МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер 08/э-030-41

Технология производства и переработки продукции животноводства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план v380301_23_1_ЭБП.plx.plx
38.03.01 Экономика

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 44
самостоятельная работа 64

Виды контроля в семестрах:
зачеты 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
В том числе в форме практ.подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.01 Экономика (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 954)

Составлена на основании учебного плана:

38.03.01 Экономика

утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

_____ /Мокрецова Т.Н./

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22.05 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика _____ Гоголева П.А.

Зав.профилирующей кафедрой

_____ /Терютина М.М./

Протокол заседания кафедры от 11.05.2023 № 23-05

Председатель МК факультета

_____ /Скрябина А.В./

Протокол заседания МК факультета от 05.06.2023 г. № 8

Декан _____ /Роднина Н.В/

05 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК _____
05.06 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от 02.06 2023 г. № 23-06
Зав. кафедрой _____ Терютина М.М.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК _____
06.06 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от 03.06 2024 г. № 24-06
Зав. кафедрой _____ Терютина М.М.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК _____
26.05 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от 23.09 2025 г. № 25-07
Зав. кафедрой _____ Терютина М.М.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК _____
20.05 2026 г. 11:10

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от 19.05 2026 г. № 26-05
Зав. кафедрой _____ Терютина М.М.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК _____
_____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Отраслевая экономика и управление

Протокол от _____ 2027 г. № _____
Зав. кафедрой _____ Терютина М.М.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины является формирование у специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясной и молочной промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использование современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками.

Задачи дисциплины:

- ведение целенаправленной работы по улучшению состава и повышения качества сырья и готовой продукции;
- организация безотходного производства переработки молока и мяса, выработки молочных и мясных продуктов;
- обоснование выбора ассортимента вырабатываемой молочной и мясной продукции;
- умение производить материальные расчеты сырья и готовой продукции;
- выбор наиболее эффективных методов санитарной обработки технологического оборудования.
- изучение технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства;
- определение социальной необходимости и экономической целесообразности производства конкретной продукции в условиях рыночных отношений.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ПК-2: способен анализировать научно-техническую информацию, принимать участие в разработке и внедрении мероприятий по повышению эффективности и рентабельности производства и реализации продукции

ПК-2.1: выбирает и использует современные научные методы для определения направлений стратегического развития отраслей аграрной сферы

Знать:

требования к качеству сырья живот.происхождения, технологические процессы его переработки, особенности деятельности предприятий АПК, современные тенденции развития технологии переработки продукции животноводства;

Уметь:

работать с нормативной документацией по переработке с\х сырья, ориентироваться в технологических процессах переработки и хранения сырья, в особенностях деятельности предприятий АПК;

Владеть:

информацией о факторах, влияющих на эффективность технологических процессов, современных тенденциях развитияотраслей аграрной сферы;

ПК-2.2: организует и проводит научные исследования для анализа результатов реализации стратегии развития отраслей аграрной сферы

Знать:

современные направления в технологии производства, переработки и хранении с\х сырья;

Уметь:

составлять схемы первичной обработки сырья и технологии переработки с/х сырья;

Владеть:

навыками составления схем первичной обработки, технологии переработки и хранении с/х сырья;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	методы расчета материального баланса сырья при первичной обработки , основных продуктов переработки с/х сырья
2.1.2	требования к качеству сырья живот.происхождения, технологические процессы его переработки, особенности деятельности предприятий АПК, современные тенденции развития технологии переработки продукции животноводства
2.1.3	современные направления в технологии производства, переработки и хранении с\х сырья
2.2	**Уметь:**
2.2.1	рассчитывать материальный баланс сырья и продуктов его переработки;
2.2.2	работать с нормативной документацией по переработке с\х сырья, ориентироваться в технологических процессах переработки и хранения сырья, в особенностях деятельности предприятий АПК
2.2.3	составлять схемы первичной обработки сырья и технологии переработки с/х сырья
2.3	**Владеть:**
2.3.1	навыками расчета материального баланса сырья при первичной обработке сырья и продуктов его переработки

2.3.2	информацией о факторах, влияющих на эффективность технологических процессов, современных тенденциях развити
2.3.3	навыками составления схем первичной обработки, технологии переработки и хранении с/х сырья.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Введение в специальность
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Производственная практика (проектно-технологическая практика)
3.2.2	Составление технологической карты производства продукции
3.2.3	Экономика отраслей АПК

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
В том числе в форме практ.подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Технология производства, переработки и хранения молока					
1.1	Цели и задачи дисциплины. Химический состав и пищевая ценность молока /Лек/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.2	Производство, первичная переработка и хранение молока /Лек/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.3	Ознакомление к с требованиями к качеству молока-сырья /Пр/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.4	Технология производства и хранения питьевого молока и сливок /Лек/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	

1.5	Составление технологических схем по производству питьевого молока и сливое /Пр/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.6	Технология производства и хранения кисломолочных продуктов /Лек/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.7	Технология производства и хранения кисломолочных продуктов /Ср/	5	10	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.8	Составление технологических схем по производству кисломолочных продуктов /Пр/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.9	Технология производства и хранения масла и спредов /Лек/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.10	Технология производства и хранения масла и спредов /Ср/	5	10	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.11	Технология производства и хранения масла и спредов /Пр/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
1.12	Расчет материального баланса молочных продуктов /Пр/	5	4	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
	Раздел 2.Технология производства, переработки и хранения мяса					
2.1	Убой и разделка туш КРС /Лек/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.2	Убой и разделка туш КРС /Пр/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.3	Убой и разделка туш свиней /Пр/	5	2	ПК-2.1 ПК -2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.4	Убой и разделка тушек птицы /Ср/	5	10	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.5	Убой и разделка тушек птицы /Пр/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.6	Технология производства колбасных изделий /Лек/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.7	Технология производства колбасных изделий /Ср/	5	10	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.8	Технология производства колбасных изделий /Пр/	5	4	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.9	Технология производства мясных полуфабрикатов /Ср/	5	12	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.10	Технология производства мясных полуфабрикатов /Пр/	5	6	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.11	Технология мясных субпродуктов /Ср/	5	12	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	
2.12	Технология мясных субпродуктов /Пр/	5	2	ПК-2.2	Л1.1, Л1.2, Л2.1, Л2.2	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1.	Мурусидзе, Д. Н.	Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 417 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10647-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517504	Москва : Издательство Юрайт, 2023.
Л1.2.	Степанова, Н. Ю.	Технология хранения и переработки продукции животноводства. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Н. Ю. Степанова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2018. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162650	Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2018

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л 2.1	Царегородцева, Е. В.	Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 290 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13259-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519341	Москва : Издательство Юрайт, 2023.
Л 2.2	Антипова, Л. В.	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для вузов / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12435-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515825	Москва : Издательство Юрайт, 2023.

7.2. Перечень электронных ресурсов

Э 1.	Сайт библиотеки: http://nlib.ysaa.ru/;
Э 2.	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»: http//e.lanbook.com;
Э 3.	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122
Э 4.	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
Э 5.	Электронный каталог Научной библиотеки АГАТУ на АИБС «Ирбис64»;
Э 6.	Электронный ресурс «Научно-издательский центр ИНФРА-М»;
Э.7.	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
Э.8.	Moodle.ysaa/ru

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

7.3.1	Adobe Reader
7.3.2	Windows 7
7.3.3	MicrosoftOffice 2016

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226: Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.
Ауд. №37 - 58,5 м²
Оборудование:
Ноутбук AserAspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1\46GHz) – 1 шт.,
Мультимед. интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1шт.,
Экран – 1шт.,
Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы.
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся
Программное обеспечение:
1. Windows 7 Professioal OEM

№ 1.217: Аудитория для занятий семинарского типа, и для выполнения курсовых работ с выходом в сеть Интернет с выходом в сеть Интернет.
Кабинет № 22 - 53,1 м²
Оборудование
Компьютер студенческий: (С/б win7\intel Pentium G4400, 19"LG Flatron W1934S-SN) – 15 шт.
Проектор EP752, DPL,1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1;
НоутбукAcer Aspire One AOD257-N57DGbb/White-Silver (WSVGA);
Звуковое оборудование FenderPassportP250;
Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся
Программное обеспечение:
Windows 7 Лицензия 68175250 № лицензиата 98185460ZZE1903 от 06.03.2017 г.
Microsoft Office 2016 Сублицензионный договор ГК 1009 от 11.11.2016 г.
AdobeReader (бесплатная версия)

№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования.
Кабинет №54 – 78 м²
Оборудование
системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;
монитор benq g900wa -1 шт.;
Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;
монитор lg w1934s - 8 шт.,
4 тонких клиента Eltex tc-50
Учебная мебель:
рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
Программное обеспечение:
бесплатная операционная система Calculate Linux;
LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.

№ 1.216 Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.
Кабинет №21 – 18,6 м²

№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования.
Кабинет №11 – 25,4 м²

№ 2.419 Помещения для хранения учебного оборудования.
Кабинет №24 – 14,9 м²

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине Б1. В.21 Технология производства и переработки продукции животноводства определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствие с действующими стандартами.
Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине Б1. В.21 Технология производства и переработки продукции животноводства предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Агротехнологический факультет
Кафедра «Пищевых технологий и индустрии питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) Б1.В.21 Технология производства и переработки продукции животноводства

Образовательная программа 38.03.01 Экономика

Направленность (профиль) «Экономика и бизнес-планирование в АПК»

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная/очно-заочная

Общая трудоемкость 108 ч., ЗЕТ - 3

Якутск – 2023 г.

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки, утвержденного Приказом Министра образования и науки Российской Федерации №954 от «12» августа 2020 г.

Зав. профилирующей кафедрой _____/ТерютинаМ.М./

Протокол заседания кафедры № 23-05 от «11» мая 2023 г.

Председатель МК факультета _____/Скрябина А.В./

Протокол заседания МК факультета № 8 от «05» июня 2023 г.

Декан факультета _____/Роднина Н.В/

«05» июня 2023 г.

1. Перечень компетенций и индикаторов достижений

учебной дисциплины (модуля)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Базовая	***ПК-2*** *способен анализировать научно-техническую информацию, принимать участие в разработке и внедрении мероприятий по повышению эффективности и рентабельности производства и реализации продукции*	ИД-1. ПК-2 Выбирает и использует современные научные методы для определения направлений стратегического развития отраслей аграрной сферы
		ИД-2. ПК-2 Организует и проводит научные исследования для анализа результатов реализации стратегии развития отраслей аграрной сферы

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетен-ции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
ПК-2	ИД-1 ПК-2	**Знать:** требования к качеству сырья живот. происхождения, технологические процессы его переработки, особенности деятельности предприятий АПК, современные тенденции развития технологии переработки продукции животноводства; **Уметь:** работать с нормативной документацией по переработке с\х сырья, ориентироваться в технологических процессах переработки и хранения сырья, в особенностях деятельности предприятий АПК; **Владеть:** информацией о факторах, влияющих на эффективность технологических процессов, современных тенденциях развития отраслей аграрной сферы;	**Текущий контроль:** *Тестирование, Контрольная работа (опрос, задания)* *Практические работы* **Промежуточная аттестация:** *Зачет*
ПК-6	ИД-2 ПК-2	**Знать:** современные направления в технологии производства, переработки и хранении с\х сырья; **Уметь:** составлять схемы первичной обработки сырья и технологии переработки с/х сырья; **Владеть:** навыками составления схем первичной обработки, технологии переработки и хранении с/х сырья;	**Текущий контроль:** *Тестирование, Контрольная работа (опрос, задания)* *Практические работы* **Промежуточная аттестация:** *Зачет*

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	**Критерии оценивания**	**Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)**
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (неудовлетво-рительно) Не зачтено
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетвори тельно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

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

Перечень оцениваемых компетенций - П*К-2* .

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тесты

Для оценки компетенции ПК-2:

1. Укажите массовую долю жира в обезжиренном молоке:
1) 0,1%
2) 0,05 %
3) 0,7 %
4) 0,5 %
2. Приемке подлежит молоко следующего качества:
1) высший сорт
2) первый сорт
3) второй сорт
4) все эти сорта
3. Способы очистки молока:
1) механическая
2) механическая и ручная
3) ручная
4) отстаивание

4. Условия хранения молока:
1) -10 °С
2) -2 °С
3) 4-8 °С
4) 12 °С
5. Показатель кислотности молока высшего сорта:
1) 16-18 °Т
2) 20 °Т
3) 21 °Т
4) 19 °Т
6. Показатель свежести молока:
1) бактериальная обсемененность
2) кислотность
3) степень чистоты
4) температура

7. Когда создана молочная промышленность?
1) 1873 г
2) 1950-60 г
3) 1930 г
4) 1860 г
8. Качество молока соответствует ГОСТ Р:
1) 12363
2) 16264
3) 52054-2003
4) 14263

9. Вид тары, в которых доставляют молоко:
1) фляга, цистерны
2) бочки
3) ведро
4) бидон (10 л)

10. Основные ферменты, указывающие на степень пастеризации молока:
1) пероксидаза, фосфатаза
2) редуктаза
3) каталаза
4) липаза
11. Влияние тепловой обработки молока на состав и свойства молока:
1) улучшение вкуса молока, уничтожение микробов, удлинение срока хранения
2) удлинение срока
3) сохранение вкусовых свойств молока
4) улучшение вкуса
12. Какой фермент является наиболее чувствительным к нагреванию?
1) редуктаза
2) фосфатаза
3) лактаза
4) липаза
13. Задачи технологии производства молока:
1) сохранение всех ценнейших природных качеств молока
2) расширение ассортимента молочных продуктов
3) снижение производственных потерь
4) повышение эффективности производства

14. Акт на неконденционное молоко составляется:
1) по стандартной форме в трех экземплярах
2) по определенной форме актов в трех экземплярах в присутствии сдатчиков
3) в произвольной форме
4) в присутствии незаинтересованного члена

15. Факторы, влияющие на степень пастеризации молока:
1) бактериальная обсемененность
2) механические примеси
3) состав молока
4) активная кислотность

16. Пищевая ценность молока характеризует:
1) калорийность
2) вкусовые качества
3) состав молока
4) все эти качества

17. Какой процесс называют обвалкой?
1) отделение мяса от костей
2) отделение сухожилий, соединительной ткани, хрящей, мелких костей от мяса
3) разделка мяса на отруби
4) измельчение мяса

18. Какой процесс называют жиловкой?
1) отделение мяса от костей
2) отделение сухожилий, соединительной ткани, хрящей, мелких костей от мяса
3) разделка мяса на отруби
4) измельчение мяса

19. Основные задачи предприятий мясной промышленности в условиях рыночных отношений:
1) повышение качества выпускаемой продукции, рациональное использование сырья
2) снижение себестоимости
3) организация маркетинга и учет конъектуры потребительского рынка
4) все эти задачи

20. Что является сырьем для мясной промышленности?
1) части тела животных и птицы
2) продуктивные сельскохозяйственные животные и птицы
3) овощи
4) крупы

21. Способы перевозки скота и птицы
1) железнодорожный и водный транспорт, гон, автомашины
2) самолеты
3) вертолеты
4) пароходы

22. Укажите срок действия ветеринарного свидетельства
1) три дня с момента выдачи
2) одна неделя
3) один месяц
4) не более 15 суток

23. По каким показателям сортируют животных при приемке по живой массе?
1) по полу
2) по весу
3) по категориям
4) по возрасту и категориям упитанности

24. Цель предубойной выдержки птицы
1) освобождение пищеварительного тракта от кормовых и пометных масс, осложняющих обработку тушек
2) очистка от грязи
3) очистка от помета
4) освобождение зоба

25. Почему производят оглушение животных?
1) для обездвиживания животных
2) для поражения нервной системы
3) для поражения головного мозга
4) для лишения чувствительных восприятий

26. Каких животных оглушают?
1) МРС

2) КРС, свиней
3) кроликов
4) птицы

27. Какие способы оглушения используются?
1) электрический ток
2) механическое воздействие
3) использование газа и химических веществ
4) все эти способы

28. С какой целью проводят поддувки туш сжатым воздухом?
уменьшает срывы мяса и жира
уменьшает повреждения шкуры
ослабевает связь шкуры с поверхностным слоем туши
все эти перечисленные цели

29. Какую форму клейма используют при клеймении мяса тощей категории?
1) круглая
2) треугольник
3) квадрат
4) ромб

30. Какую форму клейма используют при клеймении мяса первой категории?
1) круглая
2) треугольник
3) квадрат
ромб

31. Какую форму клейма используют при клеймении мяса второй категории?
1. круглая
2. треугольник
3. квадрат
4. ромб

32. В чем состоит цель предварительного охлаждения тушек птицы перед удалением внутренних органов?
1) для ускорения процесса
2) для сокращения потерь жира при удалении внутренних органов
3) для облегчения этой операции
4) для качественной обработки птиц

33. В чем отличие в извлечении внутренних органов у крупного и мелкого рогатого скота?
1) разные конвейерные столы
2) отличаются устройства растяжки
3) у мелкого рогатого скота желудочно-кишечный тракт и ливер извлекают без их разделения вместе с языком
4) используют разные ножи

34. Назовите способы убоя птицы
1) наружный и внутренний способы
2) односторонний способ

3) двусторонний способ
4) трёхсторонний способ

35. Назовите виды птицы, перерабатываемых в мясной промышленности
1) куры, утки, гуси , индейки
2) канарейки
3) фазаны
4) цесарки
36. При обработке какой птицы производят доощипка?
1) старой птицы
2) водоплавающей птицы
3) сухопутной птицы
4) цесарки
37. Назовите виды потрошения птиц
1) полное потрошение и полупотрошение
2) удаление кишечника с клоакой
3) удаление зоба
4) удаление трахеи
38. Что такое субпродукты?
1) внутренние органы животных
2) части туши
3) кровь
4) ноги
39. Назовите производственное название пищевода
1) толстая черева
2) пикало
3) синюга
4) проходник
40. Назовите производственное название двенадцатиперстной кишки
1) толстая черева
2) пикало
3) синюга
4) проходник
41. Назовите производственное название слепой кишки
1) толстая черева
2) пикало
3) синюга
4) проходник

42. Назовите производственное название прямой кишки
1) толстая черева
2) пикало
3) синюга
4) проходник
43. Назовите производственное название тонкой кишки
1) черева
2) круг
3) пузырь
4) гузенка

44. По каким показателям классифицируют шкуру?
1) по виду, полу, возрасту, строению и свойствам

2) по виду скота
3) по внешнему виду
4) по качеству

45. В чем ценность способа консервирования холодом?
1) меньше потерь производства
2) сохраняются первоначальные свойства свежего продукта
3) незначительная усушка мяса
4) безвредный способ хранения мяса

46. От каких факторов зависят характер и глубина изменений при хранении и охлаждении мяса?
1) от вида, качества мяса, условий обработки и режима холодильной обработки
2) от породы животного
3) от способа убоя
4) от корма животных

47. Какое мясо не используют при производстве продуктов из свинины?
1) мясо кряков, мясо с мажущим шпиком
2) свинину 4-й категории
3) мясо вынужденного убоя
4) мясо от здоровых животных

48. Какие группы продуктов из свинины предназначены для длительного (до года) хранения?
1) копчено-вареные: окорока, рулеты, грудинка, корейка
2) копченые изделия: окорок, лопатка, грудинка, корейка, шейная вырезка
3) сухие копчености: нежирные окорока, шейка, филей, бекон грудной сухого посола
4) вареные изделия: карбонад, буженина

49. В чем состоит цель предварительного охлаждения тушек птицы перед удалением внутренних органов?
1) для ускорения процесса
2) для сокращения потерь жира при удалении внутренних органов
3) для облегчения этой операции
4) для качественной обработки птиц

50. В чем отличие в извлечении внутренних органов у крупного и мелкого рогатого скота?
1) разные конвейерные столы
2) отличаются устройства растяжки
3) у мелкого рогатого скота желудочно-кишечный тракт и ливер извлекают без их разделения вместе с языком
4) используют разные ножи

51. Почему производят оглушение животных?
1) для обездвиживания животных
2) для поражения нервной системы
3) для поражения головного мозга
4) для лишения чувствительных восприятий

52. Способы перевозки скота и птицы
1) железнодорожный и водный транспорт, гон, автомашины
2) самолеты

3) вертолеты
4) пароходы

53. По каким показателям сортируют животных при приемке по живой массе?
1) по полу
2) по весу
3) по категориям
4) по возрасту и категориям упитанности

54. Что является сырьем для мясной промышленности?
1) части тела животных и птицы
2) продуктивные сельскохозяйственные животные и птицы
3) овощи
4) крупы

55. Каких животных оглушают?
1) МРС
2) КРС, свиней
3) Кроликов
4) птицы

56. Цель предубойной выдержки птицы
1) освобождение пищеварительного тракта от кормовых и пометных масс, осложняющих обработку тушек
2) очистка от грязи
3) очистка от помета
4) освобождение зоба

57. Какие способы оглушения используются?
1) электрический ток
2) механическое воздействие
3) использование газа и химических веществ
4) все эти способы

58. С какой целью проводят поддувки туш сжатым воздухом?
1) уменьшает срывы мяса и жира
2) уменьшает повреждения шкуры
3) ослабевает связь шкуры с поверхностным слоем туши
4) все эти перечисленные цели

59. Показатель свежести молока:
1) бактериальная обсемененность
2) кислотность
3) степень чистоты
4) температура

60. Наименьшие потери жира наблюдаются при сепарировании:
1) охлажденного молока
2) пастеризованного молока
3) парного молока
4) подогретого молока

61. Почему снижается степень обезжиривания молока при сепарировании его после хранения?
1) снижается плотность
2) снижается вязкость
3) повышается вязкость
4) повышается кислотность

62. Укажите массовую долю жира в обезжиренном молоке:
1) 0,1%

2) 0,05 %
3) 0,7 %
4) 0,5 %

63. Приемке подлежит молоко следующего качества:
1) высший сорт
2) первый сорт
3) второй сорт и несортовое молоко
4) все эти сорта

64. Способы очистки молока:
1) механическая
2) механическая и ручная
3) ручная
4) отстаивание

65. Основные задачи предприятий мясной промышленности в условиях рыночных отношений:
1) повышение качества выпускаемой продукции, рациональное использование сырья
2) снижение себестоимости
3) организация маркетинга и учет конъектуры потребительского рынка
4) все эти задачи

66. Что является сырьем для мясной промышленности?
1) части тела животных и птицы
2) продуктивные сельскохозяйственные животные и птицы
3) овощи
4) крупы

67. Способы перевозки скота и птицы
1) железнодорожный и водный транспорт, гон, автомашины
2) самолеты
3) вертолеты
4) пароходы

68. Укажите срок действия ветеринарного свидетельства
1) три дня с момента выдачи
2) одна неделя
3) один месяц
4) не более 15 суток

69. По каким показателям сортируют животных при приемке по живой массе?
1) по полу
2) по весу
3) по категориям
4) по возрасту и категориям упитанности

70. Основные ферменты, указывающие на степень пастеризации молока:
1) пероксидаза, фосфатаза
2) редуктаза
3) каталаза
4) липаза

71. При обработке какой птицы производят доощипку?
1) старой птицы
2) водоплавающей птицы
3) сухопутной птицы

4) цесарки
72. Назовите виды потрошения птиц
1) полное потрошение и полупотрошение
2) удаление кишечника с клоакой
3) удаление зоба
4) удаление трахеи
73. Показатель свежести молока:
1) бактериальная обсемененность
2) кислотность
3) степень чистоты
4) температура
74. Влияние тепловой обработки молока на состав и свойства молока:
1) улучшение вкуса молока, уничтожение микробов, удлинение срока хранения
2) удлинение срока
3) сохранение вкусовых свойств молока
4) улучшение вкуса
75. Какой фермент является наиболее чувствительным к нагреванию?
1) редуктаза
2) фосфатаза
3) лактаза
4) липаза
76. Задачи технологии производства молока:
1) сохранение всех ценнейших природных качеств молока
2) расширение ассортимента молочных продуктов
3) снижение производственных потерь
4) повышение эффективности производства

Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P};$$

где К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.
5 = 0,91-1
4 = 0,76-0,9
3 = 0,61-0,75
2 = 0,6

Темы рефератов

для оценивания сформированности компетенций – ПК-2

Для оценки компетенции ПК-2:

1. Значение технологии первичной переработки продуктов животноводства для здоровья человека
2. История развития технологии производства продукции животноводства
3. Ветеринарно-санитарные правила и гигиенические условия получения доброкачественного молока
4. Мероприятия по повышению качества молока
5. Способы приемки, очистки и охлаждения молока
6. Современное оборудование для первичной обработки молока

7. Условия сохранения качества молока
8. Хранение и транспортирование молока
9. Приемка и обработка молока на молочных заводах
10. Пастеризация молока, режимы и контроль эффективности пастеризации
11. Молоко как источник инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций человека
12. Молоко коров, больных маститом, его распознание
13. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от больных животных
14. Способы и режимы обезвреживания молока
15. Требования ГОСТ 52054 - 2003 «Молоко коровье натуральное- сырье»
16. Базисная или средняя жирность молока
17. Органолептические и лабораторные методы исследования молока.
18. Влияние ингибирующих веществ на качество молока
19. Химический состав молока коров и других видов сельскохозяйственных животных
20. Пищевая и биологическая ценность молока
21. Значение составных компонентов молока в технологии производства кисломолочных продуктов
22. Физико-химические свойства молока и факторы их обуславливающие
23. Микрофлора молока
24. Источники обсеменения молока
25. Бактерицидные свойства молока
26. Буферная емкость и окислительно-восстановительный потенциал
27. Активная и титруемая кислотность молока
28. Пороки молока и причины их предупреждения
29. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока
30. Изменение молока при хранении в хозяйствах
31. Ведение документации при реализации молока
32. Молозиво, его химический состав и свойства
33. Расчет массовой доли жира, белка и лактозы
34. Жировой баланс
35. Пересчет молока на базисную жирность
36. Основные формы отчетности на молочном предприятии
37. Виды сельскохозяйственных животных, используемых для производства мясной продукции
38. Порядок приема животных
39. Условия содержания скота
40. Подготовка к убою животных
41. Убой КРС
42. Убой свиней
43. Убой птицы
44. Сортировка животных по виду, полу, возрасту и упитанности
45. Предубойный ветеринарный и его значение
46. Болезни, при которых животных не допускают к убою
47. Способы убоя и обескровливания животных
48. Химический состав мяса
49. Физико-химические свойства мяса
50. Влияние различных факторов на качество мяса
51. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных
52. Созревание мяса и его сущность
53. Клеймение мяса
54. Расчет норм выхода мяса и мясной продукции
55. Виды птиц

56. Подготовка птиц к убою
57. Приемка и сортировка птиц
58. Мероприятия по снятию стрессовых состояний птицы
59. Способы убоя птицы
60. Снятие оперения
61. Определение категории упитанности птицы
62. Условия и сроки хранения мяса птицы
63. Нормы выхода мяса и пищевых субпродуктов при убое и первичной переработке
64. Мясо птицы
65. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы

Критерии оценивания:

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

Примерные темы курсовых работ (не предусмотрены)

Перечень вопросов на зачет

Для оценки компетенции ПК-2:

1. Способы приемки, очистки и охлаждения молока
2. Хранение и транспортирование молока
3. Пастеризация молока, режимы и контроль эффективности пастеризации
4. Молоко коров, больных маститом, его распознание
5. Способы и режимы обезвреживания молока
6. Требования ГОСТ 52054 - 2003 «Молоко коровье натуральное- сырье»
7. Базисная или средняя жирность молока
8. Органолептические и лабораторные методы исследования молока.
9. Влияние ингибирующих веществ на качество молока
10. Физико-химические свойства молока и факторы их обуславливающие
11. Источники обсеменения молока
12. Бактерицидные свойства молока
13. Буферная емкость и окислительно-восстановительный потенциал
14. Активная и титруемая кислотность молока
15. Пороки молока и причины их предупреждения
16. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока
17. Изменение молока при хранении в хозяйствах
18. Ведение документации при реализации молока
19. Молозиво, его химический состав и свойства
20. Расчет массовой доли жира, белка и лактозы
21. Жировой баланс
22. Пересчет молока на базисную жирность
23. Основные формы отчетности на молочном предприятии
24. Порядок приема животных
25. Условия содержания скота
26. Подготовка к убою животных
27. Убой КРС
28. Убой свиней
29. Убой птицы
30. Сортировка животных по виду, полу, возрасту и упитанности
31. Предубойный ветеринарный и его значение
32. Болезни, при которых животных не допускают к убою
33. Способы убоя и обескровливания животных
34. Физико-химические свойства мяса
35. Влияние различных факторов на качество мяса
36. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных
37. Созревание мяса и его сущность
38. Клеймение мяса
39. Расчет норм выхода мяса и мясной продукции
40. Виды птиц
41. Подготовка птиц к убою
42. Приемка и сортировка птиц
43. Способы убоя птицы
44. Снятие оперения
45. Определение категории упитанности птицы
46. Условия и сроки хранения мяса птицы
47. Нормы выхода мяса и пищевых субпродуктов при убое и первичной переработке

Критерии оценивания:

«Зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему 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 «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

Промежуточная аттестации проводится в конце __семестра и завершает изучение дисциплины _____ (*или какой-то ее части)* в такой форме, как *защита курсового проекта (работы), зачета по дисциплинам (модулям), экзамена, дифференцированного зачета* по дисциплине (модулю), который проводиться *в устной или письменной* формах, *в форме контрольного тестирования.*

Возможен вариант, когда промежуточная аттестация проводится по результатам текущего контроля.

Промежуточная аттестация заочной формы обучения включает выполнение *контрольных работ.*

Время выполнения заданий _____. *(указывается, за какое время студент должен выполнить задание: 1 час, 1неделя…).*

Проведение промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости студентов проводится с использованием ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.ysaa.ru).

В соответствии с действующим Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

Для оценки результата сдачи студентом курсового экзамена и дифференцированного зачета используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Справочная таблица процедур оценивания
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания[1])	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Зна-ния	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект Контроль-ных заданий по вариантам	*Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (≤60%):* • ***удовлетворительно*** **–** выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • ***неудовлетворительно*** - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно.	+	+	
2.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	**К** = $\frac{А}{Р}$ К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59	+		

[1] Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

3.	Устный ответ (У) – сообщение по тематике практических занятий	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения.	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого. Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	+		
4.	Доклад, Сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения	Темы докладов, сообщений	10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентацияPower Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Использованы дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые). 8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий		+	+

		определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления и изложения собственных умозаключений на основе изученного или прочитанного материала.		(презентацияPower Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Использованы дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). 4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая. 0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.			
5.	Итоговая контрольная работа	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выступающая важнейшим элементом промежуточной аттестации по дисциплине. Целью итоговой контрольной работы является определение уровня подготовленности студента к будущей практической работе, в связи с чем он должен продемонстрировать в содержании работы	Варианты заданий для контрольной работы. Образцы выполненных работ.	**См. критерии оценивания контрольных работ**	+	+	+

		навыки решения практических задач.					
6.	Зачет (зч)	Зачет по дисциплине преследуют цель оценить работу студента за семестр, полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практическихзадач.	Вопросы для подготовки к зачету	Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший 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 в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала. Оценки "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. Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, 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 пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	+	+	+

5.2 Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.	**Раздел 1.Технология производства, переработки и хранения молока**							
1.1.	Цели и задачи дисциплины. Химический состав и пищевая ценность молока /Лек/	ПК-2	У	4	0	0-2	3-4	4
1.2.	Производство, первичная переработка и хранение молока /Лек/	ПК-2	Т	4	0	0-2	2-4	4
1.3.	Ознакомление к с требованиями к качеству молока-сырья /Пр/	ПК-2	Л	4	0-2	2-3	3-4	4
1.4.	Технология производства и хранения питьевого молока и сливок /Лек/	ПК-2	У	4	0-2	2	2-4	4
1.5.	Составление технологических схем по производству питьевого молока и сливое /Пр/	ПК-2	Т	4	0	0-2	2-4	3-4
1.6.	Технология производства и хранения кисломолочных продуктов /Лек/	ПК-2	К	4	0	2	2-4	3-4
1.7.	Технология производства и хранения кисломолочных продуктов /Ср/	ПК-2	Л	4	0-2	2-3	3-4	4
1.8.	Составление технологических схем по производству кисломолочных продуктов /Пр/	ПК-2	У	4	0-2	2-3	3	4
1.9.	Технология производства и хранения масла и спредов /Лек/	ПК-2	К	4	0	0-2	2-4	3-4
1.10.	Технология производства и хранения масла и спредов /Ср/	ПК-2	К	4	0	0-2	2-4	3-4
1.11.	Составление технологических схем по производству масла /Пр/	ПК-2	Т	4	0	0-2	3-4	3-4
1.12	Расчет материального баланса молочных продуктов /Пр/	ПК-2	У	4	0	0-2	2-3	3-4

2.	**Раздел 2.Технология производства, переработки и хранения мяса**							
2.1	Убой и разделка туш КРС /Лек/	ПК-2	С	4	0-2	2-3	3	4
2.2	Убой и разделка туш КРС /Пр/	ПК-2	Т	4	0	2	3-4	4
2.3	Убой и разделка туш свиней /Лек/	ПК-2	Л	4	0-2	2-3	3	4
2.4	Убой и разделка туш свиней /Пр/	ПК-2	Т	4	0	2	3-4	4
2.5	Убой и разделка тушек птицы /Ср/	ПК-2	У	4	0	0-2	3-4	4
2.6	Убой и разделка тушек птицы /Пр/	ПК-2	К	4	0-3	2-3	3	4
2.7	Технология производства колбасных изделий /Лек/	ПК-2	Р	4	0-5	1-3	3-4	4
2.8	Технология производства колбасных изделий /Ср/	ПК-2	К	4	0	0-2	3-4	4
2.9	Технология производства колбасных изделий /Пр/	ПК-2	Т	4	0-1	1-3	3-4	4
2.10	Технология производства мясных полуфабрикатов /Ср/	ПК-2	Т	4	0	0-2	2-3	4
2.11	Технология производства мясных полуфабрикатов /Пр/	ПК-2	У	4	0	0-2	3-4	4
2.12	Технология мясных субпродуктов /Ср/	ПК-2	К	4	0-1	1-2	3-4	4
2.13	Технология мясных субпродуктов /Пр/	ПК-2	У	4	0-1	1-2	3-4	4
	Зачет	ПК-2	Т	100	0-23	24-58	59-94	94-100

***** - указать У- устный ответ, К- контрольная работа, Т- тестовое задание и т.п.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ФОС ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

основной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.01 Экономика и направленности (профили) «Экономика и бизнес-планирование в АПК»

Представленный к экспертизе фонд оценочных средств соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика», утвержденный Приказом Минобрнауки России от 12.08.2020 № 954.

Оценочные средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации основной образовательной программы по направлению подготовки соответствует целям и задачам рабочих программ преподаваемых дисциплин реализации программы, разработаны для текущей и промежуточной аттестации и представляет собой совокупность разработанных кафедрами материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами ФОС являются контроль и управление процессом, приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в образовательной программе по данной специальности.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по изучению дисциплин включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе прохождения практики, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения по программе, а также оценить степень сформированности компетенций, умений и навыков в сфере профессионального общения.

Оценочные средства, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС, отвечают задачам профессиональной деятельности выпускника.

Оценочные средства и учебно-методическое обеспечение изучаемых дисциплин представлены в достаточном объеме.

Заключение: разработанные и представленные для экспертизы фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям) рекомендуются к использованию в процессе подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.01 Экономика и направленности (профили) «Экономика и бизнес-планирование в АПК».

Министр А.П.Атласов