. Зайковского и др.
2. Великий русский ученый И.И. Мечников.
3. Деятельность Н. и В. Бландовых.
4. «Торговый дом А.В. Чичкина».
5. Период становления союзной (советской) молочной промышленности.
6. История создания мороженого.
7. История сыроделия в различных странах мира.
8. История сливочного масла.
9. История производства кефира в России.
10. Нормы потребления молочных продуктов.
11. Пищевое значение молока и молочных продуктов.
12. Состав молока коровы, козы, овцы и кобылы.
13. Влияние физиологических факторов на состав и свойства молока.
14. Влияние внешних факторов на состав; и свойства молока.
15. Состав и свойства молока в зависимости от факторов, связанных с условиями получения молока.
16. Общие технологические методы получения кисломолочных продуктов.
17. Национальные виды сыров.
18. Основы процесса производства мороженого.
19. История переработки мяса с древних времен.
20. Древнейшие методы консервирования мяса.
21. История развития мясоперерабатывающей отрасли России.
22. История развития колбасного производства.
23. Современное состояние и перспективы развития мясоперерабатывающей отрасли России.
24. Роль мяса и мясопродуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания.
25. Характеристика химического и морфологического состава мяса.
26. Биологическая ценность субпродуктов.
27. Кишечное сырье.
28. Мясные деликатесы.
29. Современное состояние и перспективы развития мясоперерабатывающей отрасли Белгородской обл.
30. Обработка кожевенного сырья.
31. Организация переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
32. Охлаждение и хранение охлажденного мяса.
33. Замораживание и хранение мороженого мяса.
34. Характеристика основных операций производства колбасных изделий.
20. Разделка, обвалка и жиловка мяса.
35. Характеристика методов посола мясного сырья.
36. Организация процесса производства мясных фаршей. Виды используе-

- мого оборудования.
37. Современные способы формовки колбасных изделий.
24. Характеристика основных операций термической обработки колбас.
25. Современные технологии производства мясных деликатесов.
38. Характеристика основных операций производства мясных баночных консервов.
39. Производство консервов для детского и диетического питания.
28. Научные исследования российских ученых А. А. Соколова, А. С. Большакова, И. А. Рогова, К. К. Журавской, А. И. Жаринова, Л. В. Антиповой и др.
40. Нормы потребления мясных продуктов.

Требования к оформлению презентаций

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

Оформление слайдов:

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

Представление информации:

Содержание информации	Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

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

Критерии оценивания презентации

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

Название критерия	Оцениваемые параметры
Тема презентации	Соответствие темы программе учебного предмета, раздела
Дидактические и методические цели и задачи презентации	Соответствие целей поставленной теме Достижение поставленных целей и задач
Выделение основных идей презентации	Соответствие целям и задачам Содержание умозаключений Вызывают ли интерес у аудитории Количество (рекомендуется для запоминания аудиторией не более 4-5)
Содержание	Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания

Подбор информации для создания проекта – презентации	Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Экспертные оценки Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д.
Подача материала проекта – презентации	Хронология Приоритет Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение»
Логика и переходы во время проекта – презентации	От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому Гиперссылки
Заключение	Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Подведение итогов Короткое и запоминающееся высказывание в конце
Дизайн презентации	Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации
Техническая часть	Грамматика Подходящий словарь Наличие ошибок правописания и опечаток

Критерии оценивания презентаций (баллы)

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

Эффективность применения презентации в учебном процессе	
Итоговое количество баллов:	

Оценка «зачтено» - 10-27 баллов

Оценка «не зачтено» - 0-9 баллов

Критерии оценивания реферата (доклада):

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

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

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

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

3.4 Перечень вопросов к зачету

1. Ассортимент молочных продуктов.
2. Ведущие страны – производители сыра.
3. Вклад ученых в развитие молочного дела.
4. Влияние внешних факторов на состав; и свойства молока.
5. Влияние физиологических факторов на состав и свойства молока.
6. Диетическое значение кисломолочных продуктов.
7. Классификация кисломолочных продуктов.
8. Национальные виды сыров.
9. Нормы потребления молочных продуктов.
10. Нормы потребления молочных продуктов.
11. Общие технологические методы получения кисломолочных продуктов.
12. Определение мороженого.
13. Определение сливочного масла.
14. Основные виды молочных продуктов, классификация, характеристики.
15. Основные направления научных исследований в отрасли.
16. Основы производства масла.
17. Основы процесса производства мороженого.
18. Основы процесса производства сливочного масла.
19. Перспективы развития молокоперерабатывающей отрасли.
20. Пищевое значение молока и молочных продуктов.
21. Производство сыра с древнейших времен.
22. Производство сыров в России.
23. Различия кисломолочных продуктов по типам брожения.
24. Современное состояние молочной промышленности в стране и регионе.
25. Современное состояние молочной промышленности.
26. Состав и свойства молока в зависимости от факторов, связанных с условиями получения молока.
27. Состав молока коровы, козы, овцы и кобылы.
28. Сырьё для производства мороженого
29. Химический состав молока различных млекопитающих
- 30.
31. Белки, жир, углеводы мяса.
32. Нормы потребления мяса и мясных продуктов.
33. Роль мясных продуктов в питании человека.
34. Мясное сырьё
35. Мышечная ткань

36. Соединительная ткань
37. Жировая ткань
38. Костная ткань.
39. Основные виды мяса.
40. Отличительные особенности видов мяса
41. Формирование мясоперерабатывающей промышленности как отрасли.
42. Классификация мясных продуктов
43. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота.
44. Холодильная обработка мяса
45. Предпосылки развития технологии мяса и мясных продуктов.
46. Основоположники переработки мяса в России.
47. Основные виды производств
48. Колбасное производство
49. Консервное производство
50. Вспомогательное производство
51. Основное сырье, имеющее промышленное значение.
52. Говядина, свинина, баранина, мясо птиц.
53. Современное состояние и перспективы развития мясоперерабатывающей отрасли.

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 дисциплине.

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

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (экзамен или 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	60

	суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	
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.