

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.10.2021 20:05:43
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета

 Грубчанинова Н.С.

« 20 » 05 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Внедрение новых конкурентоспособных технологических
решений в отрасли
наименование дисциплины (модуля)

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация - магистр

Год начала подготовки – 2021

Майский, 2021 г

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г № 937;
- 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 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н.

Составители: Каледина Марина Васильевна, к. т. н., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рассмотрена на заседании кафедры

технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 11 » 05 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой  Ордина Н.Б.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Шевченко Н.П.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - приобретение знаний в области теоретических и методологических основ внедрения инновационных технологий при производстве продуктов питания животного происхождения

Задачи в процессе изучения дисциплины:

- углубление знаний об этапах разработки нового продукта молочной и мясной отрасли, ценообразования на новые продукты, этапов экспертизы инновационных проектов;

- изучение современных направлений совершенствования ассортимента и технологии мясных и молочных продуктов;

- углубление знаний по оптимизации технологических процессов, обеспечивающих получение мясных и молочных продуктов с заданными качественными характеристиками.

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

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

Дисциплина «Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли» (Б1.В.ДВ.01.01) относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Современные проблемы отрасли Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <ul style="list-style-type: none">- Современное состояние отрасли, перспективы развития, новейшие достижения науки и техники в отрасли;- Основные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности продукции животного происхождения;- Технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения уметь: <ul style="list-style-type: none">- Использовать нормативную и техническую документацию для обеспечения качества и безопасности продукции животного происхождения; Использовать современные достижения науки и техники в технологическом про-

	<p>цессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>владеть:</p> <p>- Технологическими схемами производства продуктов питания животного происхождения</p>
--	---

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1. Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	<p>знать: современные инновационные пути развития отрасли</p> <p>уметь: применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции</p> <p>владеть: технологическими приемами внедрения новых технологий или совершенствования имеющихся технологических схем</p>
ПК-3	Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения	ПК-3.1. Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	<p>знать: пути повышения конкурентоспособности продукции</p> <p>уметь: применять технологические приемы по повышению качества продукции и эффективности производства</p> <p>владеть: технологическими схемами производства инновационных продуктов</p>
ПК-4	Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения	ПК-4.1. Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<p>знать: этапы постановки на производство нового вида продукции</p> <p>уметь: планировать процессы и последовательность действий для освоения нового технологического процесса на производстве</p> <p>владеть: навыками разработки рецептур и поиска новых технологических решений</p>

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

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы (в соответствии с учебным планом)	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)		
Семестр изучения дисциплины		
Общая трудоемкость, всего, час	108	108
зачетные единицы	3	3
1. Контактная работа		
1.1. Контактная аудиторная работа (всего)		
В том числе:		
Лекции (<i>Лек</i>)	18	4
Лабораторные занятия (<i>Лаб</i>)	8	2
Практические занятия (<i>Пр</i>)	18	4
Установочные занятия (<i>УЗ</i>)	-	2
Предэкзаменационные консультации (<i>Конс</i>)	-	-
Текущие консультации (<i>ТК</i>)	-	-
Практическая деятельность (ПД)	36	-
Практическая подготовка по лабораторным занятиям (ПППЛЗ)	8	2
1.2. Промежуточная аттестация		
Зачет (<i>КЗ</i>)	0,25	0,25
Экзамен (<i>КЭ</i>)	-	-
Выполнение курсовой работы (проекта) (<i>КНKP</i>)	-	-
Выполнение контрольной работы (<i>ККН</i>)	-	-
1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)	18	4
2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)	1,75	89,75
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	-	20
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	-	20
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	-	40
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий	1,75	9,75
Подготовка к экзамену	-	-

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час							
	Очная форма обучения				Заочная форма обучения			
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	6	7	8	9	11
Модуль 1. «Разработка новых пищевых продуктов как системная промышленная технология»	18	8	10	-	48	2	2	44
1. Пищевые продукты в логистической цепи продовольственных товаров	2	2	-	-	11	1	-	10
2. Многообразие процессов разработки продукта	2	2	-	-	10	-	-	10
3. Разработка технологических процессов	6	2	4	-	11	1	-	10
4. Изучение потребительского спроса и маркетинговые исследования	6	2	4	-	10	-	-	10
<i>Итоговое занятие</i>	2	-	2	-	6	-	2	4
Модуль 2. «Инновации и их внедрение в производстве продуктов животного происхождения»	27,75	10	16	1,75	57,75	2	4	45,75
1. Мембранные технологии в пищевой отрасли	6	2	4	-	10,5	0,5	-	10
2. Производство конкурентоспособной продукции из вторичного сырья	6	2	4	-	10,5	0,5	-	10
3. Внедрение в производство технологии продуктов функционального назначения и специализированного питания	6	2	4	-	12,5	0,5	2	10
4. Пищевые ингредиенты и добавки в технологиях новых конкурентоспособных продуктов	6	4	2	-	12,5	0,5	2	10
<i>Итоговое занятие</i>	3,75	-	2	1,75	5,75	-	-	5,75
<i>Предэкзаменационные консультации</i>	-				-			
<i>Текущие консультации</i>	-				-			
<i>Установочные занятия</i>	-				2			
<i>Промежуточная аттестация</i>	0,25				0,25			
<i>Практическая деятельность (ПД)</i>	36				-			
<i>Практическая подготовка по лабораторным занятиям (ПППЛЗ)</i>	8				2			
<i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>	88,25	18	26	-	14,25	4	6	-
<i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>	18				4			
<i>Самостоятельная работа (всего)</i>	1,75				89,75			
<i>Общая трудоемкость</i>	108				108			

4.3 Содержание дисциплины

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
Модуль 1. «Разработка новых пищевых продуктов как системная промышленная технология»
1. Пищевые продукты в логистической цепи продовольственных товаров
1.1. Пищевое сырье
1.2 Сырье и ингредиенты промышленного назначения
1.3 Продукты целевого потребительского назначения
2. Многообразие процессов разработки продукта
2.1. Процесс РП от сельхозпредприятия до потребителя
2.2. Роль отдельного специалиста в процессе РП
2.3 Роль университетов и научно-исследовательских центров в процессе РП
3. Разработка технологических процессов
3.1. Организация производства
3.2 Организация сбыта
4. Изучение потребительского спроса и маркетинговые исследования
4.1 Этапы разработки продукта и технологии его производства
4.2 Запуск продукта
Модуль 2. «Инновации и их внедрение в производстве продуктов животного происхождения»
5. Мембранные технологии в пищевой отрасли
5.1 Характеристика мембранных процессов и возможности их использования в перерабатывающих отраслях
5.2 Примеры кейсы внедрения мембранных технологий с целью изменения технологического процесса для повышения конкурентоспособности продукции
6. Производство конкурентоспособной продукции из вторичного сырья
6.1 Виды вторичного сырья и его характеристика
6.2 Технологические схемы производства инновационных продуктов на основе вторичного сырья
7. Внедрение в производство технологии продуктов функционального назначения и специализированного питания
7.1 Основы производства функциональных и лечебно-профилактических продуктов.
7.2 Законодательная база и требования к продуктам функционального и специализированного питания
7.3 Функциональные ингредиенты и их использование в технологии продуктов функционального назначения
8 Пищевые ингредиенты и добавки в технологиях новых конкурентоспособных продуктов
8.1 Пищевые добавки: общие понятия, классификация, назначение
8.2 Примеры кейсы использования пищевых добавок

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 (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы				Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ. занятия	Самост. работа			
Всего по дисциплине							51	100	
I. Рубежный рейтинг							31	60	
Модуль 1. «Разработка новых пищевых продуктов как системная промышленная технология»			18	8	10	-	15	30	
1.	Пищевые продукты в логистической цепи продовольственных товаров	ПК-2.1 ПК-3.1 ПК-4.1	2	2	-	-	-	-	
2.	Многообразие процессов разработки продукта		2	2	-	-	-	-	
3.	Разработка технологических процессов		6	2	4	-	Устный опрос	3	5
4.	Изучение потребительского спроса и маркетинговые исследования		6	2	4	-	Устный опрос	3	5
	<i>Итоговое занятие</i>		2	-	2	-	Выполнение индивидуального задания	9	20
Модуль 2. «Инновации и их внедрение в производстве продуктов животного происхождения»			27,75	10	16	1,75	10	20	
1.	Мембранные технологии в пищевой отрасли	ПК-2.1 ПК-3.1 ПК-4.1	6	2	4	-	-	-	
2.	Производство конкурентоспособной продукции из вторичного сырья		6	2	4	-	-	-	
3.	Внедрение в производство технологии продуктов функционального назначения и специализированного питания		6	2	4	-	Устный опрос	3	5
4.	Пищевые ингредиенты и добавки в технологиях новых конкурентоспособных продуктов		6	4	2	-	Устный опрос	3	5

			3,75	-	2	1,75	Защита лабор.- практич. работ	4	10
	Практическая деятельность (ПД)	36					Защита проекта	6	10
II. Творческий рейтинг								2	5
III. Рейтинг личностных качеств								3	10
IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований								+	+
V. Промежуточная аттестация								15	25

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической	25

	деятельности в частности.	
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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

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

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

Оценка «зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, при этом проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;
- студент демонстрирует полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе;
- студент показал систематический характер знаний по дисциплине и способность к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценка «не зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент допускает грубые ошибки в ответе на зачете и при выполнении заданий, при этом не обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
- студент демонстрирует проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;
- студент не может продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Мезенова О. Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов: учебное пособие / О. Я. Мезенова. – СПб. : Проспект Науки, 2015. – 224 с.
2. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учебное пособие / О. Н. Красуля [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2015. – 320 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Борискова Л.А. Управление разработкой и внедрением нового продукта: учебное пособие / Л.А. Борискова, О.В. Глебова, И.Б. Гусева. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 272 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=522742>
2. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе / Тихомирова Н. А.: Учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 448 с.

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа обучающихся заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

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

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Лабораторно-практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
	Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.
Самостоятельная работа	<p>Знакомство с электронной базой данных кафедры морфологии и физиологии, основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.</p> <p>Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.</p> <p>Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.</p>
Подготовка к экзамену/зачету	При подготовке к экзамену/зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач

6.3.2. Видеоматериалы

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа:
<http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/veterinary%20.php>

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

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Специальные помещения, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего кон-	<p>Специализированная мебель на 30 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна, доска магнитно-меловая</p>

<p>троля и промежуточной аттестации: №727</p>	<p>настенная. Макеты технологического оборудования, ноутбук LENOVO ideapad 320, проектор BenQ MW533, ко-лонки Sven SPS-702, настенный экран DEXP WE-96, крепление настен. ARM Media projektor-3.</p>
<p>Лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения: №736, №735 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: №734, №737</p>	<p>Специализированная мебель на 14 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска меловая настенная. Лабораторные столы и стулья, шкафы для химической посуды, лабораторное оборудование, инвентарь, посуда, хим. реактивы: иньектор ручной 1-2-3 игл МИФ-ИР-05; анализатор влажности "Эвлас-2м"; водонагреватель 80 л.; диспергатор Т 25 digital; комбайн кухонный KENWOOD 925; КУТ-ТЕР SIRMAN С; микроволновая печь SAMSUNG M1712N; мясорубка KENWOOD 510; телевизор плазменный LG/Б; центрифуга лаборат. медицинская ОПН-8 в комплект. с ротором; центрифуга ОПН-3; электрическая плита АРДО; электрическая плита Зануси; весы бытовые ИРИТ; весы кухонные электронные; электроплита; электрочайник. Ноутбук Lenovo 15.6; телевизор плазменный LG/Б. Специализированная мебель на 22 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска меловая настенная. Лабораторные столы и стулья, шкафы для химической посуды, лабораторное оборудование, инвентарь, посуда, хим. реактивы: анализатор качества молока "Лактан 1-4"; анализатор-экспресс "Милтек-1; баня термостатирующая прецизионная LOIP LB-216; весы ВК -150,1; весы лабораторные CAS-MW-120; встряхиватель универсальный THYS2; вытяжной шкаф; иономер рН-метр Мультитест ИПЛ-201; люминоскоп "Филин"; мешалка лопастная RW-20; микроскоп монокул. Микмед-1; плита электрическая Gefest 1140; прибор для определения влажности пищевых продуктов Элекс-7; стерилизатор; термостат UTU-4/84; термостат жидк.лаб ТЖ-ТС-01/26-100; термостат суховоздушный ТВ-80 ПЗ; термостат ТС-1/20 СПУ; холодильник "Атлант"; центрифуга ОКА; шкаф сушильный СШ-80-01; сепаратор; электрическая маслбойка «Хо-</p>

	зюшка», электросепаратор. Проектор BenQ MW512; экран д/ проектора.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI

7.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: №727	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2021) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии 1 год.
Лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения: №736, №735 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: №734, №737	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2021) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии 1 год.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии- бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный

	<p>договор №149 от 11.12.2021) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии 1 год. 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. Программа экранного доступа NDVA</p>
--	---

7.3. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда обеспечивающие одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе 19.04.03 Продукты питания животного происхождения:

- 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
- ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019
- ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»

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

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

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

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обу-

чающийся 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).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени В.Я.ГОРИНА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по дисциплине (модулю) **Внедрение новых конкурентоспособных технологических решений в отрасли**
наименование дисциплины (модуля)

Направление подготовки/специальность : 19.04.03
шифр, наименование

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация: магистр

Год начала подготовки: 2021

Майский, 2021

1. Перечень компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства				
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация			
ПК-2	Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1. Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	Первый этап (пороговой уровень)	<i>знать:</i> современные инновационные пути развития отрасли	Модуль 1. «Разработка новых пищевых продуктов как системная промышленная технология» Модуль 2. «Инновации и их внедрение в производстве продуктов животного происхождения»	Устный опрос	тестирование			
			Второй этап (продвинутый уровень)	<i>уметь:</i> применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции	Модуль 1. «Разработка новых пищевых продуктов как системная промышленная технология» Модуль 2. «Инновации и их внедрение в производстве продуктов животного происхождения»			Тестирование		
			Третий этап (высокий уровень)	<i>владеть:</i> технологическими приемами внедрения новых технологий или совершенствования имеющихся технологических схем	Модуль 1. «Разработка новых пищевых продуктов как системная промышленная технология» Модуль 2. «Инновации и их внедрение в производстве продуктов животного происхождения»	Устный опрос	Тестирование			
					Защита лабор.-практ. работ					
			ПК-3	Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску	ПК-3.1. Разрабатывает мероприятия по повышению конкуренто-	Первый этап (пороговой уровень)	<i>знать:</i> пути повышения конкурентоспособности продукции	Модуль 1. «Разработка новых пищевых продуктов как системная промышленная технология»	Устный опрос	Тестирование

	ку конкурентоспособной продукции животного происхождения	способности продуктов питания животного происхождения			Модуль 2. «Инновации и их внедрение в производстве продуктов животного происхождения»		
			Второй этап (продвинутый уровень)	<i>уметь:</i> применять технологические приемы по повышению качества продукции и эффективности производства	Модуль 1. «Разработка новых пищевых продуктов как системная промышленная технология » Модуль 2. «Инновации и их внедрение в производстве продуктов животного происхождения»	Устный опрос	Тестирование
			Третий этап (высокий уровень)	<i>владеть:</i> технологическими схемами производства инновационных продуктов	Модуль 1. «Разработка новых пищевых продуктов как системная промышленная технология » Модуль 2. «Инновации и их внедрение в производстве продуктов животного происхождения»	Устный опрос	Тестирование
ПК-4	Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения	ПК-4.1. Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	<i>знать:</i> этапы постановки на производство нового вида продукции	Модуль 1. «Разработка новых пищевых продуктов как системная промышленная технология » Модуль 2. «Инновации и их внедрение в производстве продуктов животного происхождения»	Устный опрос	Тестирование
			Второй этап (продвинутый уровень)	<i>уметь:</i> планировать процессы и последовательность действий для освоения	Модуль 1. «Разработка новых пищевых продуктов как системная промышленная технология »	Устный опрос	Тестирование

				нового технологического процесса на производстве	Модуль 2. «Инновации и их внедрение в производстве продуктов животного происхождения»		
			Третий этап (высокий уровень)	<i>владеть:</i> навыками разработки рецептур и поиска новых технологических решений	Модуль 1. «Разработка новых пищевых продуктов как системная промышленная технология»	Устный опрос	тестирование
					Модуль 2. «Инновации и их внедрение в производстве продуктов животного происхождения»	Защита лабор.-практ. работ	

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

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотношенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		не зачтено /неудовлетворительно	зачтено/ удовлетворительно	зачтено/хорошо	зачтено/отлично
ПК-2 Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1. Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования	<i>Не способен</i> разрабатывать рецептуры и технологии с учетом подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования современных	<i>Частично способен</i> разрабатывать рецептуры и технологии с учетом подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования современных	<i>Владеет способностью</i> разрабатывать рецептуры и технологии с учетом подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования современных	<i>Свободно владеет способностью</i> разрабатывать рецептуры и технологии с учетом подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования современных
	знать: современные инновационные пути развития отрасли	Допускает грубые ошибки в современных инновационных путях развития отрасли	Может изложить современные инновационные пути развития отрасли	Знает современные инновационные пути развития отрасли	Знает и аргументирует современные инновационные пути развития отрасли
	уметь: применять инновационные подходы для	Не умеет применять инновационные	Частично умеет применять	Умеет в типовой	Способен самостоятельно

	внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции	подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции	инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции	ситуации применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции	анализировать и применять инновационные подходы для внедрения или модификации технологии с целью получения конкурентоспособной продукции
	<i>владеть:</i> технологическими приемами внедрения новых технологий или совершенствования имеющихся технологических схем	Не владеет технологическими приемами внедрения новых технологий или совершенствования имеющихся технологических схем	Частично владеет технологическими приемами внедрения новых технологий или совершенствования имеющихся технологических схем	Владеет технологическими приемами внедрения новых технологий или совершенствования имеющихся технологических схем	Свободно владеет технологическими приемами внедрения новых технологий или совершенствования имеющихся технологических схем
ПК-3 Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения	ПК-3.1. Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	<i>Не способен</i> разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	<i>Частично способен</i> разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	<i>Владеет способностью</i> разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения	<i>Свободно владеет способностью</i> разрабатывать мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения
	<i>знать:</i> пути повышения конкурентоспособности	Не знает пути повышения	Может изложить основные пути	Знает пути повышения	Знает и аргументирует

	продукции	конкурентоспособности продукции	повышения конкурентоспособности продукции	конкурентоспособности продукции	пути повышения конкурентоспособности продукции
	уметь: применять технологические приемы по повышению качества продукции и эффективности производства	Не умеет применять технологические приемы по повышению качества продукции и эффективности производства	Частично умеет применять технологические приемы по повышению качества продукции и эффективности производства	Умеет в типовой ситуации применять технологические приемы по повышению качества продукции и эффективности производства	Способен самостоятельно анализировать и применять технологические приемы по повышению качества продукции и эффективности производства
	владеть: технологическими схемами производства инновационных продуктов	Не владеет технологическими схемами производства инновационных продуктов	Частично владеет технологическими схемами производства инновационных продуктов	Владеет технологическими схемами производства инновационных продуктов	Свободно владеет технологическими схемами производства инновационных продуктов
ПК-4 Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения	ПК-4.1. Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<i>Не способен</i> участвовать в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<i>Частично способен</i> участвовать в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<i>Владеет способностью</i> участвовать в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<i>Свободно владеет способностью</i> участвовать в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

				исхождения	происхождения
	знать: этапы постановки на производство нового вида продукции	Допускает грубые ошибки в этапах постановки на производство нового вида продукции	Может изложить этапы постановки на производство нового вида продукции	Знает этапы постановки на производство нового вида продукции	Знает и аргументирует этапы постановки на производство нового вида продукции
	уметь: планировать процессы и последовательность действий для освоения нового технологического процесса на производстве	Не умеет планировать процессы и последовательность действий для освоения нового технологического процесса на производстве	Частично умеет планировать процессы и последовательность действий для освоения нового технологического процесса на производстве	Умеет в типовой ситуации планировать процессы и последовательность действий для освоения нового технологического процесса на производстве	Способен самостоятельно анализировать и планировать процессы и последовательность действий для освоения нового технологического процесса на производстве
	владеть: навыками разработки рецептур и поиска новых технологических решений	Не владеет навыками разработки рецептур и поиска новых технологических решений	Частично владеет навыками разработки рецептур и поиска новых технологических решений	Владеет навыками разработки рецептур и поиска новых технологических решений	Свободно владеет навыками разработки рецептур и поиска новых технологических решений

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

Первый этап (пороговой уровень)

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

Вопросы для контроля:

Понятие о производственных системах и производственных процессах.

Технологические понятия и определения: материальный баланс, энергетический баланс, выход продукции, технологическая линия, операция и процесс, технологическое оборудование, производительность. Классификация технологических линий. Технологическая документация.

Отрасли пищевой промышленности.

Причины развития технологии. Источники развития технологии. Связь технологии с экономикой.

Функции технологии и экономики в производственном процессе.

Теоретические предпосылки создания пищевых продуктов.

Инновационная деятельность: основные термины и определения.

Нормативно-правовая база инновационной деятельности.

Схема типового цикла инновационного процесса.

Характеристика инновационного процесса и содержание его этапов. Жизненный цикл инноваций.

Роль методологии в создании новых пищевых продуктов.

Разработка продукта и технологии его производства.

База знаний для разработки продуктов.

Участие потребителей в разработке продуктов.

Использование достижений научно-технического прогресса в переработке сельскохозяйственного сырья.

Организационная подготовка производства новых видов продуктов.

Постановка на производство новых видов продуктов

Теоретические основы мембранной технологии.

Основные направления развития мембранных технологических процессов.

Технологические особенности мембранного разделения неоднородных систем.

Основные разновидности мембранных процессов и их характеристики.

Применение мембранной технологии в производстве пищевых продуктов.

Высокотехнологичные производства молочных продуктов, пищевых жиров и других пищевых продуктов.

Функциональные ингредиенты

Технологическая платформа «Конкурентоспособные пищевые продукты 2013-2030 в условиях ВТО».

Применение нанотехнологий в пищевой промышленности.

Функциональные пищевые продукты
Упаковка продуктов питания. Новые тенденции.

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

2. Индивидуальное задание для подготовки доклада и презентации

(примерный перечень):

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

1. Тенденции развития направления продукты для здорового питания
2. Анализ состояния переработки вторичного сырья в Белгородской области.
3. Продукты с направленным изменением химического состава, соответствующим потребностям организма человека.
4. Биологически-активные добавки к пище на основе вторичного сырья.
5. Витамины в пищевой промышленности: предубеждения и реальность
6. Аспекты производства молкосодержащих продуктов
7. Пищевые волокна в продуктах функционального назначения
8. Аналоговые и имитационные сыры
9. Пищевые продукты с трансглутаминазой для повышения биологической ценности
10. Переработка молочной сыворотки с получением ценных пищевых ингредиентов
11. Пребиотические концентраты на основе вторичного сырья
12. Новое поколение промышленных пробиотиков.
13. Зарубежный опыт производства масла и спредов. Технологические линии и оборудование.
14. Законодательные аспекты нормирования и определения углеводного состава мясных продуктов
15. Законодательные требования в мясной отрасли в рамках экологической безопасности
16. Защитные покрытия для сырокопченых и сыровяленых колбас: сегодня и завтра
17. Использование мяса бройлеров в рецептуре полукопченой колбасы
18. О болезнях, которые не диагностируют на боенских предприятиях
19. Тенденции развития мирового рынка биополимерных оболочек
20. Технология сыровяленых окороков: зарубежная классика и русские традиции
21. Идентификация жирных кислот и их производных в модифицированных композициях
22. Методы ценообразования, действующие на предприятиях мясной отрасли АПК
23. Технологизмы мясного производства
24. Эффективность нанотехнологичных форм антиокислителей для мясной продукции
25. Новые требования к разработке технических условий на молочную и мясную продукцию.
26. Переработка коллагенсодержащего сырья в функциональные компоненты кормов для производства высококачественного мяса.

Критерии оценивания реферата (доклада):

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

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

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

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

Требования к оформлению презентаций

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

Оформление слайдов:

Стиль	Соблюдайте единый стиль оформления Избегайте стилей, которые будут отвлекать от
--------------	--

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

Представление информации:

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

	рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	<p>Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений.</p> <p>Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.</p>
Виды слайдов	<p>Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • с текстом; • с таблицами; • с диаграммами.

Критерии оценивания презентации

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

Название критерия	Оцениваемые параметры
Тема презентации	Соответствие темы программе учебного предмета, раздела
Дидактические и методические цели и задачи презентации	<p>Соответствие целей поставленной теме</p> <p>Достижение поставленных целей и задач</p>
Выделение основных идей презентации	<p>Соответствие целям и задачам</p> <p>Содержание умозаключений</p> <p>Вызывают ли интерес у аудитории</p> <p>Количество (рекомендуется для запоминания аудиторией не более 4-5)</p>
Содержание	<p>Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях</p> <p>Все заключения подтверждены достоверными источниками</p> <p>Язык изложения материала понятен аудитории</p> <p>Актуальность, точность и полезность содержания</p>
Подбор информации для создания проекта – презентации	<p>Графические иллюстрации для презентации</p> <p>Статистика</p> <p>Диаграммы и графики</p> <p>Экспертные оценки</p> <p>Ресурсы Интернет</p> <p>Примеры</p>

	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 образо-	

вательных ресурсов и приложений Microsoft Office	
Графический дизайн	
Техническая часть	
Эффективность применения презентации в учебном процессе	
Итоговое количество баллов:	

Оценка «зачтено» - 10-27 баллов

Оценка «не зачтено» - 0-9 баллов

3. Перечень вопросов к зачету

1. Понятие, виды и основные характеристики нового продукта отрасли.
2. Этапы разработки нового продукта пищевой промышленности.
3. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли.
4. Этапы выведения на рынок новых видов продукции.
5. Новые направления переработки молочного сырья.
6. Инновации в переработке вторичного молочного сырья.
7. Принципы разработки рецептур и технологий молочных продуктов.
8. Определение позиции нового продукта на рынке.
9. Пробный маркетинг. Коммерческая реализация новых продуктов.
10. Тенденции создания новых видов цельномолочной продукции: продукция с длительным сроком хранения.
11. Тенденции создания новых видов кисломолочной продукции.
12. Новые виды кисломолочных напитков с пробиотическими свойствами.
13. Создание продуктов с продленными сроками хранения.
14. Мировые тенденции в производстве сливочного масла.
15. Спреды. Новые виды немолочного сырья для производства спредов.
16. Основные направления в производстве новых видов сыров с функциональными добавками.
17. Новые направления в переработке вторичного молочного сырья.
18. Новые направления в производстве продуктов детского питания нового поколения.
19. Принципы разработки рецептур и технологий мясных продуктов
20. Новые виды мясной белковой пищи. Проблема обогащения белков лимитирующими аминокислотами.
21. Новые направления развития колбасного производства
22. Переработка вторичного мясного сырья
23. Значение и роль пищевых добавок в мясной отрасли

Критерии оценивания:

От 25 до 30 баллов и/или «отлично»: ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

От 19 до 24 баллов и/или «хорошо»: твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

От 13 до 18 баллов и/или «удовлетворительно»: обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изложение теоретического материала приводится с ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

От 0 до 12 баллов и/или «неудовлетворительно»: отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

Третий этап (высокий уровень)

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

4 Тесты

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

Основные этапы инновационного процесса:

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

Товарная марка - это

графическая информация, наносимая на поверхность, маркировку или упаковку изделий, представляющая возможность считывания её техническими средствами

этот значок размещается на вкладыше, который является свидетельством того, что данный товар имеет сертификаты, которые соответствуют российским нормам.

имя, знак или символ, которые идентифицируют продукцию и услуги продавца

Пробный маркетинг - это

реализация маленькой партии товара в одном или нескольких выбранных регионах и наблюдение за темпом его реализации

реализация большой партии товара во всех выбранных регионах и наблюдение за темпом его реализацией

реализация товара только в определенных магазинах

Перечислите особенности вывода новых продуктов в РФ

сжатые сроки для вывода новинки на рынок

ориентация на западные образцы

снижение стоимости продукта за счет снижения стоимости производства:

уменьшение количества ингредиентов или замены их более дешевыми аналогами

малая заинтересованность потребителей в "новых продуктах"

Конкурентоспособность товара — это

совокупность характерных свойств, формы, внешнего вида и условий применения, которыми должны быть наделены товары

комплекс потребительских и стоимостных характеристик товара, которые и определяют его успех на рынке

Для анализа рынка рассматриваются следующие количественные показатели:

мотивы покупки

объем рынка

темпы роста рынка

вид процесса покупки

сложившиеся предпочтения

доли основных конкурентов

Для анализа рынка рассматриваются следующие качественные показатели:

темпы роста рынка

мотивы покупки

сложившиеся предпочтения

темпы роста рынка

вид процесса покупки

доли основных конкурентов

Модель Розенберга для оценки привлекательности товара основана на том, что потребители оценивают продукт с точки зрения его пригодности для удовлетворения определенных потребностей
 потребители оценивают продукт с точки зрения его отличий от товара-конкурента

Мода - это наиболее популярный или распространенный стиль в данный отрезок времени, в данной сфере человеческой жизнедеятельности.
 своеобразная форма выражения, возникающая в той или иной сфере человеческой жизне-деятельности

Классификация продуктов согласно матрице рост/доля рынка
 дойные коровы
 звезды
 кошки
 собаки
 темные лошадки
 белые вороны

Согласно матрице рост/доля рынка "темные лошадки" - это продукты, находящиеся в начальной фазе жизненного цикла, обещающие высокие темпы роста, но имеют небольшую долю рынка.
 товары, находящиеся в фазе роста жизненного цикла, имеющие большую долю рынка
 продукты, достигшие фазы зрелости с низкими темпами роста и большой долей рынка

К способам продления "жизни товара" относят:
 разработка нового дизайна товара и упаковки
 разработка новой услуги
 запуск новой рекламной компании
 удешевление продукта за счет использования в рецептуре более дешевого, низкокачественного сырья
 разработка нового товарного знака

Для какой стратегии вывода "нового продукта" на рынок характерно низкая цена и усиленное продвижение
 быстрое снятие сливок
 медленное снятие сливок
 быстрое проникновение
 медленное проникновение

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

психологическая адаптация цены

ценовая дискриминация

ранжирование цен

Соедините определение и понятие

а) инновационный продукт	а) ультразвуковой гомогенизатор Ультра-2016
б) инновационная деятельность	б) программа модернизации технологической линии производства молочной продукции
с) инновационная программа	с) установка ультразвукового гомогенизатора на молокоперерабатывающий завод
д) внутренняя инновационная среда	д) Отдел инновационных технологий молокоперерабатывающего предприятия

Важнейший элемент инновационного процесса.

процесс передачи (продажи, обмена) технологий в производство, с целью выпуска конкурентоспособной продукции

процесс формирования самой идеи какой либо инновации

проведение фундаментальных и прикладных исследований

научно-творческая деятельность, целью которой является, совершенствование потребительских и качественных характеристик товара, обеспечивающих повышение эффективности и конкурентоспособности производства

Что не относят к направлениям инновационного развития?

внедрение экологически безопасных и технологически безотходных технологий

выпуск новых видов и расширение ассортимента выпускаемой молочной продукции благодаря разнообразным вкусовым наполнителям и витаминным добавкам

изменение технологии производства некоторых видов молочных продуктов путем внесения ускорителей процессов созревания сыров, усилителей вкуса и пищевых красителей

целенаправленное развитие молочной отрасли, ориентированное только на экспорт

Руководящий орган, координирующий деятельность министерств и ведомств в инновационной области.

Министерство науки и технологий РФ

Государственная Дума
 Правительственная комиссия по научно-технической политике
 Министерство экономики РФ

Основная функция мембранной фильтрации, как инновации при производстве творога?

сохранение биологически ценных сывороточных белков

сокращение сроков производства творога

увеличение сроков годности продукта, при использовании данной технологии

увеличение выхода готового продукта

Внешние факторы, влияющие на эффективность инновационных процессов при производстве и переработке молока

недостаток финансовых ресурсов

неразвитость инфраструктуры рынка инновационных разработок

уровень государственной поддержки производителей

значительная степень изношенности материальной базы

низкий уровень квалификации руководителей и специалистов

отсутствие экономического контроля над расходом выделяемых ресурсов

Основным инновационным направлением в борьбе с пенообразованием является:

энергетическое воздействие в форме охлаждения или нагревания, а также воздействие электромагнитных и звуковых волн с достаточно высокой интенсивностью.

увеличение давления в режимах гомогенизации молока

интенсивная обработка молока озоном при временном резервировании

соблюдение технологических режимов производства, при которых должно наблюдаться турбулентное движение молока в трубопроводах, процесса кавитации при работе

применение современных физических методов обработки пищевого сырья
 все варианты верны

Функции государства в инновационной сфере.

кадровое обеспечение

правовое обеспечение

стимулирование инноваций

координация инновационной деятельности

Инновация создаётся в результате:

интеллектуальной деятельности

творчества

вложения инвестиций

открытий

Использование методов инфракрасной спектроскопии в молочной промышленности позволяет
 увеличивать сроки хранения
 управлять процессом производства
 управлять биохимическими свойствами
 сокращать время производства продукта

Ультразвуковые технологии в молочной промышленности
 ускоряют процесс экстрагирования БАВ из сырья
 снижают индекс растворимости
 понижают термоустойчивость
 увеличивают срок хранения продукта

Какие проблемы могут решить инновации в молочном производстве.
 увеличение объемов производства продукции
 частичное решение проблемы нехватки сырья
 повышение качества и срока годности продукции
 экологичность производства
 уменьшение себестоимости продукта, без ущерба для
 качественных характеристик сырья
 повышение эффективности предприятий и отрасли в целом.

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% *От 8 до 10 баллов и/или «отлично»*

70 – 89 % *От 5 до 7 баллов и/или «хорошо»*

50 – 69 % *От 2 до 4 баллов и/или «удовлетворительно»*

менее 50 % *От 0 до 1 балла и/или «неудовлетворительно»*

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 се-

бя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются защиты лабораторных работ, 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.

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 письменно-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является зачет, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

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

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

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

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

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

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется Положением о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: рубежный рейтинг, творческий рейтинг, рейтинг личностных качеств, рейтинг сформированности прикладных практических требований, промежуточная аттестация.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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.

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

Неудовлетворительно менее 51 балла	Удовлетворительно 51-67 баллов	Хорошо 67,1-85 баллов	Отлично 85,1-100 баллов
---------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------------