

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.10.2021 20:06:21
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета



Трубчанинова Н.С.

« 20 » 05 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Инновационные технологии в профессиональной деятельности
наименование дисциплины (модуля)

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация - магистр

Год начала подготовки – 2021

Майский, 2021 г

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г № 937;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г., № 301;
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н.

Составители: Волощенко Людмила Викторовна, к. с.-х. н., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рассмотрена на заседании кафедры

технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 11 » 05 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой  Ордина Н.Б.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Шевченко Н.П.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины: изучение технологических основ создания инновационных продуктов животного происхождения.

1.2. Задачи: умение анализировать технологии и факторы, влияющие на эффективность реализации ключевых операций, обеспечивающих качество сырьевых ресурсов и производство инновационных продуктов: выделить технологические, физико–химические, биохимические и микробиологические факторы, способствующие формированию заданных свойств в сырье животного происхождения; определить инновационные направления по корректировке технологических свойств сырья; уметь определять рациональные пути реализации инновационных решений, характеризовать инновационное решение с позиций обеспечения качества и безопасности продукта в условиях промышленности.

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

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

Инновационные технологии в профессиональной деятельности относятся обязательной части дисциплин (Б1.О.10) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
	Современные методы исследования и приборы
	Современные проблемы в отрасли
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">• основные понятия и определения, роль технологических инноваций в научно-техническом прогрессе и обеспечение конкурентоспособности технологий производства продуктов питания;• особенности инновационной политики в развитых государствах и стратегию технологических инноваций в России;• научные достижения в области фундаментальных и прикладных исследований в технологии продуктов питания животного происхождения;• методологию оценки научного и технического уровня как технологий в целом, так и отдельных процессов производства продуктов питания;• теоретические основы биохимических и микробиологических процессов и их роль в формировании показателей качества готовых продуктов;• факторы, определяющие эффективность биохимических и микробиологических процессов, в зависимости от вида сырья и свойств готового продукта;• закономерности протекания биохимических и микробиологических процессов в сырье и в процессе его переработки. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">• применять освоенные знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения;• применять на практике современные методы проектирования технологических процессов;• применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимо-

	<p>сти, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять освоенные знания в области современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах; • самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов; • применять на практике методы получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами; разрабатывать ассортимент новых продуктов; • проектировать разработку научно-исследовательских работы. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • системным подходом к технологии продуктов питания животного происхождения в целом и рассматривать последовательность технологических операций, как единую систему взаимосвязанных физико – химических, биохимических и микробиологических процессов; • использовать достижения в области фундаментальных и прикладных исследований в формировании новых идей для повышения эффективности технологий в целом и отдельных процессов; • устанавливать функциональную зависимость процессов, происходящих в сырье и продукте, с пищевой ценностью, безопасностью и потребительскими свойствами готового продукта; • на основе анализа сущности биохимических и микробиологических процессов выбрать наиболее оптимальные процессы и режимы с целью их использования; • адекватно анализировать результаты воздействия биохимических и микробиологических процессов на основе известных факторов; • прогнозировать влияние биохимических и микробиологических процессов на формирование структурно – механических и пищевых свойств целевого продукта.
--	--

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2.1	Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения	<p>Знать: принципы, подходы и методы управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь: осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть: приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессе переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами; методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>

ОПК - 5.1	Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач	Знать: основы и принципы современных достижений науки и техники, методики проведения опытов для решения задач в области переработки мясной и молочной продукции
		Уметь: применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения
		Владеть: методиками современных и передовых достижений науки и техники, а также методами исследования и самостоятельного проведения практических опытов по комплексной оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения.

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

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы (в соответствии с учебным планом)	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)		
Семестр изучения дисциплины	3	4
Общая трудоемкость, всего, час	108	108
зачетные единицы	3	3
1. Контактная работа		
1.1. Контактная аудиторная работа (всего)	88,4	18,75
В том числе:		
Лекции (<i>Лек</i>)	18	4
Лабораторные занятия (<i>Лаб</i>)	8	2
Практические занятия (<i>Пр</i>)	16	4
Установочные занятия (<i>УЗ</i>)	-	2
Предэкзаменационные консультации (<i>Конс</i>)	2	-
Текущие консультации (<i>ТК</i>)	-	4,5
1.2. Промежуточная аттестация		
Зачет (<i>КЗ</i>)	-	-
Экзамен (<i>КЭ</i>)	0,4	0,4
Выполнение курсовой работы (проекта) (<i>КНKP</i>)	-	-
Выполнение контрольной работы (<i>ККН</i>)	-	-
Практическая подготовка по практическим занятиям (<i>ППППЛЗ</i>)	8	2
Проектная деятельность	36	-
1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)	18	4
2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)	1,6	85,25
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	-	2
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	-	4
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятель-	-	45

ное изучение		
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	-	20
Подготовка к экзамену	1,6	14,25

Примечание: *осуществляется на аудиторных занятиях

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час							
	Очная форма обучения				Заочная форма обучения			
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	6	7	8	9	11
Всего по дисциплине	108	18	24	1,6	108	4	6	85,25
Модуль №1 «Технологические инновации в отраслях по переработке животного сырья и производству продуктов питания»	14	6	8	-	34	2	2	30
1. Основные понятия и роль технологических инноваций в отраслях по переработке животного сырья	4	2	2	-	10,5	0,5	-	10
2. Безотходные технологии продуктов питания животного происхождения	4	2	2	-	9,5	0,5	1	8
3. Использование отходов мясной и молочной промышленности	3	1	2	-	7,5	0,5	1	6
4. Энергосберегающие технологии	3	1	2	-	4,5	0,5	-	4
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	-	-	-	-	2	-	-	2
<i>Проектная деятельность</i>	16	-	16	-	-	-	-	-
Модуль №2 «Комбинированные и обогащенные продукты питания»	14	6	8	-	33	1	2	30
1. Комбинированные и обогащенные продукты на основе животного сырья	8	4	4	-	15,5	0,5	1	14
2. Комбинированные и обогащенные продукты на основе растительного сырья	6	2	4	-	15,5	0,5	1	14
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	-	-	-	-	2	-	-	2
<i>Проектная деятельность</i>	10	-	10	-	-	-	-	-
Модуль 3. «Функциональное и лечебно-профилактическое питание с применением биологически активных добавок»	14	6	8	-	28,25	1	2	25,25
1. Основы сбалансированного рациона питания и пути их рационализации	6	2	4	-	15,75	0,5	1	14,25
2. Классификация биологически активных добавок	8	4	4	-	12,5	0,5	1	11
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>	1,6	-	-	1,6	-	-	-	-
<i>Проектная деятельность</i>	10	-	10	-	-	-	-	-

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час							
	Очная форма обучения				Заочная форма обучения			
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	6	7	8	9	11
Всего по дисциплине	108	18	24	1,6	108	4	6	85,25
<i>Предэкзаменационные консультации</i>	2				-			
<i>Текущие консультации</i>	2				-			
<i>Установочные занятия</i>	-				2			
<i>Проектная деятельность</i>	36				-			
<i>Промежуточная аттестация</i>	0,4				0,4			
<i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>	88,4	18	24	-	18,75	4	6	-
<i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>	18				4			
<i>Самостоятельная работа (всего)</i>	1,6				85,25			
<i>Общая трудоемкость</i>	108				108			

4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
Модуль №1 «Технологические инновации в отраслях по переработке животного сырья и производству продуктов»
1. Основные понятия и роль технологических инноваций в отраслях по переработке животного сырья
1.1 Основные понятия и роль технологических инноваций в отраслях по переработке животного сырья. Инновационная деятельность
2. Безотходные технологии продуктов питания животного происхождения
2.1 Структура и содержание безотходных технологий продуктов животного происхождения
2.2 Основные способы и технологии переработки вторичных продуктов переработки продукции животного происхождения.
3. Использование отходов мясной и молочной промышленности
3.1 Переработка отходов мясной промышленности методом сухой экструзии
3.2 Получение белковых кормов из кератинсодержащего сырья
4. Энергосберегающие технологии
4.1 Снижение энергопотерь и энергоэффективность в пищевой промышленности
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>
<i>Проектная деятельность</i>
Модуль №2 «Комбинированные и обогащенные продукты питания»
1. Комбинированные и обогащенные продукты на основе животного сырья
1.1 Типы комбинированных белковых продуктов
2. Комбинированные и обогащенные продукты на основе растительного сырья
2.1 Получение и функциональные свойства растительных белков, выбор рациональной технологии
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>

<i>Проектная деятельность</i>
Модуль 3. «Функциональное и лечебно-профилактическое питание с применением биологически активных добавок»
1. Основы сбалансированного рациона питания и пути их рационализации
1.1 Основные принципы рационального питания
2. Классификация биологически активных добавок
2.1оборот и применение биологически активных добавок.
2.2 БАД как источник минорных соединений компонентов пищи
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>
<i>Проектная деятельность</i>
Модуль №1 «Технологические инновации в отраслях по переработке животного сырья и производству продуктов»
1. Основные понятия и роль технологических инноваций в отраслях по переработке животного сырья
1.1 Основные понятия и роль технологических инноваций в отраслях по переработке животного сырья. Инновационная деятельность
2. Безотходные технологии продуктов питания животного происхождения
2.1 Структура и содержание безотходных технологий продуктов животного происхождения
2.2 Основные способы и технологии переработки вторичных продуктов переработки продукции животного происхождения
3. Использование отходов мясной и молочной промышленности
3.1 Переработка отходов мясной промышленности методом сухой экструзии
3.2 Получение белковых кормов из кератинсодержащего сырья
4. Энергосберегающие технологии
4.1 Снижение энергопотерь и энергоэффективность в пищевой промышленности

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 (mix)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ.заня	Самост. работа			
Всего по дисциплине		ОПК-2.1 ОПК 5.1	108	18	24	1,6	Экзамен	51	100
I. Рубежный рейтинг							Сумма баллов	31	60
Модуль №1 «Технологические инновации в отраслях по переработке животного сырья и производству продуктов»		ОПК-2.1 ОПК 5.1	14	6	8	-		10	20

1.	Основные понятия и роль технологических инноваций в отраслях по переработке животного сырья		4	2	2	-	Устный опрос	2	4
2.	Безотходные технологии продуктов питания животного происхождения		4	2	2	-	Устный опрос	2	4
3.	Использование отходов мясной и молочной промышленности		3	1	2	-	Устный опрос	2	4
4.	Энергосберегающие технологии		3	1	2	-	Устный опрос	2	4
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			-	-	-	-	Тестирование, ситуационные задачи	2	4
Проектная деятельность			16	-	16	-	Защита проекта		
Модуль №2 «Комбинированные и обогащенные продукты питания животного происхождения»		ОПК-2.1 ОПК 5.1	14	6	8	-		10	20
1.	Комбинированные и обогащенные продукты на основе животного сырья		8	4	4	-	Устный опрос	3	7
2.	Комбинированные и обогащенные продукты на основе растительного сырья		6	2	4	-	Устный опрос	3	7
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			-	-	-	-		4	6
Проектная деятельность			10	-	10	-	Защита проекта		
Модуль 3. «Функциональное и лечебно-профилактическое питание с применением биологически активных до-		ОПК-2.1 ОПК 5.1	14	6	8	-	Устный опрос	10	20
1.	1. Основы сбалансированного рациона питания и пути их рационализации		6	2	4	-	Устный опрос	3	6
2.	2. Классификация биологически активных добавок		8	4	4	-	Устный опрос	3	6
Итоговый контроль знаний по темам модуля 3.			1,6	-	-	1,6	Тестирование, ситуационные задачи	4	8
Проектная деятельность			10	-	10	-	Защита проекта		
II. Творческий рейтинг			10	-	-	10		2	5
III. Рейтинг личностных качеств							Оценка личностных качеств обучающегося,	3	10

IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований								+	+
V. Промежуточная аттестация	ОПК-2.1 ОПК 5.1	-	-	-	-	Экзамен		15	25

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый 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	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на экзамене

На экзамене студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса и задача).

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценку «удовлетворительно» 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; как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Инновационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов направления подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения. Форма обучения - очная (заочная) / Н. П. Салаткова, А. А. Горбатовский; Белгородский ГАУ. - Майский: Белгородский ГАУ, 2015. - 136 с. http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BELGAU_READER&P21DBN=BELGAU&Z21ID=10054790100

09014&Image_file_name=Only_in_EC%5CSalatkovaN%2EP%2EInnovatsionnyie_tehnologii_%20professionalnoy_deyatelnosti%2Epdf&mfn=11872&FT_REQUEST=Иновационные%20технологии%20в%20профессиональной%20деятельности%20%5BЭлектронный%20ресурс%5D%3A%20учебное%20пособие%20для%20студентов%20направления%20подготовки%2019%2E04%2E03%20-%20Продукты%20питания%20животного%20происхождения%2E%20Форма%20обучения%20-%20Очная%20%28заочная%29%20%2F%20Н%2E%20П%2E%20Салаткова%2C%20А%2E%20А%2E%20Горбатовский%20%3B%20Белгородский%20ГАУ%2E%20-%20Майский%3A%20Белгородский%20ГАУ%2C%202015%2E&CODE=136&PAGE=1

6.2. Дополнительная литература

1. Инновационные основы системного развития сельского хозяйства: стратегии, технологии, механизмы. (Центральный федеральный округ России): монография / НИИ экономики и организации АПК ЦЧР РФ; ред. И. Ф. Хицков. - Воронеж: Центр духовного возрождения Черноземного края, 2013. - 800 с. - ISBN 978-5-91338-094-4.

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

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

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

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

	опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.
Самостоятельная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.
Подготовка к экзамену	При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач

6.3.2. Видеоматериалы

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа:

<http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/veterinary%20.php>

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

Электронные ресурсы свободного доступа	
http://elibrary.ru/defaultx.asp	Всероссийский институт научной и технической информации
http://www2.viniti.ru	Научная электронная библиотека
http://www.fasi.gov.ru/	Федеральное агентство по науке и инновациям.
http://www.mcx.ru/	Министерство сельского хозяйства РФ
http://www.agro.ru/news/main.aspx	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.
http://www.iqlib.ru/	Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.
http://www.scirus.com/	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.
http://www.scintific.nar	Научные поисковые системы: каталог научных ресур-

od.ru/	сов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.
http://www.ras.ru/	Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.
http://nature.web.ru/	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.
http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах СНГ.
http://www.cnshb.ru/	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
http://www.agroportal.ru	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
http://www.rsl.ru	Российская государственная библиотека
http://www.edu.ru	Российское образование. Федеральный портал
http://n-t.ru/	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.
http://www.nauki-online.ru/	Науки, научные исследования и современные технологии
http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html	Полнотекстовые электронные библиотеки
Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ	
http://lib.belgau.edu.ru	Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
http://ebs.rgazu.ru/	Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"
http://znanium.com/	ЭБС «ZNANIUM.COM»
http://e.lanbook.com/books/	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
http://www.garant.ru/	Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)
http://www.consultant.ru	СПС Консультант Плюс: Версия Проф
http://www2.viniti.ru/	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН
http://window.edu.ru/catalog/	Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории

Виды помещений	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 727.	Специализированная мебель для обучающихся на 30 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная. Набор демонстрационного оборудования: Ноутбук Ноутбук Lenovo 320-15ISK (HD, 15,6) проектор BenQ MW533, экран для демонстрации DEXP WE-96, 2 акустические колонки 2.0 SVEN SPS-702. Информационные стенды (планшеты настенные)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 735.	Специализированная мебель на 14 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска меловая настенная. Лабораторные столы и стулья, шкафы для химической посуды, лабораторное оборудование, инвентарь, посуда, хим. реактивы: инъектор ручной 1-2-3 игл МИФ-ИР-05; анализатор влажности "Эвлас-2м"; водонагреватель 80 л.; диспергатор Т 25 digital; комбайн кухонный KENWOOD 925; КУТ-ТЕР SIRMAN C; микроволновая печь SAMSUNG M1712N; мясорубка KENWOOD 510; телевизор плазменный LG/Б; центрифуга лаборат. медицинская ОПН-8 в комплект. с ротором; центрифуга ОПН-3; электрическая плита АРДО; электрическая плита Зануси; весы бытовые ИРИТ; весы кухонные электронные; электроплита; электрочайник. КТОМИ 100 – термокамера. Ноутбук Lenovo 15.6; телевизор плазменный LG/Б. микроволновая печь Самсунг. Информационные стенды (планшеты настенные)
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM,

(читальные залы библиотеки)	Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737	Специализированная мебель: стол, шкафы для хранения вспомогательных средств. Стиральная машина BOSCH. Лабораторное оборудование: анализатор Саматос, аппарат сушильный АПС-1, вискозиметр Гепплера с падающим шариком, овоскоп, мешалка магнитная с нагревом, микроволновая печь LG, холодильник Атлант, миксер TEFAL, йогуртница MOULINEX. Рабочее место лаборанта: стол, стул

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

Виды помещений	Оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 727.	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2021) - 522 лицензия. Срок действия 11.12.2022.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 735	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2021) - 522 лицензия. Срок действия 11.12.2022, МультиМит Эксперт в составе модулей: «Базовый»; «Убой скота»; «Обвалка и жиловка мяса животных и птицы»; «Производственное задание и учёт»; «Оптимизация и моделирование рецептур»; «Экспертная система диагностики и анализа качества

	рецептур». Лицензионный договор № 224 от 11.08.2020 г.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии - бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2021) - 522 лицензия. Срок действия 11.12.2022г. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС Консультант Плюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно. Программа экранного доступа NDVA, 3ds Max 2021 02 ноября 2020 г. free Multi-user (многопользовательская). Срок действия лицензии до 01.11.2021 года
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737	MS Windows WinStrtr 7 Acadm Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acadm. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2021) - 522 лицензия. Срок действия 11.12.2022

7.3. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

- ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019
- ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015 (доп. Соглашение №1 от 31.01.2020/33)
- ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019

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

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

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

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение №1 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 **Инновационные технологии в профессиональной
деятельности**

направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного
происхождения
направленность (профиля) Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация - магистр

Год начала подготовки - 2021

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	
ОПК-2.1	Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: принципы, подходы и методы управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Модуль 1. «Информационные технологии. Технологии обработки информации»	Устный опрос	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену	
				Модуль 2 «Комбинированные и обогащенные продукты питания животного происхождения»	Устный опрос		
				Модуль 3 «Функциональное и лечебно-профилактическое питание с применением биологически активных добавок»	устный опрос		
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Модуль 1. «Информационные технологии. Технологии обработки информации»	подготовка доклада Устный опрос		Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
				Модуль 2 «Комбинированные и обогащенные продукты питания животного происхождения»	Устный опрос		
				Модуль 3 «Функциональное и лечебно-профилактическое питание с применением биологически активных добавок»	Устный опрос		
	Владеть: приемами системного ана-	Модуль 1. «Информаци-	подготовка до-	Итоговое тести-			

		Третий этап (высокий уровень)	лиза качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессе переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами; методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	онные технологии. Технологии обработки информации» Модуль 2 «Комбинированные и обогащенные продукты питания животного происхождения» Модуль 3 «Функциональное и лечебно-профилактическое питание с применением биологически активных добавок»	клада Устный опрос тестирование Подготовка реферата	рование, вопросы к экзамену
ОПК- 5.1	Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основы и принципы современных достижений науки и техники, методики проведения опытов для решения задач в области переработки мясной и молочной продукции	Модуль 1. «Информационные технологии. Технологии обработки информации»	Устный опрос	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
				Модуль 2 «Комбинированные и обогащенные продукты питания животного происхождения»	Устный опрос	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
				Модуль 3 «Функциональное и лечебно-профилактическое питание с применением биологически активных добавок»	устный опрос	
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Модуль 1. «Информационные технологии. Технологии обработки информации» Модуль 2 «Комбинированные и обогащенные продукты питания животного происхождения»	подготовка доклада Устный опрос Устный опрос	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену вопросы к зачету Итоговое тестирование, вопросы к экзамену

				Модуль 3 «Функциональное и лечебно-профилактическое питание с применением биологически активных добавок»	Устный опрос	
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками современных и передовых достижений науки и техники, а также методами исследования и самостоятельного проведения практических опытов по комплексной оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения.	Модуль 1. «Информационные технологии. Технологии обработки информации»	подготовка доклада Устный опрос	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену
	Модуль 2 «Комбинированные и обогащенные продукты питания животного происхождения»			тестирование	Итоговое тестирование, вопросы к экзамену	
	Модуль 3 «Функциональное и лечебно-профилактическое питание с применением биологически активных добавок»			Подготовка реферата		

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал 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 удовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
ОПК-2.1	<i>Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения</i>	<i>Не готов использовать инновационные технологии производства продуктов питания животного проис-</i>	<i>Частично готов инновационные технологии производства продуктов питания животного проис-</i>	<i>Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного проис-</i>	<i>Использует в полном объеме инновационные технологии производства продуктов питания животного проис-</i>

		<i>хождения различного назначения</i>	<i>назначения</i>	<i>го назначения</i>	<i>хождения различного назначения</i>
	Знать: принципы, подходы и методы управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Не знает принципы, подходы и методы управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Может изложить принципы, подходы и методы управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Знает принципы, подходы и методы управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Свободно владеет информацией о принципах, подходах и методах управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения
	Уметь: осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Не умеет осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Частично умеет осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Способен осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения	Способен самостоятельно осваивать новые технологии, координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения
	Владеть: приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессе переработки, хранения и создания про-	Не владеет приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процес-	Частично владеет приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессе пе-	Владеет приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в процессе	Свободно владеет приемами системного анализа качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений комплекса свойств в

	дуктов с заданными свойствами; методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	се переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами; методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	реработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами; методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами; методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	процессе переработки, хранения и создания продуктов с заданными свойствами; методами исследования и самостоятельно провести оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОПК-5.1	<i>Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач</i>	<i>Не применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач</i>	<i>Частично применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач</i>	<i>Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач</i>	<i>Свободно применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач</i>
	Знать: основы и принципы современных достижений науки и техники, методики проведения опытов для решения задач в области переработки мясной и молочной продукции	Не знает основы и принципы современных достижений науки и техники, методики проведения опытов для решения задач в области переработки мясной и молочной продукции	Может изложить основы и принципы современных достижений науки и техники, методики проведения опытов для решения задач в области переработки мясной и молочной продукции	Знает основы и принципы современных достижений науки и техники, методики проведения опытов для решения задач в области переработки мясной и молочной продукции	Свободно владеет информацией о основах и принципах современных достижений науки и техники, методики проведения опытов для решения задач в области переработки мясной и молочной продукции
	Уметь: применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения ин-	Не умеет применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практиче-	Частично умеет применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт	Способен применять современные достижения науки и техники, а также доказанный практический	Способен самостоятельно применять современные достижения науки и техники, а также доказанный

	<p>новационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ский опыт для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>опыт для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>практический опыт для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Владеть: методиками современных и передовых достижений науки и техники, а также методами исследования и самостоятельного проведения практических опытов по комплексной оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</p>	<p>Не владеет методиками современных и передовых достижений науки и техники, а также методами исследования и самостоятельного проведения практических опытов по комплексной оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</p>	<p>Частично владеет методиками современных и передовых достижений науки и техники, а также методами исследования и самостоятельного проведения практических опытов по комплексной оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</p>	<p>Владеет методиками современных и передовых достижений науки и техники, а также методами исследования и самостоятельного проведения практических опытов по комплексной оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</p>	<p>Свободно владеет методиками современных и передовых достижений науки и техники, а также методами исследования и самостоятельного проведения практических опытов по комплексной оценке качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции 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

Первый этап (пороговый уровень)

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

Перечень вопросов для определения рубежного рейтинга

1. Какова роль технологических инноваций в научно-техническом прогрессе.
2. Как на Ваш взгляд сегодня проявляется государственное регулирования науки в вузах?
3. Какая область науки на сегодняшний день особенно приоритетна?
4. Какие особенности на Ваш взгляд существуют у науки в вузе?
5. Какие инновационные технологии в области переработки молока и мяса вам известны.
6. Какие основные проблемы на сегодняшний день существуют в пищевой промышленности?
7. Что по вашему представляет собой инновация

Критерии оценивания:

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

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

Оценка «5» ставится, если:

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

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

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

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении по-

нятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

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

Второй этап (продвинутый уровень)

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

Подготовка доклада

Темы индивидуальных заданий

1. Изменения структуры и физико-химических свойств белков в процессе обработки и холодильного хранения мяса.
2. Изменения структуры и физико-химических свойств углеводов в процессе обработки и холодильного хранения мяса.
3. Изменения структуры и физико-химических свойств липидов в процессе обработки и холодильного хранения мяса.
4. Анализ технологий эмульгированных мясопродуктов.
5. Анализ технологий грубоизмельченных мясопродуктов.
6. Анализ технологий цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов.
7. Технологии питьевого молока, мороженого
8. Технологии производства кисломолочных напитков, сметаны
9. Технологии производства масла
10. Технологии производства молочных консервов
11. Технологии производства сыров
12. Технологии переработки сыворотки

Критерии оценивания:

«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;

«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 выступления с докладом указывают на наличие практических навыков работы студента в данной области; доклад хорошо оформлен с наличием необходимой библиографии; ход защиты выступления с докладом показал достаточную научную и профессиональную подготовку студента;

«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 доклада содержит небрежности; защита выступления с докладом показала удовлетворительную профессиональную подготовку студента;

«неудовлетворительно»: тема 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 доклада с элементами заметных отступлений от общих требований; во время выступления с докладом студентом проявлена ограниченная профессиональная эрудиция.

Третий этап (высокий уровень)

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

Тесты

1. Выберите группу отходов консервной промышленности, непригодных для переработки на пищевые цели

А - незрелые, с механическими повреждениями, не соответствующие по форме, размерам и стандартным требованиям плоды и овощи без микробиологических повреждений;

Б - очистки, выжимки, мезга и отдельные анатомические части растений, образующиеся в процессе переработки, семена, косточки, семенные камеры, плодоножки, кочерыги и др.;

В - жидкие отходы, образующиеся в процессе измельчения, протирания, экстракции, бланшировки и предварительной варки растительного сырья;

Г - плоды и овощи, продукты их переработки, имеющие сверхнормативные количества опасных и вредных для здоровья человека веществ;

Д - плоды, овощи и продукты их переработки, пораженные микроорганизмами.

2. Предложите полезное применение пивной дробины:

А- в микробиологической промышленности как компонент питательных сред

Б- как сырье для получения биогаза

В- как вторичное сырье в мясопереработке

Г- удобрение

3. Перечислите съедобные части рыбы

А - развитые ястыки

Б - молоки

В - печень.

Г - головы рыб

Д – внутренности рыб.

4. Рекуперация тепла – важный источник энергосбережения. Перечислите источники теплоты, что могут быть утилизированы и полезно использованы:

А – тепловыделение от людей.

Б - тепловыделение от технологического оборудования

В – обратная вода в системах отопления

Г – уходящие газы котельных

Д – канализационные стоки

5. Для чего производятся мероприятия по рекуперации теплоты и холода?

А – по требованиям экологического и природоохранного законодательства

Б – для экономии энергоносителей

В – Для улучшения состава и качества воздуха в помещении

Г – для очистки воздуха от примесей и загрязнений

6. Расставьте в порядке возрастания эффективности меры по снижению дефицита пищевого белка

- А – Увеличение импорта скота и мяса в страну
- Б – увеличение поголовья скота и птицы в стране
- В – замена животного белка на растительный
- Г – замена мясного белка в мясопродуктах на соединительнотканый
- Д – снижение потерь в сфере переработки животноводческого сырья

7. Перечислите вторичные ресурсы, получаемые при убое скота, и пригодные для пищевого использования:

- А – кровь убойных животных
- Б – мясокостная мука
- В – гидролизат кератин-содержащего сырья
- Г – каньга

8. В чем преимущества аналогичных молочных изделий в сравнении с натуральными?

- А – большие сроки хранения
- Б – более высокая цена
- В – лучшая сбалансированность состава
- Г – отсутствие проблем с аллергиями
- Д – возможность употребления в пищу людьми с непереносимостью лактозы

9. Какую роль с сбалансированном питании играют пищевые волокна?

- А – Обогащение пищи витаминами и микроэлементами
- Б – обогащение пищи легкоусвояемыми белками
- В – улучшение перистальтики кишечника
- Г – удешевление продуктов питания
- Д – выведение токсинов из организма

10. Что такое функциональные свойства белка?

- А – Аминокислотный скор
- Б – усвояемость белка
- В – стойкость белка к денатурации
- Г – Поведение белка во время приготовления продуктов

11. ЛИМИТИРУЮЩАЯ АМИНОКИСЛОТА – ЭТО

- А) АМИНОКИСЛОТА, АМИНОКИСЛОТНЫЙ СКОР КОТОРОЙ МЕНЬШЕ 100%
- Б) АМИНОКИСЛОТА, АМИНОКИСЛОТНЫЙ СКОР КОТОРОЙ БОЛЬШЕ 100%
- В) АМИНОКИСЛОТА, АМИНОКИСЛОТНЫЙ СКОР КОТОРОЙ МЕНЬШЕ ИЛИ РАВЕН 100%

12. КАКИЕ БЕЛКИ БОЛЕЕ ПОЛНО УСВАИВАЮТСЯ?

- А) ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
- Б) РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
- В) МИКРОБИАЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

13. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ:

- А) ХИМИЧЕСКИМ СОСТАВОМ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА;

- Б) ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКОЙ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА;
- В) БИОХИМИЧЕСКИМ СОСТАВОМ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА;
- Г) МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ СОСТАВОМ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА.

14. СПОСОБНОСТЬ ВОДЫ К АССОЦИИ С РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНЬЮ ПРОЧНОСТИ С ГИДРОФИЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ НАЗЫВАЕТСЯ:

- А) ГИДРАТАЦИЯ
- Б) ДЕГИДРАТАЦИЯ
- В) ГИДРОЛИЗ

15. УКАЖИТЕ ЭТАП ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПОТОКА, НА КОТОРОМ ВНОСЯТСЯ АРОМАТИЗАТОРЫ:

- А) СЫРЬЕ
- Б) ПОЛУЧЕНИЕ ГОТОВОГО ПРОДУКТА
- В) ГОТОВЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ

16. УКАЖИТЕ БЕЛКИ МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ:

- А) АКТИН
- Б) МИОЗИН
- В) МИОГЛОБИН
- Г) КОЛЛАГЕН
- Д) ЭЛАСТИН

17. УКАЖИТЕ БЕЛКИ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ:

- А) АКТИН
- Б) МИОЗИН
- В) МИОГЛОБИН
- Г) КОЛЛАГЕН
- Д) ЭЛАСТИН
- Е) КАЗЕИН

18. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ДОЛЖНЫ ОТВЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩИМ ТРЕБОВАНИЯМ:

- А - БЫТЬ НАТУРАЛЬНЫМИ
- Б - СНИЖАТЬ ПИТАТЕЛЬНУЮ ЦЕННОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
- В - ИМЕТЬ ВИД ОБЫЧНОЙ ПИЩИ
- Г - БЫТЬ СБАЛАНСИРОВАННЫМИ ПО СОСТАВУ

19. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ:

- А - ЛЕЧЕНИЯ АЛЛЕРГИИ
- Б - ПОДАВЛЕНИЯ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ МИКРООРГАНИЗМОВ
- В - КОМПЕНСАЦИИ ДЕФИЦИТА БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ КОМПОНЕНТОВ В ОРГАНИЗМЕ
- Г - ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ПОЛЕЗНОЙ МИКРОФЛОРЫ В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА
- Д - ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ НОРМАЛЬНОЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ ОРГАНОВ И СИСТЕМ

20. ЧТО НЕ ОТНОСИТСЯ К ФУНКЦИОНАЛЬНЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ:

- А - ВИТАМИНЫ
- Б - ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА
- В - МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА
- Г - ПРИПРАВЫ И СПЕЦИИ

- Д - ПРОБИОТИКИ
- Е - ПОЛИНАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ
- Ж - КОНСЕРВАНТЫ
- З - АНТИОКСИДАНТЫ

Тип вопроса: 1. Выбор единственно правильного ответа

Тип вопроса: 2. Выбор возможных правильных ответов

Тип вопроса: 3. Установить последовательность ответов

Тип вопроса: 4. Установить соответствия ответов

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»

70 – 89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо»

50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно»

менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно»

Перечень вопросов к экзамену

1. Основные понятия и виды инноваций
2. Инновационные технологические уклады
3. Направления инновационных технологий переработки мяса и молока
4. Инновации, направленные на повышение качества сырья
5. Применение защитных покрытий
6. Применение электрофизических методов в технологиях переработки мяса
7. Процесс электрокопчения
8. Электроконтактные методы обработки мяса
9. Высокочастотные и сверхвысокочастотные методы нагрева мясопродуктов
10. Применение стартовых культур
11. Нанотехнологии в мясной и молочной промышленности
12. Технологии применения животных и растительных белков в мясной промышленности
13. Продукты функционального назначения
14. Геродиетические продукты питания
15. Перспективы использования диоксида углерода
16. Использование вторичных продуктов переработки мяса и молока
17. Ресурсосберегающие технологии в пищевой промышленности
18. Использование современных методов мембранной обработки в молочной промышленности

19. Применение ультразвука в пищевой промышленности
20. Переработка белковых отходов животного происхождения
21. Нетепловые способы обработки молока
22. Производство обогащенных мясных и молочных продуктов

Критерии оценивания:

«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 магистранта в данной области; оформление работы хорошее с наличием расширенной библиографии; защита реферата (выступление с докладом) показала высокий уровень профессиональной подготовленности магистранта;

«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 магистранта в данной области; доклад хорошо оформлен с наличием необходимой библиографии; ход защиты выступления с докладом показал достаточную научную и профессиональную подготовку магистранта;

«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 магистранта в данной области знаний; оформление доклада содержит небрежности; защита выступления с докладом показала удовлетворительную профессиональную подготовку магистранта;

«неудовлетворительно»: тема 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 доклада с элементами заметных отступлений от общих требований; во время выступления с докладом студентом проявлена ограниченная профессиональная эрудиция.

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 преподава-

телем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

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

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

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме экзамена.

Экзамен проводится в устной или письменной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по два вопроса, и третьего, вопроса или задачи, или практического задания.

Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «знать», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос для оценки уровня обученности «знать» и «уметь», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых задач.

Третий вопрос (задача/задание) для оценки уровня обученности «владеть», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

По итогам сдачи экзамена выставляется оценка.

Критерии оценки знаний обучающихся на экзамене:

- оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на все вопросы билета продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические поло-

жения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два первых вопроса билета освещены полностью, а третий доводится до логического завершения после наводящих вопросов преподавателя;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; все вопросы билета начаты и при помощи наводящих вопросов преподавателя доводятся до конца;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос билета не рассмотрен до конца, даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

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

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

	замена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (экзамена или зачета).

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

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

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

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

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

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

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента

составил 51 балл и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 балла.

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

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