

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.03.2021 17:43:19
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b35d898bab6235891f288f915a1331fae

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

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан экономического факультета

Доктор экономических наук

Т.И. Наседкина
Т.И. Наседкина

2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по дисциплине «ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ В
МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ»**

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

Направленность (профиль) **Производство продовольственных продуктов**

Квалификация - «бакалавр (программа прикладного бакалавриата)»

Год начала подготовки - 2018

Майский, 2018

Рабочая программа составлена с учетом требований:

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

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

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

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

Составители

кандидат технических наук, доцент Шевченко Н.П.

кандидат сельскохозяйственных наук, ст. преподаватель Малахова Т.А.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения

Протокол № 19 от 4.07 2018 г.

Зав. кафедрой  Шевченко Н.П.

Согласована с выпускающей кафедрой профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин

Протокол № 11 от 04.07 2018 г.

Зав. кафедрой  Никулина Н.Н.

Одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

Протокол № 12 от 6.07 2018 г.

Председатель методической комиссии  Черных А.И.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины – освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и формирование навыков и соответствующих компетенций в области основных пищевых добавок и биологически активных веществ, их классификации, составе, роли в мясных технологиях и в питании человека, оценке с точки зрения технологии, токсикологии и медико-биологических требований, необходимых для профессиональной деятельности.

1.2. Задачи:

- научить студентов понимать реальные аспекты применения пищевых добавок на практике;
- научить студентов рационально использовать основные пищевые добавки в мясной промышленности;
- научить практическим навыкам расчета дозировок и условий применения основных пищевых добавок.

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

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

Пищевые добавки в мясоперерабатывающей отрасли является вариативной дисциплиной по выбору основной профессиональной образовательной программы (Б1.В.ДВ.05.02).

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Технология мяса и мясных продуктов 2. Химия пищи
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <ul style="list-style-type: none">➤ основные типы пищевых добавок, применяемых в мясной промышленности;➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); уметь: <ul style="list-style-type: none">➤ анализировать необходимые условия для применения разрешенных пищевых добавок;➤ выбирать из имеющегося ассортимента пищевых добавок оптимальные для выбранного технологического процесса; владеть: <ul style="list-style-type: none">➤ навыками технологических расчетов и рецептур с применением пищевых добавок в мясной отрасли;➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.

Дисциплина является последующей для организация и управление в агропромышленном комплексе.

Преподавание курса «Пищевые добавки в мясоперерабатывающей отрасли» неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на практических занятиях рассматриваются вопросы, позволяющие раскрыть роль

здорового образа жизни, влияние вредных привычек и т.д.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

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

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

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)		
Семестр (курс) изучения дисциплины	4 (2)	-
Общая трудоемкость, всего, час	108	-
зачетные единицы	3	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем		-
Аудиторные занятия (всего)	36	-
В том числе:		-
Лекции	16	-
Лабораторные занятия	-	-
Практические занятия	20	-

Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)	-	-
Внеаудиторная работа (всего)	20	-
В том числе:		-
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	-*	-
Консультации согласно графику кафедры (еженедельно 1ч – для студентов очной формы обучения x 12 нед.)	20	-
Консультирование и прием защиты курсовой работы	-	-
Промежуточная аттестация	4	-
В том числе:		-
Зачет	4	-
Экзамен (на 1 группу)	-	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-	-
Самостоятельная работа обучающихся	48	-
Самостоятельная работа обучающихся(всего)	48	-
в том числе:		-
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (от 20 до 60% от объема лекций)	8	-
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (от 20 до 60% от объема лекций)	22	-
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	8	-
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	10	-

Примечание: *осуществляется на аудиторных занятиях

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль №1 «Вкусоароматические пищевые добавки»	35	4	6	6	14	-	-	-	-	-
1. Пищевые добавки, определения, общая классификация.	10	1	2	Консультации	4	-	-	Консультации	-	-
2. Общее представление о системе цифровой кодификации пищевых добавок.	14	1	2		4	-	-		-	-
3. Пищевые красители. Природные красители. Синтетические и	9	2	2		4	-	-		-	-

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр.агг.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр.агг.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
полусинтетические пищевые красители.										
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	-		2		-	-		
Модуль №2 «Функциональные пищевые добавки»	34	6	8	6	10		-	-	-	-
1. Специи и пряности	10	2	2	<i>Консультации</i>	4		-	-	<i>Консультации</i>	-
2. Эмульгаторы.	13	2	2		2		-	-		-
3. Стабилизаторы	9	2	4		2		-	-		-
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	2	-	-		2					
Модуль №3 «Технологические пищевые добавки»	25	6	6	4	8					
1. Фосфаты	8	2	2		2					
2. Антиоксиданты	10	2	2		2					
3. Стабилизаторы окраски	7	2	2		2					
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>	2	-	-		2					
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	10	-	-	-	10		-	-	-	-
Зачет	4	-	-	-	4		-	-	-	-

4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль №1 «Вкусоароматические пищевые добавки»	35	4	6	6	14	-	-	-	-	-
1. Пищевые добавки, определения, общая	10	1	2	2	4	-	-	-	1	2

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
классификация.										
2. Общее представление о системе цифровой кодификации пищевых добавок.	14	1	2		4	-	-	-		-
3. Пищевые красители. Природные красители. Синтетические и полусинтетические пищевые красители.	9	2	2		4					
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	-		2	-	-	-		-
Модуль №2 «Функциональные пищевые добавки»	34	6	8	6	10	-	-	-	-	-
1. Специи и пряности	10	2	2	Консультации	4	-	-	-		-
1.1 Различия специй и пряностей, их роль в пищевой промышленности и взаимодополняемость.	7	2	1		4					
2. Эмульгаторы	13	2	2		2	-	-	-		-
2.1 Необходимость дополнительного эмульгирования колбас, риски бульонно-жировых отеков	10	2	1		2					
3. Стабилизаторы	9	1	1		2					
3.1 Добавки для производства белковых стабилизаторов и их роль	9	1	1		2					
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	2	-	-		2	-	-	-		-
Модуль №3 «Технологические пищевые добавки»	25	6	6	4	8	-	-	-		-
1. Фосфаты	8	1	2	Консультации	2	-	-	-		-
1.1. Моно и полифосфаты	6	2	2		2	-	-	-		-
2. Антиоксиданты	10	1	4		2	-	-	-		-
2.1 Продление сроков хранения готовой продукции и роль антиоксидантов.	7	1	4		2					
3. Стабилизаторы окраски	8	2	4		2	-	-	-		-
3.1 Стабилизация миоглобина, нитрит натрия	8	2	4		2					
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>	2	-	-		2					
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	10	-	-	-	10	-	-	-	-	-
Зачет	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-

У.ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛ Я ПРОВЕДЕ-НИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХС Я 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 трудоемкос	Лекции	Лабор -практ. заня	Внеаудиторн. раб. и промежу т. аттест.	Самост. работа		
Всего по дисциплине		ПК-25; ПК-31; ПК-32; ПК-36	108	16	20	24	48	Зачет	100
<i>I. Входной рейтинг</i>								Тестирование	5
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	60
Модуль 1. «Вкусоароматические пищевые добавки»		ПК-25; ПК-31; ПК-32; ПК-36	35	4	6	6	14		15
1.	Пищевые добавки, определения, общая классификация.		9	1	2	2	4	Устный опрос	
2.	Общее представление о системе цифровой		13	1	2	2	4	Устный опрос	
3.	Пищевые красители.		11	1		2	4	Устный	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			4	2	-2	-	2	Тестовый контроль	
Модуль 2. «Функциональные пищевые добавки»		ПК-25; ПК-31; ПК-32; ПК-36	34	6	8	6	10		15
1.	Специи и пряности		9	2	2	2	4	Устный опрос подготовка	
2.	Эмульгаторы		12	2	2	2	2	Устный опрос ситуационные	
3.	Стабилизаторы		14	2	4	2	2	Устный опрос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			2	-	-	-	2	Тестовый контроль	

Модуль №3 «Технологические пищевые добавки»			25	6	6	4	8		15
1.	Фосфаты	ПК-25; ПК-31; ПК-32; ПК-36	7	2	2	2	2	Устный опрос подготовка реферата с презентацией	
2.	Антиоксиданты		8	2	2	1	2	Устный опрос ситуационные	
3.	Стабилизаторы окраски		9	2	2	1	2	Устный опрос ситуационные	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 3.			2	-	-	-	2	Тестовый контроль	
III. Творческий рейтинг			10	-	-	-	10	<i>Участие в конференции</i>	5
IV. Выходной рейтинг			4	-	-	-	4	<i>Зачет</i>	30

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

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

Незачтено	Зачтено
-----------	---------

менее 60 балла	60-100 баллов
----------------	---------------

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 материала, 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)

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Рогов И.А. Технология мяса и мясопродуктов. Книга 2. Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: КолосС, 2009. – 711 с.
2. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учеб./Т.Н.Иванова и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014-265с.<http://znanium.com/bookread2.php?book=414639>

6.2. Дополнительная литература

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник [по направлению подготовки бакалавров 260200 "Продукты питания животного происхождения" для профилей подготовки: "Технология молока и молочных продуктов", "Технология мяса и мясных продуктов", "Технология рыбы и рыбных продуктов"] / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 592 с.
2. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с.<http://znanium.com/bookread2.php?book=615070>

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое

значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

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

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

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС” - www.cnshb.ru/cataloga.shtm
2. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykh-dokumentov-tsentralnoj-nauch/> Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ <http://lib.belgau.edu.ru>
3. Информационно-справочная система «Консультант +». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
4. Информационно правовое обеспечение "Гарант" Режим доступа: <http://www.garant.ru>
5. Издательство «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
6. Электронная библиотека «Рукопт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
7. Электронная библиотека elibrary – Режим доступа: <http://elibrary.ru>.
8. ЭБС «Знаниум». – Режим доступа: <http://znanium.com>
9. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
10. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnshb.ru/>
11. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

Office 2016 Russian OLP NL

Academic Edition –офисный пакет приложений 15

Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"

3.Mozilla Firefox

7-Zip

ПО SunRav TestOfficePro. Обновление

Академическая лицензия ПО Anti-virus Kaspersky

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для преподавания дисциплины используются:

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

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

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

Пищевые добавки в мясоперерабатывающей отрасли

дисциплина (модуль)

44.03.04. Профессиональное обучение

(производство продовольственных продуктов)

направление подготовки/специальность

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)

ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)

УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась программа

Кафедра технологии сырья и продуктов животного происхождения	Кафедра профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин
от _____ № _____ Дата	от _____ № _____ дата

Методическая комиссия экономического факультета

«__» _____ 201 года, протокол № _____

Председатель метод. комиссии _____ Черных А.И.

Декан экономического факультета Наседкина Т.И.

«__» _____ 201 г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по дисциплине **Пищевые добавки в мясоперерабатывающей отрасли**

направление подготовки **44.03.04. Профессиональное обучение**

(производство продовольственных продуктов)

Квалификация – «бакалавр»

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства		
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
ПК-25	Способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях	Первый этап (пороговой уровень)	знать: технологический процесс производства продовольственной продукции	Модуль 1 «Вкусоароматические пищевые добавки»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту	
					подготовка реферата с презентацией		
					тестовый контроль		
				Модуль 2 «Функциональные пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией		итоговое тестирование, вопросы к зачёту
					устный опрос		
					тестовый контроль		
		Модуль 3 «Технологические пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту			
			устный опрос				
			тестовый контроль				
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях		Модуль 1 «Вкусоароматические пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
устный опрос							
ситуационные задачи							
тестовый контроль							
			Модуль 2 «Функциональные пищевые	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к		

				добавки»	устный опрос	зачёту	
					ситуационные задачи		
					тестовый контроль		
				Модуль 3 «Технологические пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией	тестирование, вопросы к зачёту	
					ситуационные задачи		
					устный опрос		
		Третий этап (высокий уровень)	владеть: навыками организации и контроля технологического процесса продовольственных товаров	Модуль 1 «Вкусоароматические пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту	
							тестовый контроль
					Модуль 2 «Функциональные пищевые добавки»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
				ситуационные задачи			
				тестовый контроль			
				Модуль 3 «Технологические пищевые добавки»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту	
					подготовка реферата с презентацией		
					ситуационные задачи		
					тестовый контроль		
ПК-31	Способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Первый этап (пороговой уровень)	знать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Модуль 1 «Вкусоароматические пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией	вопросы для определения входного рейтинга, итоговое тестирование, вопросы к зачёту	
							устный опрос
							тестовый контроль

				Модуль 2 «Функциональн ые пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
				Модуль 3 «Технологические пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
	Второй этап (продвинуты й уровень)	уметь: использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)		Модуль 1 «Вкусоароматические пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
				Модуль 2 «Функциональн ые пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
				Модуль 3 «Технологические пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
	Третий этап (высокий)	владеть: основами передовых отраслевых технологий в		Модуль 1 «Вкусоароматические	подготовка реферата с	итоговое тестирование,

		уровень)	процессе обучения рабочей профессии (специальности)	пищевые добавки»	презентацией устный опрос тестовый контроль	вопросы к зачёту		
				Модуль 2 «Функциональн ые пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией устный опрос ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачёту		
				Модуль 3 «Технологические пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачёту		
ПК-32	Способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Первый этап (пороговой уровень)	знать: основы работы соответствующего квалификационного уровня	Модуль 1 «Вкусоароматич еские пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачёту		
					Модуль 2 «Функциональн ые пищевые добавки»		подготовка реферата с презентацией устный опрос тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
							Модуль 3 «Технологические пищевые добавки»	
		Второй этап	Уметь: выполнять работы	Модуль 1	подготовка	итоговое		

		(продвинутый уровень)	соответствующего квалификационного уровня	«Вкусоароматические пищевые добавки»	реферата с презентацией	тестирование, вопросы к зачёту	
					устный опрос		
					ситуационные задачи		
				тестовый контроль			
				Модуль 2 «Функциональные пищевые добавки»	устный опрос		итоговое тестирование, вопросы к зачёту
					подготовка реферата с презентацией		
		ситуационные задачи					
		тестовый контроль					
		Модуль 3 «Технологические пищевые добавки»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту			
			ситуационные задачи				
тестовый контроль							
Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками выполнения работы соответствующего квалификационного уровня	Модуль 1 «Вкусоароматические пищевые добавки»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту			
			подготовка реферата с презентацией				
			ситуационные задачи				
			тестовый контроль				
		Модуль 2 «Функциональные пищевые добавки»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту			
			подготовка реферата с презентацией				
			ситуационные задачи				
			тестовый контроль				
		Модуль 3 «Технологические	подготовка реферата с	итоговое тестирование,			

				пищевые добавки»	презентацией устный опрос	вопросы к зачёту	
					ситуационные задачи		
					тестовый контроль		
ПК-36	Готовность к производительному труду	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: методики освоения методов повышения производительности труда	Модуль 1 «Вкусоароматические пищевые добавки»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту	
					подготовка реферата с презентацией		
					тестовый контроль		
			подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту			
					тестовый контроль		
			подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту			
		тестовый контроль					
		Второй этап (продвинуты й уровень)		Уметь: повысить производительность труда	Модуль 1 «Вкусоароматические пищевые добавки»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
						ситуационные задачи	
тестовый контроль							
					устный опрос ситуационные задачи	итоговое тестирование, вопросы к зачёту	
							тестовый контроль
					устный опрос подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту	
	ситуационные задачи						
	ситуационные задачи						

					тестовый контроль	
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками осуществления роста производительности труда	Модуль 1 «Вкусоароматические пищевые добавки»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
	подготовка реферата с презентацией					
	ситуационные задачи					
	тестовый контроль					
				Модуль 2 «Функциональные пищевые добавки»	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
	подготовка реферата с презентацией					
	ситуационные задачи					
	тестовый контроль					
				Модуль 3 «Технологические пищевые добавки»	подготовка реферата с презентацией	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
	устный опрос					
	ситуационные задачи					
	тестовый контроль					

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

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

	мастерских, организациях и предприятиях	учебных мастерских, организациях и предприятиях		мастерских, организациях и предприятиях	мастерских, организациях и предприятиях
	Владеть: навыками организации и контроля технологического процесса продовольственных товаров	Не владеет навыками организации и контроля технологического процесса продовольственных товаров	Частично владеет навыками организации и контроля технологического процесса продовольственных товаров	Владеет навыками организации и контроля технологического процесса продовольственных товаров	Свободно владеет навыками организации и контроля технологического процесса продовольственных товаров
ПК-31	Способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Обучающийся не обладает способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Обучающийся обладает способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Обучающийся обладает способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности) в типовых ситуациях и ситуациях с повышенной сложностью	Обучающийся обладает способностью использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности) в типовых ситуациях и ситуациях с повышенной сложностью, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий
	Знать: передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Допускает грубые ошибки в передовых отраслевых технологиях в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Может изложить передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Знает передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Аргументировано проводит сравнение основных передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности)
	Уметь: использовать	Не умеет	Частично умеет использовать	Способен использовать	Способен самостоятельно

	передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	использовать передовые отраслевые технологии в процессе обучения рабочей профессии (специальности)
	Владеть: основами передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Не владеет основами передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Частично владеет основами передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Владеет основами передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности)	Свободно владеет основами передовых отраслевых технологий в процессе обучения рабочей профессии (специальности)
ПК-32	Способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Обучающийся не обладает способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня	Обучающийся обладает способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня в типовых ситуациях	Обучающийся обладает способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности	Обучающийся обладает способностью выполнять работы соответствующего квалификационного уровня в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий
	Знать: основы работы соответствующего квалификационного уровня	Допускает грубые ошибки в работе соответствующего квалификационного уровня	Может изложить основы работы соответствующего квалификационного уровня	Знает основы работы соответствующего квалификационного уровня	Аргументировано проводит сравнение основы работы соответствующего квалификационного уровня
	Уметь: выполнять работы	Не умеет выполнять работы	Частично умеет выполнять работы соответствующего	Способен выполнять работы	Способен самостоятельно выполнять работы

	соответствующего квалификационного уровня	соответствующего квалификационного уровня	квалификационного уровня	соответствующего квалификационного уровня	соответствующего квалификационного уровня
	Владеть: навыками выполнения работы соответствующего квалификационного уровня	Не способен выполнения работы соответствующего квалификационного уровня	Частично способен выполнения работы соответствующего квалификационного уровня	Владеет способностью выполнения работы соответствующего квалификационного уровня	Свободно владеет способностью выполнения работы соответствующего квалификационного уровня
ПК-36	Готовность к производительному труду	Обучающийся не готов к производительному труду	Обучающийся готов к производительному труду в типовых ситуациях	Обучающийся готов к производительному труду в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности	Обучающийся готов к производительному труду в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий
	Знать: методики освоения методов повышения производительности труда	Допускает грубые ошибки в методиках освоения методов повышения производительности и труда	Может изложить основные методики освоения методов повышения производительности труда.	Знает методики освоения методов повышения производительности труда	Аргументировано проводит методики освоения методов повышения производительности труда
	Уметь: повысить производительность труда	Не умеет повышать производительность труда	Частично умеет повышать производительность труда	Способен повышать производительность труда.	Способен самостоятельно повышать производительность труда
	Владеть: навыками осуществления роста производительности труда	Не способен осуществить рост производительности и труда	Частично способен осуществить рост производительности труда	Владеет способностью осуществлять рост производительности труда	Свободно владеет способностью осуществлять рост производительности труда

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

Первый этап (пороговой уровень)

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

3.1. Вопросы для устного опроса

Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Вопросы* для устного опроса
Семестр 4	
<p>Тема 1. Общие сведения о пищевых добавках. Основные технологические функции пищевых добавок. Классификация</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Что понимается под термином пищевые добавки? 2. Какие международные организации занимаются вопросами применения пищевых добавок? 3. Какими основными документами регламентируется применения пищевых добавок в России? 4. Каковы основные критерии безопасности пищевых добавок? 5. Что такое токсичность? Какие факторы важны при определении токсичности? 6. Что понимают под мерой токсичности? Как классифицируются вещества по признаку острой токсичности?
<p>Тема 2. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каковы главные условия, выполнение которых обеспечивает безопасность применения пищевых добавок? 2. По каким классификационным признакам разделяются пищевые добавки? 3. Что представляет собой международная цифровая система кодификации пищевых добавок? 4. Какими документами регламентируется применение пищевых добавок? Какие из них запрещены к применению при производстве пищевых продуктов?
<p>Тема 3. Пищевые красители натуральные и синтетические. Их химическая природа, свойства и способы получения.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Как классифицируются пищевые красители? Чем объясняется повышенное внимание потребителей к окраске продуктов питания? 2. При производстве, каких пищевых продуктов не допускается использование красителей? 3. Какие основные натуральные красители вы знаете? Сырье, используемое для получения натуральных красителей? 4. Какие существуют способы получения натуральных пищевых красителей? 5. Что представляют собой каротиноиды, хлорофиллы, антоцианы? Как изменяются эти пигменты при хранении и тепловой обработке? 6. Какие красители относятся к синтетическим? Каковы их

	<p>особенности по сравнению с натуральными красителями?</p> <p>7. Как изменяется окраска синтетических красителей при окрашивании и хранении пищевых продуктов?</p> <p>8. Какие синтетические красители запрещены к применению в РФ?</p> <p>9. От каких факторов будет зависеть выбор и дозировка красителя для конкретного продукта?</p> <p>10. Что такое цветокорректирующие материалы? Для какой цели они используются?</p>
<p>Тема 4. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов, их химическая природа, способы получения.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие вещества изменяют структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов? 2. Дайте характеристику их химической природы и способов получения.
<p>Тема 5. Загустители и гелеобразующие агенты: желатин, крахмал и модифицированные крахмалы, целлюлоза и ее производные, пектиновые вещества, полисахариды морских растений, альгиновая кислота</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие добавки входят в основную группу загустителей и гелеобразователей полисахаридной природы? 2. Какие основные виды модификаций крахмала вы знаете? Как строение модифицированных крахмалов связано с особенностями их свойств? 3. Из каких основных технологических стадий состоит получение пектинов? Как классифицируют этот вид гелеобразователя? Как различная степень этерификации сказывается на механизме гелеобразования? 4. Какая связь существует между растворимостью различных полисахаридов и строением их молекул? 5. По каким основным признакам классифицируются эмульгаторы? 6. Какие основные технологические функции эмульгаторов во взаимосвязи с особенностями пищевых систем вы знаете? 7. Каковы смежные технологические функции у пищевых эмульгаторов? 8. Чем эмульгаторы фосфолипидной природы отличаются от других эмульгаторов? Каковы их особенности? 9. Что относится к полисахаридам, выделенным из морских растений? Как они применяются в общественном питании. 10. Чем отличается по технологическим свойствам желатин от агара?
<p>Тема 6. Пищевые поверхностно-активные вещества (ПАВ). Дифильное строение молекул ПАВов, определяющее их технологические свойства.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие вещества относят к пищевым поверхностно-активным веществам (ПАВ)? 2. Дифильное строение молекул ПАВов, определяющее их технологические свойства. 3. Каковы особенности ионных и неионных ПАВов. 4. Дайте характеристику основных групп пищевых ПАВ.

Критерии оценивания:

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

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

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

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

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

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

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

Второй этап (продвинутый уровень)

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

3.2. Темы рефератов

1. Стабилизаторы окраски
2. Консерванты в мясоперерабатывающей отрасли
3. Применение консервантов в мясоперерабатывающей отрасли
4. Приготовление водных растворов консервантов
5. 3. Усилители органолептических характеристик
6. Токсикологическая безопасность и хранение в мясоперерабатывающей отрасли
7. Ферментные препараты в мясоперерабатывающей отрасли
8. Разрешенные, условно-разрешенные и запрещенные добавки в мясоперерабатывающей отрасли
9. Технические условия и ГОСТы как контроль за применением пищевых добавок в мясоперерабатывающей отрасли
10. Пищевые добавки в колбасном производстве

11. Вещества, повышающие эффективность и стабильность цвета мясопродуктов
12. Контроль качества мяса домашней птицы
13. Требования к качеству блюд, условия и сроки реализации

Требования к оформлению презентаций

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

Оформление слайдов:

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

Представление информации:

Содержание информации	Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	Для заголовков – не менее 24. Для информации не менее 18. Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).

Способы выделения информации	Следует использовать: рамки; границы, заливку; штриховку, стрелки; рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: с текстом; с таблицами; с диаграммами.

Критерии оценивания презентации

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

Название критерия	Оцениваемые параметры
Тема презентации	Соответствие темы программе учебного предмета, раздела
Дидактические и методические цели и задачи презентации	Соответствие целей поставленной теме Достижение поставленных целей и задач
Выделение основных идей презентации	Соответствие целям и задачам Содержание умозаключений Вызывают ли интерес у аудитории Количество (рекомендуется для запоминания аудиторией не более 4-5)
Содержание	Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания
Подбор информации для создания проекта – презентации	Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Экспертные оценки Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д.
Подача материала проекта – презентации	Хронология Приоритет Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение»
Логика и переходы во время проекта – презентации	От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой

	От одного слайда к другому Гиперссылки
Заключение	Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Подведение итогов Короткое и запоминающееся высказывание в конце
Дизайн презентации	Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации
Техническая часть	Грамматика Подходящий словарь Наличие ошибок правописания и опечаток

Критерии оценивания презентаций (баллы)

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

Оценка «зачтено» - 10-27 баллов

Оценка «не зачтено» - 0-9 баллов

Критерии оценивания реферата (доклада):

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

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

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

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

Третий этап (высокий уровень)

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

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

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

3.3. Перечень вопросов для зачета

1. Определение понятия «пищевые добавки» и их роль в создании продуктов питания.
2. Классификация пищевых добавок с различными технологическими функциями.
3. Рациональная система цифровой кодификации пищевых добавок с литерой «Е».
4. Представители интенсивных подсластителей. В чем причина их широкого применения в пищевой технологии?
5. Консерванты и их роль в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов.
6. Основные технологические функции эмульгаторов во взаимосвязи с особенностями пищевых систем. Смежные технологические функции у пищевых эмульгаторов.
7. Вещества, используемые в пищевой промышленности для регулирования pH пищевых систем.
8. Основные требования, предъявляемые к пищевым добавкам при использовании их в качестве пеногасителей.
9. Классификация пищевых красителей. Чем объясняется повышенное внимание потребителей и технологов к окраске продуктов питания?

10. Назовите основные натуральные красители. Что представляют собой каротиноиды, хлорофиллы, энокрасители? Какие другие представители натуральных красителей Вам известны?
11. Синтетические красители. Перечислите их особенности по сравнению с натуральными красителями.
12. Понятие «цветорегулирующие материалы». Перечислите известных Вам представителей этой группы соединений. Основные группы загустителей и гелеобразователей.
13. Пищевые эмульгаторы и их смежные функции.
14. Ароматизаторы и их роль в технологии продуктов питания.
15. Роль ароматобразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.
16. Определение «пищевые эссенции». Отличие натуральных ароматизаторов от идентичных натуральным синтетических. Их химический состав.
17. Характеристика пищевых добавок, относящихся к усилителям и модификаторам вкуса.
18. Эфирные масла и их состав.
19. Определение понятия «подслащивающие вещества» и их классификация.
20. Пищевые антиокислители. Механизм действия пищевых антиокислителей в сохранении пищевых продуктов.
21. Основные различия в поведении антиокислителей, синергистов антиокислителей, комплексообразователей.
22. Антибиотики и их применение в пищевой промышленности.
23. Биологически активные добавки и их классификация.
24. Роль биологически активных добавок в создании современных продуктов питания.
25. Функциональная роль нутрицевтиков.
26. Физиологическое значение парафармацевтиков для человека.
27. Основные признаки, используемые для классификации нутри- и парафармацевтиков.
28. Пробиотики и синбиотики. Отличие симбиотиков от синбиотиков.
29. Функциональная роль пребиотиков.
30. Загустители и гелеобразователи полисахаридной природы.
31. Основные виды модификаций крахмалов. Их строение и свойства.
32. Каррагины, строение, свойства.
33. Основные стадии получения пектинов. Их классификация.
34. Загуститель полисахаридной природы, полученный микробиологическим путем и его использование.
35. Классификация эмульгаторов.
36. Пены и их применение в пищевой промышленности.
37. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.
38. Основные условия, выполнение которых обеспечивает безопасность применения пищевых добавок.
39. Генетическая токсичность вещества и факторы ее определяющие.
40. Схема определения токсической безопасности пищевых добавок.
41. Основные условия, обеспечивающие безопасность применения пищевых добавок.
42. Международные организации, занимающиеся вопросами применения пищевых добавок.
43. Основные документы, регламентирующие применения пищевых добавок в России.
44. Экспертиза пищевой продукции из генетически модифицированных источников.
45. Классификация пищевой продукции по степени безопасности.
46. Нормативно законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.
47. Вещества, используемые в пищевой промышленности для регулирования pH пищевых систем.
48. Основные классы ферментных препаратов.
49. Факторы, определяющие влияние на ферментативные реакции.

Критерии оценивания:

«зачтено»: выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«не зачтено»: выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

3.4. Тесты

1. Мясные полуфабрикаты - это

- a) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- b) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- c) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- d) процесс обработки продуктов

2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

- a) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
- b) натуральные, мясной фарш, пельмени
- c) котлеты, пельмени, мясной фарш
- d) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

3. Основным сырьем для полуфабрикатов является:

- a) телятина, свинина 1-4 категорий
- b) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
- c) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- d) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

4. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

- a) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- b) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- c) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- d) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

5. Разделкой мясаназывают операции по ...

- a) разделению туши на семь частей
- b) разделению туши на две части
- c) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- d) разделению туши на три части

6. При разделке свинной полутуши на подвесных путях сначала отделяют

- a) лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части
- b) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
- c) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
- d) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

7. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

- a) безкостные

- b) мясокостные
- c) костные
- d) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

8. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют

- a) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
- b) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
- c) свинину 1,2,3 и 4 категорий
- d) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину

9. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

- a) мясо размороженное
- b) мясо птицы
- c) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
- d) мясо, замороженное более одного раза

10. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов

- a) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С
- b) крупный кусок шприцуются раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 0С
- c) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
- d) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

11. К жирорастворимым витаминам относятся:

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

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

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

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

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

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

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

15. К пробиотикам относятся:

- + молочнокислые микроорганизмы

- углеводы
- микроводоросли
- + бифидобактерии
- олигосахариды

16. К пребиотикам относятся

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

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

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

18. В колбасных изделиях ГОСТом ограничивается содержание:

- соли
- влаги
- нитрита натрия
- фосфатаза
- белка

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

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

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

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

21. Нежелательно использовать мясо в состоянии:

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

Критерии оценивания тестового задания:

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

следующим образом:

Процент правильных ответов/ Оценка

90 – 100%	«отлично»
70 –89 %	«хорошо»
50 – 69 %	«удовлетворительно»
менее 50 %	«неудовлетворительно»

3.5.Ситуационные задачи

Ситуационная задача № 1

После завершения термообработки и охлаждения под оболочкой вареных колбас образовались бульонно-жировые отеки, часть батонов имеет слипы длиной 8-12 см.

Определите причины появления брака, предложите меры по его устранению.

Как поступить с бракованной продукцией?

Ситуационная задача № 2

В связи с повышенным уровнем микробиологической обсемененности ОПВК забраковал партию вареных колбас «Отдельная» I сорта, изготовленную по ГОСТ 27670-79 с применением мясной массы механической обвалки.

Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

Ситуационная задача № 3

Контрольный цех и ОПВК, принимая готовую продукцию, отмечают, что у вареных колбас и сосисок отсутствует характерный розовый цвет. Окраска на разрезе серая с розово-коричневым ободком по периферии.

Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения.

Ситуационная задача № 4

Для изготовления маринада при производстве маринованных полуфабрикатов из мяса птицы на 100 кг мяса рекомендуется следующее количество компонентов маринада (кг): лука репчатого свежего -12; зелени свежей – 1,2; уксуса винного - 1,5 или 3% раствора лимонной (уксусной) кислоты) – 2; соли - 1,5. Рассчитайте необходимое количество маринада для производства 350 кг полуфабрикатов.

Ситуационная задача № 5

Колбасные изделия до реализации подвергают ветеринарно- санитарной экспертизе с лабораторным анализом:

А- при использовании сырья низкого качества;

Б- при подозрении на нарушение технологического процесса;

В- при пороках в готовых колбасных изделиях;

Г- во всех партиях органолептически, лабораторный анализ физико- химический, микробиологический по графику (1 раз в 5, 10, 15, 30 дней)

Ситуационная задача № 6

У колбасных изделий отмечают пороки (серый цвет, горький привкус, серо-зеленое окрашивание фарша, рыхлый шарф):

А- в случае недоварки и нет кислой среды фарша, от солей кальция более 0,02 мг/кг, от повышенной микробиологической контаминации и после избыточной обработки хлористым кальцием, от нарушения технологии изготовления колбас;

Б- от плохой муки, плесеней, от недостатка нитрита натрия, при использовании незрелого мяса;

Г- от нарушения гигиены изготовления колбас.

Ситуационная задача № 7

При выпуске колбас проводят их лабораторный анализ и для этого отбирают пробы определенной массы:

А- около 150-200 г каждого вида и сорта;

Б- около 250-300 г;

В- 350- 400 г;

Г- 450-500г;

Ситуационная задача № 8

При изготовлении копченых изделий используют древесину определенных пород деревьев:

А- липа, ива, тополь, рябина;

Б- сосна, яблоня, вишня, груша;

В- дуб, бук, береза, ольха, кедр, лиственница;

Г- клен, каштан, осина;

Ситуационная задача № 9

При изготовлении копченостей используют разные методы копчения:

А- длительное;

Б- ускоренное;

В- сухое, холодное, горячее, мокрое;

Г- комбинированное;

Ситуационная задача № 10

При выпуске копченостей проводят контроль по определенным показателям:

А- масса продукта и его товароведные показатели;

Б- влага, соль, нитрит, органолептика, пороки технологические;

В- наличие пороков и плесневения;

Г-ослизнение оболочки, признаки порчи;

Ситуационная задача № 11

На производство колбасных изделий может быть использовано мясо и субпродукты довальческого скота;

А- мясо хозяйств по договору;

Б- мясо частных лиц по договору;

В- мясо потребкооперации по договору;

Г- мясо, которое возвращать владельцу в необеззараженном виде не разрешается

Ситуационная задача № 12

На производство колбас и консервов может быть использовано мясо, поступившее в реализацию на рынках:

А- когда не может быть реализовано и возвращено;

Б- когда обнаружена болезнь, при которой допускается промпереработка;

В- когда имеются признаки несвежего мяса;

Г- когда отмечены нарушения в оформлении документов;

Ситуационная задача № 13

При производстве колбас и консервов ветсантребования предусматривают требования ГОСТ, ТУ и инструкции по изготовлению данных мясных продуктов:

А- по органолептике сырья и вспомогательных материалов;

Б- по микробиологическим показателям сырья и добавок;

В- по физико –химическим показателям сырья;

Г- по органолептическим и лабораторным показателям сырья, добавок и вспомогательных материалов, а также соблюдению технологии изготовления продуктов;

Ситуационная задача № 14

В колбасных изделиях обнаружены бактерии родов субтилис и мезентерикус, какая санитарная оценка колбасы?

А- реализация допускается с ограничением срока хранения;

Б- реализация не допускается;

В- переработка на низшие сорта;

Г- реализация без ограничения;

Ситуационная задача № 15

В колбасных изделиях обнаружены патогенные микробы, какая санитарная оценка колбасы?

А- проварка при 85° С;

Б- техническая утилизация;

В- стерилизуются и используются как сырье для ливерных колбас;

Г- направляются на изготовление колбас низших сортов.

Ситуационная задача № 16

После варки сарделек согласно термограмме установлено, что температура пара не достигла максимума заданной температуры. После термической обработки температура внутри батонов не проверялась, нарушение выявлено после охлаждения сарделек. Какая санитарная оценка сарделек?

А- дополнительная проварка;

Б- выпустить в реализацию в зависимости от результатов баканализа;

В- выпустить в реализацию, если по органолептике не установлен недовар;

Г- повторная проварка;

Ситуационная задача № 17

Колбасные изделия должны иметь специальную маркировку по виду и сорту:

А- при помощи вязки шпагатом;

Б- при помощи документов на продукцию;

В- при помощи типографского исполнения;

Г- при использовании этикеток;

Ситуационная задача № 18

При проварке вареных колбас используют разные режимы термического воздействия:

А- 68-73°С;

Б- 68-75°С;

В- 75-85°С;

Г- 56-62°С.

Ситуационная задача № 19

При реализации колбасных изделий оформляют комплект документов:

А- справка или ветеринарное свидетельство;

Б- качественное удостоверение или удостоверение о качестве;

В- накладная или ассортиментный минимум;

Г- гигиенический сертификат или сертификат соответствия.

Ситуационная задача № 20

В колбасном производстве ветеринарная служба контролирует как основное сырье, так и вспомогательные материалы:

А- основное- мясо, белковые наполнители, соль, специи, добавки;

Б- основное- мясо, жир;; вспомогательные материалы- добавки, соль, специи, оболочка;

В- основное- мясо, жир, белковые наполнители; вспомогательные материалы- оболочка, добавки, специи, соль;

Г- основное- мясо, вспомогательный- жир, добавки, специи, шпагат.

Ситуационная задача № 21

При контроле колбасных изделий отмечается серый цвет фарша:

А- нет кислородной среды, нет гликолиза в мясе, недовар батонов;

Б- нет аскорбиновой кислоты, нет фосфатов;

В- мало нитрита натрия добавлено в фарш;

Г- много добавлено соевого белка.

Ситуационная задача № 22

На срезе батона вареной колбасы появляется зеленое кольцо под оболочкой или вокруг воздушного пузыря по причине:

А- мало добавлено нитрита натрия;

- Б- высокая бактериальная обсемененность фарша;
- В- высокое ОМЧ фарша, недовар батонов, медленное охлаждение;
- Г- фарш обрабатывают хлористым кальцием и много соевого белка.

Ситуационная задача № 23

При контроле колбасных изделий отмечается горький привкус:

- А- от развития микроорганизмов;
- Б- от добавления растворимых солей кальция (более 0,02 мг/кг фарша)
- В- от развития плесеней;
- Г- от добавления фосфатов.

Критерии оценивания:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачёта,

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

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

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

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

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

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

вопросы в пределах освоённой дисциплины.

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

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

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

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

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

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

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

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

уровней сложности.

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

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

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

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

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