

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
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 ТСиГЖП Шевченко Н.П., к.с.-х.н., ст. преподаватель кафедры ТСиГЖП Байдина И.А.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения

«10» 07 2018 г., протокол № 12
Зав.кафедрой  Шевченко Н.П.

Одобрена методической комиссией технологического факультета
«12» 07 2018 г., протокол № 5-18

Председатель методической комиссии
технологического факультета  Ордина Н.Б.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины:

дать студентам знания:

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

1.2. Задачи:

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

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

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

Основы профессиональной деятельности относится к вариативной части (Б1.В.13) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

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

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

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

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

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

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

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	1	-
Семестр (курс) изучения дисциплины	1	-
Общая трудоемкость, всего, час	108	-
<i>зачетные единицы</i>	3	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем		-
Аудиторные занятия (всего)	32	-
В том числе:		-
Лекции	16	-
Лабораторные занятия	-	-
Практические занятия	16	-
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-	-
Внеаудиторная работа (всего)	16	-
В том числе:		-
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	.*	-
Консультации согласно графику кафедры	16	-
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (курсовая работа, РГЗ и др.)</i>	-	-
Промежуточная аттестация	4	-
В том числе:		-
Зачет	4	-
Экзамен (на 1 группу)	-	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-	-
Самостоятельная работа обучающихся	56	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	56	-
в том числе:		-
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	10	-
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	10	-
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	26	-
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата	10	-

Примечание:.*осуществляется на аудиторных занятиях

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час				
	Очная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
Всего по дисциплине	108	16	16	20	56
Модуль 1 «Значение молока в питании человека»	14	4	2	4	4
1. Значение молока в питании человека	6	2	1		1
2. Состав и свойства молока коров и других животных	5	2	-		1
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	3	-	1		2
Модуль №2 «Основы производства молочных продуктов»	76	14	14	8	40
1. История молочной промышленности	11	2	2	<i>Консультации</i>	6
2. Классификация молочных продуктов	10	2	2		5
3. Основы технологии кисломолочных продуктов	10	2	2		5
4. Основы технологии мороженого	10	2	2		5
5. Основы технологии сыроделия	10	2	2		5
6. Основы технологии сливочного масла	9	2	2		4
7. Перспективы развития молокоперерабатывающей отрасли	9	2	1		5
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	7	-	1		5
<i>Подготовка реферата</i>	12	-	-	-	12
Зачёт	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. практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
Модуль 1 «Значение молока в питании человека»	14	4	2	6	6
1. Значение молока в питании человека	6	2	1	Консультации	2
1. Значение молока в питании человека	6	2	1		2
2. Состав и свойства молока коров и других животных	5	2	-		2
2.1 Состав и свойства молока коров и других животных	5	2	-		2
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	3	-	1		
Модуль №2 «Основы производства молочных продуктов»	76	14	14	8	40
1. История молочной промышленности.	11	2	2	Консультации	6
1.1. История, тенденции и перспективы развития молочной отрасли в России.	9	1	2		6
3 Классификация молочных продуктов	10	2	2		5
3.1. Основные виды молочных продуктов, классификация, характеристики	10	2	2		5
4. Основы технологии кисломолочных продуктов	10	2	2		5
4.1. Классификация кисломолочных продуктов. Общая технологическая схема производства кисломолочных напитков	10	2	2		5
5. Основы технологии мороженого	10	2	2		5
5.1. Определение мороженого. История настоящего мороженого. Основы процесса производства мороженого. Сырьё для производства мороженого.	10	2	2		5
6. Основы технологии сыроделия	10	2	2		5
6.1. Производство сыра с древнейших времен. Ведущие страны – производители сыра. Национальные виды сыров. Производство сыров в России.	10	2	2		5
7. Основы технологии сливочного масла	10	2	2		5
7.1 Определение сливочного масла. История производства масла в России. Основы процесса производства сливочного масла.	10	2	2		4
7.Перспективы развития молокоперерабатывающей отрасли	9	2	2		4
7.1 Современное состояние молочной промышленности в стране и регионе. Перспективы развития молокоперерабатывающей отрасли. Основные направления научных исследований в отрасли.	9	2	1		5
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	7	-	1		
<i>Подготовка реферата в форме презентации (контрольной работы)</i>	12	-	-	-	12
Зачёт	4	-	-	4	-

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

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

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ.заня	Внеаудиторн. раб. и промежут. аттест.	Самост. работа		
Всего по дисциплине		ПК-11	108	16	16	20	56	Зачёт	100
I. Входной рейтинг								Устный опрос	5
II. Рубежный рейтинг								Сумма баллов за модули	60
Модуль 1. «Значение молока в питании человека»		ПК-11	14	4	2	4	4		20
1.	Значение молока в питании человека		6	2	1	2	1	Устный опрос	5
2.	Состав и свойства молока коров и других животных		5	2	-	2	1	Устный опрос	5
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			3	-	1	-	2	Тестирование	10
Модуль 2. «Основы производства молочных продуктов»			76	14	14	8	40		40
1.	История молочной промышленности.	ПК-11	11	2	2	1	6	Устный опрос	5
2.	Классификация молочных продуктов		10	2	2	1	5	Устный опрос	5
3.	Основы технологии кисломолочных продуктов		10	2	2	1	5	Устный опрос	5
4.	Основы технологии мороженого		10	2	2	1	5	Устный опрос	5
5.	Основы технологии сыроделия		10	2	2	1	5	Устный	5
6.	Основы технологии сливочного		9	2	2	1	4	Устный	5
7.	Перспективы развития молокоперерабатывающей отрасли		9	2	1	1	5	Устный опрос	5
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.		7	-	1	1	5	Тестирование	5	
III. Творческий рейтинг			10	-	-	-	10		5
IV. Выходной рейтинг			4	-	-	4		Зачёт	30

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

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

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

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

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

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг сту-

дента составил менее 60 баллов и обучающийся:

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

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

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

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие / М. М. Карпеня, В. И. Шляхтунов, В.Н. Подрез - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. - 410 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=483206>

6.2. Дополнительная литература

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

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

6.2.1. Периодические издания

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

4. Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий Режим доступа:

https://e.lanbook.com/journal/2217#journal_name

5. Foods and raw materials. Режим доступа: <http://jfrm.ru/ru/> (полнотекстовая версия, свободный доступ).

6. Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного (ЭБС «Знаниум»). Режим доступа: <http://ej.kubagro.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 экзамену. К началу сессии обучающийся готовит к аудиторной работе с преподавателем список вопросов, которые не удалось разобрать самостоятельно в межсессионный период.

Выполнение домашних тестовых и иных индивидуальных заданий

Для закрепления теоретического материала обучающиеся по каждой пройденной теме выполняют индивидуальные задания. Выполнение индивидуальных заданий призвано обратить внимание на наиболее сложные, ключевые и дискуссионные аспекты изучаемой темы, помочь систематизировать и лучше усвоить пройденный материал.

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

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

Подготовка к промежуточному контролю

Промежуточный контроль знаний осуществляется на лабораторных за-

нениях. При подготовке к аудиторным и самостоятельным работам, обучающимся необходимо повторить пройденный материал и более внимательно сосредоточиться на усвоении терминологии курса.

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

Преподавание дисциплины предусматривает:

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

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

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

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

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

Целями проведения лабораторных занятий являются:

- установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории;
- развитие логического мышления;
- умение выбирать оптимальный метод решения;
- обучение студентов умению анализировать полученные результаты;
- контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса.

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

На практических занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом задания, должен проверить и оценить глубину знаний данного теоретического материала, умение анализировать и

решать поставленные задачи, выбирать эффективный способ решения, умение делать выводы.

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

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

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

6.3.3. 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 «Руконт» – 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

VII. 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.

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

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

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

дисциплина (модуль)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направление подготовки/специальность

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)

ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)

УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась программа

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

Методическая комиссия факультета _____

«__» _____ 20__ года, протокол № _____

Председатель методкомиссии _____

Декан факультета _____

«__» _____ 20__ г

Приложение №2 к рабочей программе дисциплины

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**
по дисциплине Основы профессиональной деятельности
направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного про-
исхождения**

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 освоения компетенции (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
						1 семестр
ПК-11	Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основы технологического процесса производства молочных продуктов	Модуль 1 «Значение молока в питании человека» Модуль №2 «Основы производства молочных продуктов»	Устный опрос	Вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: организовывать технологический процесс производства молочных продуктов	Модуль 1 «Значение молока в питании человека» Модуль №2 «Основы производства молочных продуктов»	Тестирование	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками организации основных технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья.	Модуль 1 «Значение молока в питании человека» Модуль №2 «Основы производства молочных продуктов»	Реферат	Вопросы к зачету

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

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

	<p>Владеть: навыками организации основных технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья.</p>	<p>Не владеет навыками организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Частично владеет навыками организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Владеет навыками организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Свободно владеет навыками организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p>
--	---	--	--	---	--

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

3.1.Перечень вопросов для определения входного рейтинга

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

Критерии оценки устного ответа:

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

Первый этап (пороговой уровень)

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

3.2 Перечень вопросов для устного опроса

Модуль 1 «Значение молока в питании человека»

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

3. Нормы потребления молочных продуктов.
4. Пищевое значение молока и молочных продуктов.
5. Состав молока коровы, козы, овцы и кобылы.
6. Влияние физиологических факторов на состав и свойства молока.
7. Влияние внешних факторов на состав; и свойства молока.
8. Состав и свойства молока в зависимости от факторов, связанных с условиями получения молока.

Модуль №2 «Основы производства молочных продуктов»

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

Критерии оценки устного ответа:

- *оценка «отлично»* выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему материал, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопросы;
- *оценка «хорошо»* выставляется студенту, твердо усвоившему материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы и не допускающему при

этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения);

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который показывает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части излагаемого материала. Не отвечает (или отвечает неверно) на дополнительные вопросы.

Второй этап (продвинутый уровень)

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

3.3 Тестовый комплекс

1: Молоко представляет собой:

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

2: Энергетическая ценность 1 кг молока составляет:

1. 63 ккал;
2. 130;
3. 22;
4. 210

3: Усвояемость молочного жира составляет, %:

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

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

1. молочный жир;

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

5: Белок, имеющий большое значение при вскармливании молодняка:

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

6: Небелковые азотистые вещества поступают в молоко из

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

7: При гидролизе лактоза распадается на:

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

8: Какой фермент свидетельствует о наличии в молоке микроорганизмов:

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

9: Гормон, стимулирующий выделение молока:

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

10: К физическим свойствам молока не относится:

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

11: К технологическим свойствам относится:

1. теплоемкость;
2. вязкость;
3. -поверхностное натяжение;

4. отсутствие посторонних веществ.

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

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

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

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

14: Кислотность молозива в первые дни лактации:

1. 30 OT;
2. 20 OT;
3. 40 OT;
4. 35 OT.

15: Жировые шарики этого молока мелкие и легко усваиваются:

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

16: Кисломолочные продукты:

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

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

1. молочнокислое;
2. спиртовое;
3. пропиоловокислое;
4. маслянокислое.

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

1. 10-15 % от объема заквашиваемой смеси;

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

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

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

20: Кефир приготовленный термостатным способом имеет:

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

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

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

22: Творог не производят:

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

23: Какой кисломолочный напиток применяется для лечения туберкулеза:

1. мацун;
2. айран;
3. кумыс;
4. тан.

24: Молоко-это:

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

25: Белки молока:

1. казеин;

2. альбумин;
3. глобулин;
4. все выше перечисленные.

26: Гомогенизация – это:

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

27: Молочный сахар разлагается:

1. под действием редуктазы;
2. под действием лактазы;
3. под действием каталазы;
4. под действием пероксидазы.

28: Влияние температурной обработки на молоко:

1. происходит только уничтожение м/о, а состав молока не меняется;
2. никаких изменений не происходит;
3. температурную обработку проводить нельзя;
4. состав свойств молока изменяются.

29: Сливки – это:

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

30: Кисломолочные продукты – это:

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

31: Какие виды брожения протекают в молоке:

1. Молочнокислое;
2. Спиртовое
3. Пропионовокислое;

4. Масляннокислое;
5. Все виды указанные ранее.

32 Основными компонентами цельного молока являются:

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

Критерии оценивания тестового задания:

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

Процент правильных ответов Оценка

- 90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)
70 – 89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)
50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)
менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Третий этап (высокий уровень)

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

3.4 Перечень вопросов к творческому заданию (реферату)

1. Вклад ученых в развитие молочной отрасли России: Н.В. Верещагина, А.А. Калантара, Г.С. Инихова, Я.С. Зайковского и др.
2. Великий русский ученый И.И. Мечников.
3. Деятельность Н. и В. Бландовых.
4. «Торговый дом А.В. Чичкина».
5. Период становления союзной (советской) молочной промышленности.
6. История создания мороженого.
7. История сыроделия в различных странах мира.
8. История сливочного масла.
9. История производства кефира в России.

10. Нормы потребления молочных продуктов.
11. Пищевое значение молока и молочных продуктов.
12. Состав молока коровы, козы, овцы и кобылы.
13. Влияние физиологических факторов на состав и свойства молока.
14. Влияние внешних факторов на состав; и свойства молока.
15. Состав и свойства молока в зависимости от факторов, связанных с условиями получения молока.
16. Общие технологические методы получения кисломолочных продуктов.
17. Национальные виды сыров.
18. Основы процесса производства мороженого.

Требования к оформлению презентаций

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

Оформление слайдов:

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

Представление информации:

Содержание информации	Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
------------------------------	--

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

Критерии оценивания презентации

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

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

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

Критерии оценивания презентаций (баллы)

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

Графический дизайн	
Техническая часть	
Эффективность применения презентации в учебном процессе	
Итоговое количество баллов:	

Оценка «зачтено» - 10-27 баллов

Оценка «не зачтено» - 0-9 баллов

Критерии оценивания реферата (доклада):

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

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

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

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

эрудиция.

3.4 Перечень вопросов к зачету

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

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 си-

стема, которая регламентируется положением «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ».

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

Общий рейтинг по дисциплине складывается из входного, рубежного, выходного (экзамена или 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/ 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.

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.

