

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

«УТВЕРЖДАЮ»

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

 Н.С. Трубчанинова

« 12 » 04 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по дисциплине «ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ И ВНЕДРЕНИЯ НОВЫХ
ВИДОВ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»**

для направления подготовки

19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) – Технология молока и молочных продуктов

Квалификация: бакалавр

Майский, 2018

Рабочая программа составлена с учетом требований:

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

Составители: к.т.н., доцент кафедры ТСиПЖП Каледина М.В., к.с-х.н., ст. преподаватель кафедры ТСиПЖП Байдина И.А.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения

«10» 04 2018 г., протокол № 22

Зав.кафедрой



Шевченко Н.П.

Одобрена методической комиссией технологического факультета

«12» 04 2018 г., протокол № 5-18

Председатель методической комиссии технологического факультета



Ордина Н.Б.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Задачи:

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

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

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

Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов входит в вариативную часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.01.01) основной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

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

Дисциплина является предшествующей для таких дисциплин как биотехнология молочных продуктов, частные технологии в молокоперерабатывающей отрасли.

II. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-8	способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;	<p>Знать: нормативную и техническую документацию новых продуктов молочной отрасли; экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли; новые виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке.</p> <p>Уметь: разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды молочной продукции</p> <p>Владеть: методами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на разрабатываемые продукты.</p>
ПК-14	готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	<p>Знать: новые виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта молокоперерабатывающей промышленности.</p> <p>Уметь: решать ситуационные задачи различного типа; проводить маркетинговые исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных молочных продуктов.</p> <p>Владеть: методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов; основами разработки и внедрения новых видов молочных продуктов</p>
ПК-20	способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знать: основы поиска и разработки новых продуктов молочной отрасли, этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции; ценообразование на новые продукты; использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых видов молочных продуктов</p> <p>Уметь: методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.</p> <p>Владеть: методиками разработки новых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.</p>

III. 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
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	Очная
Семестр (курс) изучения дисциплины	7
Общая трудоемкость, всего, час	180
<i>зачетные единицы</i>	5
Контактная работа обучающихся с преподавателем	
Аудиторные занятия (всего)	56
В том числе:	
Лекции	14
Лабораторные занятия	14
Практические занятия	28
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-
Внеаудиторная работа (всего)	18
В том числе:	
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	-*
Консультации согласно графику кафедры	14
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (курсовая работа, РГЗ и др.)</i>	-
Промежуточная аттестация	4
В том числе:	
Зачет	4
Экзамен (на 1 группу)	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-
Самостоятельная работа обучающихся	106
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	106
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	8
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторным и практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	34
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	54
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий	10

Примечание: *осуществляется на аудиторных занятиях

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час					
	Очная форма обучения					
	Всего	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Внеаудиторная работа и пр.атг.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7
Модуль 1. «Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов»	97	10	-	20	11	56
1. Понятие, виды и основные характеристики нового продукта	18	2	-	4	Консультации	10
2. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли	19	2	-	4		11
3. Производственные, внешние и экологические критерии оценки инновационных проектов	18	2	-	4		10
4. Этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции	19	2	-	4		10
5. Особенности ценообразования на новые продукты молочной отрасли	19	2	-	3		12
Итоговое занятие по модулю 1	4			1		3
Модуль 2. «Современные направления разработки и производства продуктов на молочной основе»	69	4	14	8	3	40
1. Основные направления разработки новых видов цельномолочных продуктов	36	2	8	4	Консультации	20
2. Новые направления переработки вторичного молочного сырья	19	2	6	-		10
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	14	-	-	4		10
<i>Подготовка индивидуальных заданий</i>	<i>10</i>	-	-	-	-	<i>10</i>
Зачет	4	-	-	-	4	-

4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час						
	Очная форма обучения						
	Всего	Лекции	Лаб. зан.	Практ. занятия	Внеаут. работа	Самост. работа	
Модуль 1. «Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов»	97	10	-	20	11	56	
1. Понятие, виды и основные характеристики нового продукта	18	2	-	4	Консультации	10	
1.1. Основные термины и определения нового продукта	5	1	-	-		3	
1.2. Виды и основные характеристики нового продукта	5	1	-	-		3	
1.3 Поиск идеи нового молочного продукта методом «мозгового штурма» с использованием системы Internet.	8	-	-	4		4	
2. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли	19	2	-	4		11	
2.1. Оценка и проверка инновационных проектов молочной отрасли	6	1	-	-		4	
2.2. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли	6	1	-	-		4	
2.3. Поиск и анализ информации о новых видах сырья и ингредиентов, которые возможно использовать при выработке нового молочного продукта	7	-	-	4		3	
3. Производственные, внешние и экологические критерии оценки инновационных проектов	18	2	-	4		10	
3.1. Производственные, внешние и экологические критерии оценки инновационных проектов	8	2	-	-		5	
3.2. Подбор оборудования и обоснование технологии производства нового молочного продукта	10	-	-	4		5	
4. Этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции	19	2	-	4		10	
4.1 Этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции	8	2	-	-		5	
4.2. Поиск и анализ патентной информации по аналогам, выбранной идеи нового молочного продукта в российских и зарубежных патентных базах данных.	11	-	-	4		5	
5. Особенности ценообразования на новые продукты молочной отрасли	19	2	-	3		12	
5.1. Особенности ценообразования на новые продукты молочной отрасли	9	2	-	-		6	
5.2 Оценка конкурентоспособности и соответствия требованиям нормативной и технической документации, регламентирующей производство пищевых продуктов, новых видов молочных продуктов	10	-	-	3	6		
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	4	-	-	1	2		
Модуль 2. «Современные направления разработки и производства продуктов на молочной основе»	69	4	14	8	3	40	
1. Основные направления разработки новых видов цельномолочных продуктов	36	2	8	4	Консультации	20	
2.1. Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии функциональных молочных продуктов	12	2	4	-		6	
2.2. Разработка технологии нового цельномолочного продукта	13	-	4	-			
2.3 Разработка технической документации на новый молочный продукт	11	-	-	4		6	
2. Новые направления переработки вторичного молочного сырья	19	2	6	-		10	
3.1. Классификация вторичного молочного сырья	6	-	-	-		5	
3.2. Основные направления переработки вторичного молочного сырья и продуктов из них	13	2	6	-		5	
<i>Итоговое занятие по модулю 2 (Презентация нового молочного продукта)</i>	14	-	-	4		10	
<i>Подготовка индивидуальных заданий</i>	10	-	-	-		-	10
Зачет	4					4	

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

**5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые
компетенции (дневная форма обучения)**

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы						Форма контроля знаний	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор. занятия	Практические занятия	Внеаудиторн. раб. и промежуток аттест.	Самост. работа		
Всего по дисциплине		ПК-8 ПК-14 ПК-20	180	14	14	28	18	106	зачет	100
<i>I. Входной рейтинг</i>									Устный оп-рос	5
<i>II. Рубежный рейтинг</i>									Сумма баллов за модуль	60
Модуль 1. «Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов»		ПК-14 ПК-20	97	10	-	20	11	56		30
1.	Понятие, виды и основные характеристики нового продукта		18	2	-	4	2	10	Устный оп-рос	
2.	Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли		19	2	-	4	2	11	Устный оп-рос	
3.	Производственные, внешние и экологические критерии оценки инновационных проектов		18	2	-	4	2	10	Устный оп-рос	
4.	Этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции		19	2	-	4	3	10	Устный оп-рос	
5.	Особенности ценообразования на новые продукты молочной отрасли		19	2		3	2	12	Устный оп-рос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			4		-	1		3	Решение ситуационных задач Презентация проекта	
Модуль 2. «Современные направления разработки и производства продуктов на молочной основе»		ПК-8 ПК-14 ПК-20	69	4	14	8	3	40	-	30
1.	Основные направления разработки новых видов цельномолочных продуктов		36	2	8	4	2	20	Устный оп-рос	
2.	Новые направления переработки вторичного молочного сырья		19	2	6	-	1	10	Устный оп-рос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			14	-	-	4		10	Решение ситуационных задач Презентация проекта	
<i>III. Творческий рейтинг</i>			10	-	-	-		10		5
<i>IV. Выходной рейтинг</i>			4	-	-		4	-	зачет	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 зачета. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	68-85 баллов	86-100 баллов

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

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

- оценку «зачтено» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по

окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5.2.3. Критерии оценки знаний студента на экзамене

Экзамен по данной дисциплине не предусмотрен

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

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Борискова Л.А. Управление разработкой и внедрением нового продукта: учебное пособие / Л.А. Борискова, О.В. Глебова, И.Б. Гусева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=522742>
2. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе / Тихомирова Н. А.: Учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 448 с.
3. Технология продуктов из вторичного молочного сырья: учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Василюшин, С. А. Рябцева, Т. С. Воротникова. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 424 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Лабораторный практикум по дисциплине «Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов». Направления 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения для подготовки по профилю 1 - Технология молока и молочных продуктов : практикум / Белгородский ГАУ ; сост.: М. В. Каледина, И. А. Мартынова. - Майский : Белгородский ГАУ, 2015. - 21 с.
http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=142419495430092619&Image_file_name=Dek%5F2015%5CLab%5Fpraktik%5FOsn%5Ffrazra%5Fvnedr%5Fnov%5Fvid%5Fmolo%5Fprod%2Epdf&mfn=48618&FT_REQUEST=%D0%9C%2E%20%D0%92%2E%20%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%98%2E%20%D0%90%2E%20%D0%9C%D0%B0%D1%80%D1%82%D1%8B%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2E&CODE=21&PAGE=1
2. Мезенова, О. Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова. - СПб. : Проспект Науки, 2015. - 224 с. - ISBN 978-5-906109-19-4
3. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля [и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2015. - 320 с. - ISBN 978-5-98879-164-5

6.2.1. Периодические издания

1. Периодические научно-технические журналы: Пищевая промышленность. Молочная промышленность. Переработка молока: технология, оборудование, продукция : отраслевой специализированный журнал. Переработка молока. Foods and raw materials. Режим доступа: <http://jfrm.ru/ru/> (полнотекстовая версия, свободный доступ).

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

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

Самостоятельное изучение теоретического материала

Теоретический материал по тем темам, которые вынесены на самостоятельное изучение, обучающийся прорабатывает в соответствии с вопросами для подготовки к зачету. К началу сессии обучающийся готовит к аудиторной работе с преподавателем список вопросов, которые не удалось разобрать самостоятельно в межсессионный период.

Выполнение домашних тестовых и иных индивидуальных заданий.

Для закрепления теоретического материала обучающиеся по каждой пройденной теме выполняют индивидуальные задания. Выполнение индивидуальных заданий призвано привлечь внимание к наиболее сложным, ключевым и дискуссионным аспектам изучаемой темы, помочь систематизировать и лучше усвоить пройденный материал.

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

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

Подготовка к промежуточному контролю

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

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

Преподавание дисциплины предусматривает:

- лекции
- лабораторные занятия
- практические занятия
- устный опрос
- тестирование
- самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к защите лабораторных работ; выполнение домашних заданий, в т.ч. рефераты, доклады; подготовка к устным опросам, зачетам и пр.)
- консультации преподавателя.

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

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

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

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

Целями проведения лабораторных занятий являются:

--- установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории;

--- развитие логического мышления;

--- умение выбирать оптимальный метод решения;

--- обучение студентов умению анализировать полученные результаты;

--- контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса. Каждое лабораторное занятие целесообразно начинать с повторения теоретического материала, который будет использован на нем. Для этого очень важно четко сформулировать цель занятия и основные знания, умения и навыки, которые студент должен приобрести в течение занятия.

На лабораторных занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом задания, должен проверить и оценить глубину знаний данного теоретического материала, умение анализировать и решать поставленные задачи, выбирать эффективный способ решения, умение делать выводы.

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

Задания для самостоятельной работы составляются, как правило, по темам и вопросам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

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

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине

Индивидуальное задание (примерный перечень):

1. Тенденции создания новых видов цельномолочной продукции: продукция с длительным сроком хранения.
2. Тенденции создания новых видов кисломолочной продукции.
3. Новые виды кисломолочных напитков с пробиотическими свойствами.
4. Использование симбиотических добавок в производстве творога и сметаны.
5. Создание продуктов с продленными сроками хранения.
6. Мировые тенденции в производстве сливочного масла.
7. Спреды. Новые виды немолочного сырья для производства спредов.
8. Основные направления в производстве новых видов сыров с функциональными добавками.
9. Новые направления в переработке вторичного молочного сырья.
10. Новые направления в производстве продуктов детского питания нового поколения.

6.3.2 Видеоматериалы

Использование видеоматериалов не предусмотрено

6.3.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ <http://lib.belgau.edu.ru>
2. Издательство «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
3. Электронная библиотека «Рукопт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
4. Электронная библиотека eLibrary – Режим доступа: <http://elibrary.ru>.
5. ЭБС «Знаниум». – Режим доступа: <http://znanium.com>
6. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
7. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnshb.ru/>
8. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

6.4. Перечень информационных технологий (при необходимости)

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений
2. Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"
3. Mozilla Firefox
4. 7-Zip
5. Adobe Acrobat Reader

6.5. Перечень программного обеспечения (при необходимости)

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений;
2. ПО SunRav TestOfficePro. Обновление. Академическая лицензия
3. ПО Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.

6.6. Перечень информационных справочных систем (при необходимости)

1. Информационно-справочная система «Консультант +». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно правовое обеспечение "Гарант" Режим доступа: <http://www.garant.ru>
3. Информационно-справочная система «Росстандарт» Режим доступа: <http://www.gost.ru/>
4. Федеральная служба государственной статистики Росстат Режим доступа: <http://www.gks.ru/>
5. Информационно-правовая система КОДЕКС Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
6. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) Режим доступа: http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru

VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для освоения дисциплины используются учебные аудитории лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Для проведения занятий лекционного типа используются технические средства обучения для представления учебной информации (мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций, проектор, экран, компьютер).

Помещения для самостоятельной работы и семинарского типа оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ.

Для реализации программы дисциплины используется лаборатория, оснащенная хим. реактивами, химической и бытовой посудой, лабораторным оборудованием: анализатор качества «Лактан-4», Люминископ «Филин», Аппарат сушильный АПС-1, Стерилизатор «Витязь ГП-40-3, Сушильный шкаф ТВ-80-1, Шкаф сушильный ШС-80-01, Рефрактометр ИРФ-454Б2М, Рефрактометр ИРФ-464, Центрифуга лабораторная «Ока», Термостат ТС-1/20 СПУ, Термостат УТУ-4/84, Термостат LOIP LT-100, Электроплита GEFEST, Весы МК-15.2-ТВ-22, Весы ВК-150.1, Весы MW- 150Т, Сепаратор «Ротор», Сепаратор «Сатурн», рН-метр/иономер, холодильник Атлант, микроскоп Микмед-1, диспергатор ИКА Т25, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7», Мороженица Tefal, Миксер Tefal, Йогуртница Moulinex, Эл. маслобойка «Хозяюшка», Водонагреватель 100 л.

VII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

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

Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов

дисциплина (модуль)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

направление подготовки/специальность

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

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения

« » _ 20 года, протокол № _

Зав.кафедрой _

Шевченко Н.П.

Методическая комиссия технологического факультета

« » _ 20 года, протокол № _

Председатель методкомиссии _

Ордина Н.Б.

Декан технологического факультета

Трубчанинова Н.С.

« » _20 года, протокол № _

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

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

по дисциплине Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов

направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Майский, 2018

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

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
						7 семестр
ПК-8	- способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: нормативную и техническую документацию новых продуктов молочной отрасли; экспертиза проектов создания новых продуктов молочной отрасли; новые виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке.	Модуль 1 «Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов» Модуль 2 «Современные направления разработки и производства продуктов на молочной основе»	Устный опрос Тестирование	Вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды молочной продукции	Модуль 1 «Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов» Модуль 2 «Современные направления разработки и производства продуктов на молочной основе»	Решение ситуационных задач	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на разрабатываемые продукты	Модуль 1 «Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов» Модуль 2 «Современные направления разработки и производства продуктов на молочной основе»	Презентация проекта	Вопросы к зачету
ПК-14	готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовить маркетинговые ис-	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: новые виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта молокоперерабатывающей промышленности.	Модуль 1 «Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов» Модуль 2 «Современные направления разработки и производства продуктов на молочной основе»	Устный опрос Тестирование	Вопросы к зачету

	следования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: решать ситуационные задачи различного типа; проводить маркетинговые исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных молочных продуктов.	Модуль 1 «Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов» Модуль 2 «Современные направления разработки и производства продуктов на молочной основе»	Решение ситуационных задач	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов; основами разработки и внедрения новых видов молочных продуктов	Модуль 1 «Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов» Модуль 2 «Современные направления разработки и производства продуктов на молочной основе»	Презентация проекта	Вопросы к зачету
ПК-20	способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основы поиска и разработки новых продуктов молочной отрасли, этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции; ценообразование на новые продукты; использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых видов молочных продуктов	Модуль 1 «Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов» Модуль 2 «Современные направления разработки и производства продуктов на молочной основе»	Устный опрос Тестирование	Вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.	Модуль 1 «Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов» Модуль 2 «Современные направления разработки и производства продуктов на молочной основе»	Решение ситуационных задач	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками разработки новых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.	Модуль 1 «Основы разработки и внедрения новых видов молочных продуктов» Модуль 2 «Современные направления разработки и производства продуктов на молочной основе»	Презентация проекта	Вопросы к зачету

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

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

	тодиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.	и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.	тодами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.	методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.	дами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.
ПК-14	<i>готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</i>	<i>Не готов давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</i>	<i>Частично готов давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</i>	<i>Готов давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</i>	<i>Свободно дает оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовит маркетинговые исследования и предлагает новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</i>
	Знать: новые виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта молокоперерабатывающей промышленности.	Не знает понятия, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта молокоперерабатывающей промышленности	Частично знает новые виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта;	Знает этапы разработки нового продукта молокоперерабатывающей промышленности, новые виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке	Свободно владеет информацией о новых видах молочной продукции на российском и зарубежном рынке; понятия, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта молокоперерабатывающей промышленности
	Уметь: решать ситуационные задачи различного типа; проводить маркетинговые исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных молочных продуктов.	Не умеет решать ситуационные задачи различного типа; проводить маркетинговые исследования и выдвигать идеи но-	Частично умеет решать ситуационные задачи различного типа; проводить маркетинговые исследования и выдвигать	Умеет решать ситуационные задачи различного типа; проводить маркетинговые исследования и выдвигать идеи новых конку-	Свободно решает ситуационные задачи различного типа и проводит маркетинговые исследования и выдвигает идеи новых конкурен-

		вых конкурентоспособных молочных продуктов.	идеи новых конкурентоспособных молочных продуктов.	рентоспособных молочных продуктов.	тоспособных молочных продуктов.
	Владеть: методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов; основами разработки и внедрения новых видов молочных продуктов	Не владеет методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов; основами разработки и внедрения новых видов молочных продуктов	Частично владеет методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов; основами разработки и внедрения новых видов молочных продуктов	Владеет методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов; основами разработки и внедрения новых видов молочных продуктов	Свободно владеет методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов; основами разработки и внедрения новых видов молочных продуктов
<i>ПК-20</i>	<i>способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Не способен осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Частично владеет способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Владеет способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Свободно владеет способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>
	Знать: основы поиска и разработки новых продуктов молочной отрасли, этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции; ценообразование на новые продукты; использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых видов молочных продуктов	Не знает основы поиска и разработки новых продуктов молочной отрасли, этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции; ценообразование на новые продукты	Частично знает этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции; ценообразование на новые продукты; использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых видов молочных продуктов	Знает основы поиска и разработки новых продуктов молочной отрасли, этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции; использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых видов молочных продуктов	Свободно владеет информацией об основах поиска и разработке новых продуктов молочной отрасли, этапах выведения на рынок новых видов молочной продукции; ценообразовании на новые продукты; использует новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания

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

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

Первый этап (пороговой уровень)

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

3.1. Перечень вопросов для определения входного рейтинга

1. Краткая характеристика цельномолочной отрасли. Цели и задачи технологии. Основные направления развития отрасли.
2. Молоко питьевое пастеризованное. Ассортимент.
3. Общая технология производства молока пастеризованного, обоснование технологических режимов. Аппаратурно-технологическая схема производства.
4. Молоко питьевое стерилизованное. Ассортимент.
5. Технология сливок питьевых и сливочных напитков. Пастеризованные, стерилизованные сливки, сливочные напитки, взбитые сливки. О
6. Характеристика кисломолочных продуктов. Диетические, питательные и лечебные свойства кисломолочных продуктов. Классификация и ассортимент.
7. Способы производства кисломолочных напитков: термостатный и резервуарный. Преимущества резервуарного способа.
8. Ассортимент творога и основные его показатели. Способы производства творога. Способы коагуляции белков молока в производстве творога.
9. Ассортимент творожных изделий. Общая технология. Особенности производства глазированных сырков. Пороки творога и творожных изделий.
10. Ассортимент мороженого и основные его показатели. Основное и дополнительное сырье для производства мороженого.
11. Общая технология производства мороженого. Обоснование технологических режимов производства. Аппаратурное оформление процессов.
12. Основной ассортимент традиционных молочных консервов и их физико-химические показатели (не менее пяти продуктов).
13. Особенности производства традиционных сгущенных молочных консервов с кофе и с какао
14. Принцип и способ консервирования сухих молочных консервов
15. Ассортимент и критерии качества сухих молочных консервов
16. Технологическая схема производства сухого обезжиренного молока

3.2 Перечень вопросов для устного вопроса

1. Понятие, виды и основные характеристики нового продукта молочной

- отрасли.
2. Этапы разработки нового продукта молочной промышленности.
 3. Экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли.
 4. Этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции.
 5. Новые направления переработки молочного сырья.
 6. Инновации в переработке вторичного молочного сырья.
 7. Классификация пищевых продуктов, роль нутриентов пищи.
 8. Общая характеристика веществ, загрязняющих продукты питания.
 9. Принципы разработки рецептур и технологий молочных продуктов.
 10. Определение позиции нового продукта на рынке молочных продуктов.
 11. Пробный маркетинг. Коммерческая реализация новых молочных продуктов.
 12. Тенденции создания новых видов цельномолочной продукции: продукция с длительным сроком хранения.
 13. Тенденции создания новых видов кисломолочной продукции.
 14. Новые виды кисломолочных напитков с пробиотическими свойствами.
 15. Создание продуктов с продленными сроками хранения.
 16. Мировые тенденции в производстве сливочного масла.
 17. Спреды. Новые виды немолочного сырья для производства спредов.
 18. Основные направления в производстве новых видов сыров с функциональными добавками.
 19. Новые направления в переработке вторичного молочного сырья.
 20. Новые направления в производстве продуктов детского питания нового поколения.

Критерии оценки устного ответа:

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

3.3 Тестовый комплекс

1. Революционно новый продукт - это

продукт, не имевший ранее существовавших аналогов
продукт, имеющий характеристику выгодно отличающую его от других продуктов

продукт, который является абсолютно новым для производителя

2. Основные этапы инновационного процесса:

генерация идей

коммерческая реализация

социальный опрос

патентный поиск

отбор идеи

разработка товара

3. Товарная марка - это

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

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

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

4. Пробный маркетинг - это

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

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

реализация товара только в определенных магазинах

5. Перечислите особенности вывода новых продуктов в РФ

сжатые сроки для вывода новинки на рынок

ориентация на западные образцы

снижение стоимости продукта за счет снижения стоимости производства:

уменьшение количества ингредиентов или замены их более дешевыми аналогами

малая заинтересованность потребителей в "новых продуктах"

6. Конкурентоспособность товара — это

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

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

7. Для анализа рынка рассматриваются следующие количественные показатели:

мотивы покупки

объем рынка

темпы роста рынка

вид процесса покупки

сложившиеся предпочтения

доли основных конкурентов

8. Для анализа рынка рассматриваются следующие качественные показатели:

темпы роста рынка

мотивы покупки

сложившиеся предпочтения

темпы роста рынка

вид процесса покупки

доли основных конкурентов

9. Модель Розенберга для оценки привлекательности товара основана на том, что

потребители оценивают продукт с точки зрения его пригодности для удовлетворения определенных потребностей

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

10. Мода - это

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

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

11. Классификация продуктов согласно матрице рост/доля рынка

дойные коровы

звезды

кошки

собаки

темные лошадки

белые вороны

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

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

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

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

13. К способам продления "жизни товара" относят:

разработка нового дизайна товара и упаковки

разработка новой услуги

запуск новой рекламной компании

удешевление продукта за счет использования в рецептуре более дешевого, низкокачественного сырья

разработка нового товарного знака

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

быстрое снятие сливок

медленное снятие сливок

быстрое проникновение

медленное проникновение

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

психологическая адаптация цены

ценовая дискриминация

ранжирование цен

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

16. Основные функционально-технологические свойства белков:

Пенообразование.

Эмульгирующая способность.

Степень набухаемости.

Гелеобразующая способность.

Жиропоглощающая способность.

Индекс растворимости.

Воздухопоглощающая способность.

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

Гелеобразование.

Пенообразование.

Эмульгирование.

Растворение.

18. Красящие вещества, входящие в состав тканей

Цветокорректирующие вещества.

Красители.

Пигменты.

19. Источники получения ароматических веществ:

Животные и насекомые.

Пряности и продукты их переработки.

Фруктово-овощные соки, в том числе концентрированные.

Эфирные масла и настои.

20. Укажите загустители и гелеобразователи:

Фосфат.

Желатин.

Агар-агар.

Каррагинан.

Пектин.

Крахмал.

21. Пищевой продукт –

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

Продукт, имеющий химический состав.

Сырье, используемое для производства.

22. Вещества, усиливающие активность антиокислителей –

Консерванты.

Антибиотики.

Синергисты.

23. Соевые препараты делят на:

Крупы.

Муку.

Концентраты.

Изоляты.

Тестураты.

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

Соевые.

Молочные.

Микробиальные.

25. По значению показателя всегда больше

Водосвязывающая способность воды

Водоудерживающая способность.

26. Предельно-допустимая концентрация –

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

Минимальная доза химического вещества, вызывающая достоверное изменение биологических показателей.

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

27. Пищевые добавки, предотвращающие порчу пищевых продуктов:

Эмульгаторы.

Красители.

Консерванты.

Синергисты.

Антибиотики.

Антиокислители.

28. Красители классифицируют на:

Идентичные натуральным.

Натуральные.

Синтетические.

Искусственные.

29. Пищевые добавки, регулирующие консистенцию:

Ароматизаторы.

Антиокислители.

Красители.

Гелеобразователи.

Загустители.

Эмульгаторы.

30.К эмульгаторам относят:

Лецитин.

Моно-и диглицериды.

Белки и сои.

Белки молока.

Крахмал.

Каратиноиды.

Критерии оценивания тестового задания:

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

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)

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

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

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

Второй этап (продвинутый уровень)

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

3.4 Типовые ситуационные задачи

1. Молокоперерабатывающее предприятие планирует выпускать молочные продукты диетического и лечебно-профилактического назначения. Перечислите основные этапы разработки данных видов продукции.

2. Цех по производству молочных консервов производит 16 наименований продукции, средний срок производства составляет 5,6 года, а средний срок разработки нового продукта составляет 25 месяцев. Определите оптимальное количество молочных продуктов, находящихся на стадии разработки.

3. Творожный цех выпускает творог с различной массовой долей жира, творожные массы и творожные сырки. Какие виды новых продуктов целесообразно производить на данном предприятии и почему?

4. На городском молочном заводе производится 32 наименования молочной продукции, средний срок производства составляет 7,2 года, а сред-

ний срок разработки нового продукта составляет 15 месяцев. Определите оптимальное количество молочных продуктов, находящихся на стадии разработки.

5. На молокоперерабатывающем предприятии собираются производить низкокалорийные кисломолочные напитки. Перечислите этапы разработки данной кисломолочной продукции.

6. Конкурирующий молокоперерабатывающий завод занялся запуском биопродуктов упакованных в полиэтиленовые пакеты, которые пользуются большим потребительским спросом. Какие действия, на ваш взгляд, необходимо предпринять.

7. На сыродельном заводе производится 10 наименований сыров, средний срок производства составляет 8 лет, а средний срок разработки нового продукта составляет 24 месяца. Средние затраты сыродельного завода на разработку одного нового цельномолочного продукта составляет 900 тыс.руб. Определите необходимые затраты на осуществление разработок.

8. На молокоперерабатывающем предприятии долгое время выпускается «Творожный сыр с изюмом». На основе последних маркетинговых исследований было выявлено уменьшение спроса, вызванное открытием конкурирующего творожного цеха, выпускающего широкий ассортимент творожных продуктов. Какие целесообразны дальнейшие действия.

9. На сыродельном заводе производится 18 наименований сыров, средний срок производства составляет 10 лет, а средний срок разработки нового продукта составляет 36 месяцев. Определите оптимальное количество молочных продуктов, находящихся на стадии разработки.

10. На производство творога «Крестьянский» с массовой долей жира 5 % необходимо переработать 20000 кг молока с массовой долей жира 3,6 %. Творог вырабатывают кислотным способом на механизированных линиях с использованием ванн-сеток. Нормализация в потоке, закваска на нормализованном молоке. Нормы сбора сыворотки 78%. Определить количество сыворотки, которую можно использовать для производства новых видов продуктов.

11. На городском молочном заводе производится 28 наименования молочной продукции, средний срок производства составляет 6,4 года, а средний срок разработки нового продукта составляет 13 месяцев. Средние затраты городского молочного завода на разработку одного нового цельномолочного продукта составляет 400 тыс.руб. Определите необходимые затраты на осуществление разработок.

12. Найти массу компонентов сырья для производства 10 т кг нового топленого кисломолочного напитка 2,5%, упакованной в пакеты Пюр-Пак по 0,5 л. Массовая доля жира в цельном молоке 3,4%. Закваска на обезжиренном молоке. Нормализация компонентов смешением.

13. Сколько молока жирностью 3,7 % потребуется для выработки 3250 кг нового кисломолочного напитка жирностью 3,2 %? Жирность ацидофильной закваски 0,05 %, количество закваски 5 % к массе нормализованной смеси, расход заквашенной нормализованной смеси 1012,5 кг на 1 т про-

дукта, потери молока при сепарировании 0,4.

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

Критерии оценки при решении задач:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если задача решена без ошибок или с минимальным количеством ошибок;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если задача не решена или решена не верно.

Третий этап (высокий уровень)

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

3.5 Перечень вопросов к творческому заданию (проекту)

1. Проект внедрения нового молочного напитка
2. Проект внедрения нового сливочного напитка
3. Проект внедрения нового кисломолочного напитка
4. Проект внедрения нового кисломолочного продукта
5. Проект внедрения нового творожного продукта
6. Проект внедрения нового сырного продукта
7. Проект внедрения нового молочного десерта
8. Проект внедрения нового сгущенного молочного продукта
9. Проект внедрения нового мороженого
10. Проект внедрения нового сливочного масла
11. Проект внедрения нового спреда

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.

	<p>Для фона и текста используйте контрастные цвета. Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).</p> <p>Таблица сочетаемости цветов в приложении.</p>
Анимационные эффекты	<p>Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде.</p> <p>Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.</p>

Представление информации:

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

Критерии оценивания презентации

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

Название критерия	Оцениваемые параметры
Тема презентации	Соответствие темы программе учебного предмета, раздела
Дидактические и методические цели и задачи презентации	Соответствие целей поставленной теме Достижение поставленных целей и задач
Выделение основных идей презентации	Соответствие целям и задачам Содержание умозаключений Вызывают ли интерес у аудитории Количество (рекомендуется для запоминания аудиторией не более 4-5)
Содержание	Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания
Подбор информации для создания проекта – презентации	Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Экспертные оценки Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д.
Подача материала проекта – презентации	Хронология Приоритет Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение»
Логика и переходы во время проекта – презентации	От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому Гиперссылки
Заключение	Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Подведение итогов Короткое и запоминающееся высказывание в конце
Дизайн презентации	Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации
Техническая часть	Грамматика Подходящий словарь Наличие ошибок правописания и опечаток

Критерии оценивания презентаций (баллы)

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

Оценка «зачтено» - 10-27 баллов

Оценка «не зачтено» - 0-9 баллов

Критерии оценивания реферата (доклада):

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

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

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

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

3. 6. Перечень вопросов к зачету

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

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

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

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

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются защиты практических работ, заданий, тестовый контроль, устный опрос.

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета в 7 семестре.

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

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

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

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

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

- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

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

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

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

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 зачета. 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 (зачета) 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: 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.

