

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологий переработки продуктов животноводства и общественного питания

Регистрационный номер № 1/5-24



**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по УиВР

*А.Г. Черкашина*

2019 г.

**Б1.О.24 Технология хранения продукции животноводства**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|                          |   |  |
|--------------------------|---|--|
| Закреплена за кафедрой   | Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания                                 |  |
| Учебный план             | b35030701_19_1_Tex.rfx<br>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции |  |
| Квалификация             | бакалавр  |  |
| Форма обучения           | очная   |  |
| Общая трудоемкость/лет   | 3 ЗЕТ   |  |
| Часов по учебному плану: | 108   | Виды контроля в семестрах:<br>зачеты 7 |
| в том числе:             |   |  |
| аудиторные занятия       | 44  |  |
| самостоятельная работа   | 64  |  |

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>(<Курс>, <Семестр на<br>курсе>) | 7 (4,1) |     | Итого |     |
|--|---------|-----|-------|-----|
|  | УП      | СР  | УП    | СР  |
| Неделя                                     | 14 5/6  |     |       |     |
| Вид занятий                                | УП      | СР  | УП    | СР  |
| Лекции                                     | 14      | 14  | 14    | 14  |
| Практические                               | 30      | 30  | 30    | 30  |
| 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

**Технология хранения продукции животноводства**

разработана в соответствии с ФГОС:


Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017г. №669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

утвержденного учёным советом вуза от 04.04.2019 протокол № 23.

Разработчик (и) РПД:

старший преподаватель, Мырьянова Т.П. 

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры


**Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания**

Протокол от 08.04. 2019 г. № 57


Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Руководитель направления :


 | Оксонель Н.Н.

Зав. профилирующей кафедры

 | Оксонель Н.Н.

Протокол заседания кафедры от 08.04. 2019 г. № 57

Председатель МК факультета

 | Золотых Н.Н.

Протокол заседания МК факультета от 12.04. 2019 г. № 8

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 | Сивухин Н.Ф.

Протокол заседания УМС от 18.04. 2019 г. № 4

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

*А.И.С.*  
15.06 2023 г. № 8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 28.05 2023 г. № 110  
Зав. кафедрой Гоголева П.А. *Гоголев*

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК

\_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения учебной дисциплины (модуля) является формирование у студентов знания о сельскохозяйственных продукциях, особенностях, принципах их хранения

Задачи:

- изучить виды продукции животноводства;
- изучить требования государственных стандартов и нормативно-технической документации и технического регламента о условиях хранения продукции животноводства

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

|   |
|---|
| <b>Код и наименование компетенции</b><br>ОПК-1,1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции |
| Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции   |
| Уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции  |
| Владеть: законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции  |
| <b>Код и наименование компетенции</b><br>ОПК-2,1. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности  |
| Знать: нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности   |
| Уметь: использовать нормативные акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности   |
| Владеть: правовыми актами и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности  |
| <b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b><br>ОПК-4,1. Обосновывает и реализует современные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственного сырья                                      |
| Знать: современные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственного сырья  |
| Уметь: обосновывать и реализовывать современные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственного сырья   |
| Владеть: современными технологиями в производстве и переработке сельскохозяйственного сырья   |

### В результате обучения дисциплины обучающийся должен

|      |   |
|------|---|
| 2.1. | Знать:<br>основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.<br>нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности |
| 2.2. | Уметь: обосновывать и реализовывать современные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственного сырья, использовать нормативные акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности   |
| 2.3  | Владеть:<br>правовыми актами и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности, современными технологиями в производстве и переработке сельскохозяйственного сырья   |

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

|                   |  |
|-------------------|--|
| Цикл (раздел) ООП | Б.1...   |
| <b>3.1.</b>       | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>   |
| 3.1.1             | Микробиология  |
| 3.1.2             | Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции  |
| <b>3.2.</b>       | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |
| 3.2.1             | Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции  |
| 3.2.2             | Технология молока и молочных продуктов   |
| 3.2.3             | Оборудование перерабатывающих производств  |

### 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<br>(курс, семестр на курсе) | Семестр<br>(курс, семестр на курсе) |     | Итого |     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|-----|-------|-----|
|                                     | Неделя                              |     |       |     |
| Вид занятий                         | УП                                  | РПД | УП    | РПД |
| Лекции                              | 14                                  | 14  | 14    | 14  |
| Практические                        | 30                                  | 30  | 30    | 30  |
| Итого ауд.                          | 44                                  | 44  | 44    | 44  |
| Контактная работа                   | 44                                  | 44  | 44    | 44  |
| Самостоятельная работа              | 64                                  | 64  | 64    | 64  |
| Итого                               | 108                                 | 108 | 108   | 108 |

Общая трудоемкость дисциплины

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 хранения и переработки молока |              |       |             |                 |   |
| 1.1.        | Цели и задачи дисциплины                           | 7            | 2     | ОПК-1,1,    | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |   |

|      |   |   |     |                                |                 |  |
|------|---|---|-----|--------------------------------|-----------------|--|
|      | Химический состав и свойства молока /лек/                 |   |     | ОПК-2,1,<br>ОПК-4.1            |                 |  |
| 1.2. | Требования к качеству и безопасности молока /лек/         | 7 | 2   | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 1.3. | Хранение молока-сырья /лек/                               | 7 | 2   | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 1.4  | Сырьевой расчет /пр/                                      | 7 | 6   | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 1.5  | Сепарирование и нормализация молока /пр/                  | 7 | 6   | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 1.6  | Термическая обработка молока /пр /                        | 7 | 6   | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 1.7  | Проработка теоретического материала /Ср/                  | 7 | 12  | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 1.8  | Подготовка к защите лабораторно-практических занятий /Ср/ | 7 | 10  | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 1.9  | Подготовка к промежуточному контролю знаний /Ср/          | 7 | 10  | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
|      | <b>Раздел 2.Технология хранения и переработки мяса</b>    |   |     |                                |                 |  |
| 2.1  | Химический состав мяса, классификация /Лек/               | 7 | 2   | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 2.2  | Первичная переработка убойных животных. /Лек/             | 7 | 2   | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 2.3  | Холодильная обработка мяса и продуктов убоя /Лек/         | 7 | 2   | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 2.4  | Изменения в мясе после убоя. Автолиз мяса. /Лек/          | 7 | 2   | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 2.5  | Подготовка сырья для производства мясопродуктов /пр /     | 7 | 6   | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 2.6  | Основные принципы технологии колбасных изделий /пр/       | 7 | 6   | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 2.7  | Основные принципы технологии полуфабрикатов /пр/          | 7 | 6   | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 2.8  | Проработка теоретического материала /Ср/                  | 7 | 12  | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 2.9  | Подготовка к защите лабораторно-практических занятий /Ср/ | 7 | 10  | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
| 2.10 | Подготовка к промежуточному тестированию /Ср/             | 7 | 10  | ОПК-1,1,<br>ОПК-2,1,<br>ОПК-4. | Л1.1,Л1.2,Л2.1. |  |
|      |   |   | 108 |                                |                 |  |

## 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)

| №                                | Авторы, составители  | Заглавие   | Издательство, год                      |
|----------------------------------|--|--|--|
| <b>Основная литература</b>       |  |  |  |
| Л1.1                             | Шарафутдинов Г.С., Сibaгатуллин Ф.С., Балакирев Н.А., Шайдуллин Р.Р. | Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства               | Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 366 с   |
| Л1.2                             | Крисанов А.Ф   | Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства | Москва: Колос, 2000. - 208 с.          |
| <b>Дополнительная литература</b> |  |  |  |
| Л.2.1.                           | Пронин, В.В.   | Технология первичной переработки продуктов животноводства                                | Санкт-Петербург,: Лань, 2013. — 176 с. |

### 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

|  |  |
|--|--|
| 7.2.1.1  | Windows Vista TM Home Basic К OEMAct                           |
| 7.2.1.2  | DoctorWeb (лицензионный договор)                               |
| 7.2.1.3  | Adobe Reader   |
| <b>7.2.2 Перечень информационных справочных систем</b> |  |
| 7.2.2.1  | Национальный цифровой ресурс Руконт                            |
| 7.2.2.2  | Сайт библиотеки АГАТУ  |
| 7.2.2.3  | Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»         |
| 7.2.2.4  | Электронный каталог Научной библиотеки АГАТУ на АИБС «Ирбис64» |
| 7.2.2.5  | Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО АГАТУ               |

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

№ 2.311 Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Учебная аудитория оборудована учебной мебелью, ученической доской, экраном, мультимедийной аппаратурой.

№1.203 Учебная аудитория оборудована лабораторной мебелью: лабораторные столы и стулья для студентов, преподавательский стол и стул, доска ученическая.

Оборудование:

Термостат суховоздушный ТС-80,

Шкаф сушильный СНОЛ,

Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (Дезар-2) – 1 шт.,

Гомогенизатор ДАИНАННГ-15А,

Весы лабораторные

Микроскоп Биолам,

Печь Чижова,

Баня водяная с электроплиткой,

Магнитная мешалка с подогревом ES-6120, Электромясорубка Bosch MFW 68660,

Мясорубка механическая,

Пресс-форма для ветчины Redmond RHP-MO1, шприц колбасный горизонтальный FamaL3 (FIN 105) – 1 шт.,

Шкаф вытяжной для хим.реактивов,

Шкаф вытяжной для муфельной печи,

Шкаф для посуды,

Стол для титрования,

Макеты колбасных изделий

***Ауд.№ 2.114 Помещение для самостоятельной работы.***

*Помещение для самостоятельной работы, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Moodle.*

...

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

*«Методические указания/рекомендации по выполнению лабораторных (практических, лабораторно-практических) занятий по дисциплине \_\_\_\_\_» определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных (практических, лабораторно-практических) работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.*

*«Методические указания/рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине \_\_\_\_\_» предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.*

*«Методические указания/рекомендации по выполнению контрольной работы по дисциплине \_\_\_\_\_» предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.*

*«Методические указания/рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине \_\_\_\_\_» определяют порядок выбора студентом темы работ, общие требования, предъявляемые к курсовой работе, освещают последовательность ее подготовки, требования к структуре, содержанию и оформлению работы.*



## 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 (указания) по выполнению контрольных работ.
- 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
- 10.5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
- 10.6. Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья *(по необходимости)*.
- 10.7. Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций *(по усмотрению преподавателя)*.
- 10.8. Учебная программа дисциплины *(по усмотрению преподавателя)*.
- 10.9. Другие методические материалы *(по усмотрению кафедры)*.

Приложение 1 к РПД

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)  
Агротехнологический факультет  
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина Б1.0.24 **Технология хранения продукции животноводства**

Направление подготовки **35.03.07. «Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

**(профиль) – Технология производства и переработки продукции животноводства»**

Квалификация выпускника - **бакалавр**

Форма обучения – **очная**

Общая трудоемкость / ЗЕТ **108/3**

## 1. Перечень компетенций и индикаторов достижений учебной дисциплины (модуля)

| Категория компетенций | Код и наименование компетенции  | Код и наименование индикатора достижения компетенции   |
|-----------------------|---|--|
| 1                     | 2   | 3  |
| <i>Базовая</i>        | ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; | ИД-3 <sub>ОПК-4</sub><br><br>Умеет решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний в области технологий хранения, производства и переработки продукции животноводства |

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

| Код компетенции | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)   | Процедура оценивания компетенций (формы контроля)  |
|-----------------|--|--|
| 2               |  |  |
| <i>ОПК-4</i>    | <p>Знать: способы реализации технологии хранения и переработки, поддержания оптимальных режимов хранения продукции;</p> <p>- методы управления технологическими процессами на предприятиях отрасли, обеспечивающими качественное хранение продукции, отвечающее требованиям стандартов;</p> <p>Уметь: - реализовывать технологии хранения, обосновывать выбор участка под строительства сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>Владеть: - умениями реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/><i>Тестирование,</i><br/><i>Контрольная работа (опрос, задания)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/><i>Зачет</i></p> |

## 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 | 0 – 60 балл.<br>2 (неудовлетво-              |

|           |   |   |
|-----------|---|---|
|           | второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.<br>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.  | нительно)<br>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.<br>3 (удовлетворительно)<br>Зачтено |
| Базовый   | Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.<br>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.   | 76 – 85 балл.<br>4 (хорошо)<br>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.<br>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины. | 86 – 100 балл.<br>5 (отлично)<br>Зачтено          |

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков в процессе освоения образовательной программы**  
Перечень оцениваемых компетенций - *ОПК-4* .

#### 4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

##### Тесты

##### ОПК- 4

1. Температура молока при приемке на завод, °С:

- а) 1-2
- б) 20-25
- в) 10**
- г) -10

2. Молоко, какого сорта идет на выработку продуктов детского питания

- а) высшего и первого сортов:**
- б) третьего

- в) четвертого
- г) несортного

3. Молоко нагретое до определенной температуры ( $63^{\circ}\text{C}$  и выше, но не ниже точки кипения) называется:

- а) нормализованным
- б) пастеризованным**
- в) микробиологическим
- г) восстановленным

4. Срок хранения простокваши на заводе до реализации:

- а) не более 24 ч при температуре не выше  $8^{\circ}\text{C}$**
- б) не более 10 дней  $-8^{\circ}\text{C}$
- в) не более 1 месяца  $-25^{\circ}\text{C}$
- г) срок не ограничен

5. Срок хранения сметаны:

- а) не более 3 суток при температуре не выше  $10^{\circ}\text{C}$
- б) не более 72 часов при температуре  $2-4^{\circ}\text{C}$**
- в) не более 10 дней при температуре  $-30^{\circ}\text{C}$
- г) не более 36 ч при температуре  $4-8^{\circ}\text{C}$

6. Срок хранения и реализация творога:

- а) не более 3 суток при температуре не выше  $5^{\circ}\text{C}$
- б) не более 72 часов при температуре  $2-4^{\circ}\text{C}$
- в) не более 10 дней при температуре  $-30^{\circ}\text{C}$
- г) не более 36 ч при температуре  $4-8^{\circ}\text{C}$**

7. Срок хранения сливочного масла:

- а) не более 3 суток при температуре не выше  $5^{\circ}\text{C}$
- б) до 10 суток при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$ .**
- в) не более 10 дней при температуре  $-30^{\circ}\text{C}$
- г) не более 36 ч при температуре  $4-8^{\circ}\text{C}$

8. Срок хранения твердых сыров:

- а) до 8 месяцев при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$**
- б) 1,5-2 месяца при температуре  $8^{\circ}\text{C}$
- в) 18 месяцев при тем-ре  $-5^{\circ}\text{C}$  (созревшие сыры можно хранить)
- г) до 4 месяцев при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$

9. Срок хранения мягких сыров:

- а) до 8 месяцев при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$
- б) 1,5-2 месяца при температуре  $8^{\circ}\text{C}$
- в) 18 месяцев при тем-ре  $-5^{\circ}\text{C}$  (созревшие сыры можно хранить)
- г) до 4 месяцев при температуре  $-5^{\circ}\text{C}$**

10. Что характеризует сыропригодность молока:

- а) сорт
- б) нормализация
- в) свертываемость**
- г) гомогенизация

11. Время переработки скота после его приемки:

- а) не позднее чем через 2 часа
- б) не позднее чем через 3 суток
- в) не позднее чем через 30 дней
- г) **не позднее чем через день**

12. По упитанности крупный рогатый скот делят на категории:

- а) **1и2**
- б) 1,2и 3
- в) 1,2,3 и 4
- г) 1,2,3,4 и 5

13. По упитанности свиней делят на категории:

- а) 1и2
- б) 1,2и 3
- в) 1,2,3 и 4
- г) **1,2,3,4и5**

14. Маркировка говядины, телятины 1 категории:

- а) **круглым клеймом**
- б) овальным
- в) треугольным
- г) квадратным

15. Маркировка говядины, телятины 11 категории:

- а) круглым клеймом
- б) овальным
- в) треугольным
- г) **квадратным**

16. Маркировка говядины, относящейся к тощей:

- а) круглым клеймом
- б) овальным
- в) **треугольным**
- г) квадратным

17. Качество мяса определяется:

- а) **соотношением тканей**
- б) нормами выхода субпродуктов
- в) выбраковкой пораженных тканей
- г) истощением животных

18. В каком возрасте от крупного рогатого скота можно получить мясо высокого качества:

- а) 2 месяца
- б) 10-12 лет
- в) **15-18 мес**
- г) 8 месяцев

19. В каком возрасте от свиней можно получить мясо высокого качества:

- а) 1-2 месяца
- б) 10-12 лет
- в) 15-18 мес
- г) **8 месяцев**

20. Лучший способ размораживания мяса при наименьших потерях массы:

- а) медленное при температуре  $-5...0^{\circ}\text{C}$  в течение 3..5 суток
- б) ускоренное при температуре  $15...20^{\circ}\text{C}$  - 24-30 часов**
- в) быстрое в паровоздушной среде при  $20...25^{\circ}\text{C}$  часов
- г) сверхбыстрое

21. Сублимационная сушка это:

- а) обезвоживание замороженного продукта под ВАКУУМОМ**
- б) развитие микроорганизмов
- в) длительное хранение
- г) высокочастотный нагрев

22. Срок хранения и реализации вареных колбас высшего сорта:

- а) 10 суток
- б) 72 часа**
- в) от 4 до 9 месяцев
- г) 48 часов

23. Срок хранения и реализации полукопченых колбас:

- а) 10 суток**
- б) 72 часа
- в) от 4 до 9 месяцев
- г) 48 часов

24. Срок хранения и реализации сырокопченых колбас высшего сорта:

- а) 10 суток
- б) 72 часа
- в) от 4 до 9 месяцев**
- г) 48 часов

25. Наибольшее значение при изготовлении колбас имеет:

- а) качество сырья**
- б) гибель микроорганизмов
- в) стерилизация
- г) укладка в ящики

26. Продолжительность холодного копчения мяса:  
а) часа

- б) от 3 до 7 суток**
- в) 12-18 часов
- г) 30 дней и более

27. Продолжительность горячего метода копчения мяса:

- а) часа
- б) от 3 до 7 суток
- в) 12-18 часов**
- г) 30 дней и более

28. Туши свиней делят на ... сортовые отруба:

- а) на 2 отруба
- б) на 6 отрубков
- в) на 7 отрубков**

г) на 11 отрубов

29. Туши крупного рогатого скота делят на... сортовые отруба.

а) на 2 отруба

б) на 6 отрубов

в) на 7 отрубов

г) на **11 отрубов**

30. Дефростация это: —

а) **размораживание**

б) замораживание

в) хранение

г) охлаждение

31. При какой температуре варят колбасы в котлах:

а) °С

б) 100°С

в) 30-40°С

г) 120 °С

32. Какая температура при горячем способе копчения:

а) 90-100 °С

б) 10-20 °С

в) **43-53 °С**

г) 15-18 °С

33. Срок копчения свинины:

а) 1 сутки

б) **2 — 3 суток**

в) 5 дней

г) 7 дней

34. Хранение вареных колбас при температуре:

а) **5-8°С.**

б) 8-10 °С.

в) 4-5 °С.

г) 10-12 °С.

35. Температура консервирования шкуры:

а) **18-20**

в) 16-17

г) 10-12

36. Мясо свинину четвертой категории маркируют клеймом:

а) квадратным

б) круглым

в) треугольным

г) **овальным**

37. Срок хранения сметаны:

а) не более 3 суток при температуре не выше 10°С



**б) не более 72 часов при температуре 2-4°C**

в) не более 10 дней при температуре -30°C

г) не более 36 ч при температуре 4-8°C

38. Срок хранения твердых сыров:

**а) до 8 месяцев при температуре -5°C**

б) 1,5-2 месяца при температуре 8°C

в) 18 месяцев при тем-ре -5°C (созревшие сыры можно хранить)

г) до 4 месяцев при температуре -5°C

39. Сублимационная сушка это:

**а) обезвоживание замороженного продукта под вакуумом**

б) развитие микроорганизмов

в) длительное хранение

г) высокочастотный нагрев

40. Что характеризует сыропригодность молока:

а) сорт

б) нормализация

**в) свертываемость**

г) гомогенизация

41. Срок хранения и реализации сырокопченых колбас высшего сорта:

а) 10 суток

б) 72 часа

**в) от 4 до 9 месяцев**

г) 48 часов

42. Наибольшее значение при изготовлении колбас имеет:

**а) качество сырья**

б) гибель микроорганизмов

в) стерилизация

г) укладка в ящики

43. По упитанности крупный рогатый скот делят на категории:

**а) 1и2**

б) 1,2и 3

в) 1,2,3 и 4

г) 1,2,3,4 и 5

44. Молоко, какого сорта идет на выработку продуктов детского питания

**а) высшего и первого сортов:**

б) третьего

в) четвертого

г) несортного

45. Срок хранения простокваши на заводе до реализации:

**а) не более 24 ч при температуре не выше 8°C**

б) не более 10 дней -8°C

в) не более 1 месяца - 25°C

г) срок не ограничен

46. Срок хранения сливочного масла:

а) не более 3 суток при температуре не выше 5°C

- б) до 10 суток при температуре - 5°C.**
- в) не более 10 дней при температуре -30°C
- г) не более 36 ч при температуре 4-8°C

47. Лучший способ размораживания мяса при наименьших потерях массы:

- а) медленное при температуре -5...0°C в течение 3..5 суток
- б) ускоренное при температуре 15...20°C - 24-30 часов**
- в) быстрое в паровоздушной среде при 20...25°C часов
- г) сверхбыстрое

48. Срок хранения мягких сыров:

- а) до 8 месяцев при температуре -5°C
- б) 1,5-2 месяца при температуре 8°C
- в) 18 месяцев при тем-ре -5°C (созревшие сыры можно хранить)
- г) до 4 месяцев при температуре -5°C**

49. Срок хранения и реализации вареных колбас высшего сорта:

- а) 10 суток
- б) 72 часа**
- в) от 4 до 9 месяцев
- г) 48 часов

50. Срок хранения и реализации сырокопченых колбас высшего сорта:

- а) 10 суток
- б) 72 часа
- в) от 4 до 9 месяцев**
- г) 48 часов

51. Время переработки скота после его приемки:

- а) не позднее чем через 2 часа
- б) не позднее чем через 3 суток
- в) не позднее чем через 30 дней
- г) не позднее чем через день**

52. Дефростация это: –

- а) размораживание**
- б) замораживание
- в) хранение
- г) охлаждение

53. По упитанности свиней делят на категории:

- а) 1и2
- б) 1,2и 3
- в) 1,2,3 и 4
- г) 1,2,3,4и5**

54. Туши свиней делят на ... сортовые отруба:

- а) на 2 отруба
- б) на 6 отрубков
- в) на 7 отрубков**
- г) на 11 отрубков
- в) треугольным

55. Какая температура при горячем способе копчения:

- a) 90-100 °С
- б) 10-20 °С
- в) 43-53 °С**
- г) 15-18 °С

56. Температура консервирования шкуры:

- а) 18-20**
- б) 25-30
- в) 16-17
- г) 10-12

Критерии оценивания:

А

К = -----;

Р

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 эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Для оценки компетенции ОПК-4:

1. Химический состав молока.
2. Способы определения доброкачественности молока.
3. Фальсификация молока.
4. Первичная обработка молока.
5. Производство витаминизированного молока.
6. Производство топленого молока.
7. Производство белкового молока.
8. Производство сливок и сливочных напитков.
9. Виды молочных заквасок и способы их производства.
10. Технология диетических кисломолочных продуктов.
11. Пороки кисломолочных продуктов.
12. Национальные виды творога.
13. Производство творожных изделий, десертов.
14. Пороки мороженого.
15. Состав и строение тканей мяса.
16. Органолептические показатели мяса.
17. Пищевые добавки, применяемые в производстве колбасных изделий.
18. Виды колбасных оболочек.
19. Экспертиза колбасных изделий.
20. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.
21. Классификация полуфабрикатов.
22. Полуфабрикаты для детского и диетического питания.
23. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов.
24. Виды посола и копчения в мясном производстве.
25. Дефекты копченых мясных изделий.
26. Технология охлаждения мяса.
27. Изменения мяса при замораживании и размораживании.

28. Вспомогательные средства при холодном хранении мяса.
29. Классификация холодильников.
30. Режим, сроки, условия хранения охлажденного мяса и мясопродуктов.

### **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.

## **4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

### **Перечень зачетных вопросов (заданий)**

Для оценки компетенции: ОПК-4:

1. Значение молока и молочных продуктов в питании человека.
2. Роль отечественных ученых в развитии молочного дела.
3. Состав молока молочный жир.
4. Состав молока. Лактоза. Технологическое значение.
5. Минеральные вещества молока и их технологическое значение.
6. Витамины молока и их технологическое значение.
7. Пороки молока. Методы их предупреждения.
8. Состав молока. Белок
9. Микрофлора молока
10. фальсификация молока
11. отбор средней пробы молока для анализа. Консервирование проб.
12. Бактериальная обсемененность молока.
13. Источники загрязнения молока и меры их предупреждения.
14. Первичная обработка молока в хозяйстве. Моющие и дезинфицирующие вещества.
15. Правила приема сдачи молока.
16. Классификация питьевого пастеризованного молока. Требования к сырью для производства.
17. Технология производства питьевого пастеризованного молока.
18. Особенности производства молока разных видов.
19. Требования к качеству питьевого пастеризованного молока, упаковки и маркировке. Условия и сроки хранения.
20. Классификация молочных продуктов. Требования к сырью для производства.
21. Технология производства кисломолочных продуктов.
22. Особенности производства кисломолочных продуктов разных видов.
23. Оценка качества и пороки кисломолочных продуктов.
24. Требования к упаковке и маркировке кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения.
25. Классификация сливочного масла, состав и пищевая ценность. Требования к сырью для производства.
26. Технология производства сливочного масла.
27. Особенности производства сливочного масла разных видов.
28. Оценка качества и пороки сливочного масла.
29. Требования к упаковке и маркировке сливочного масла. Условия и сроки хранения.
30. Классификация сыров. Пищевая ценность. Требования к сырью для производства.
31. Технология производства сыров.
32. Особенности производства сыров разных видов.
33. Оценка качества и пороки сыров.
34. Требования к упаковке и маркировке сыров. Условия и сроки хранения.

- 35.Классификация мороженого. Пищевая ценность . Требования к сырью для производства.
- 36.Технология производства мороженого.
- 37.Особенности производства мороженого разных видов.
- 38.Оценка качества и пороки мороженого.
- 39.Требования к упаковке и маркировке мороженого. Условия и сроки хранения.
- 40.Класификация продуктов детского питания. Пищевая ценность. Требования к сырью для производства.
- 41.Принципы лежащие в основе производства консервов.
- 42.Технология производства продуктов детского питания.
- 43.Особенности производства продуктов детского питания разных видов.
- 44.Оценка качества и пороки продуктов детского питания.
- 45.Требования к упаковке и маркировки продуктов детского питания. Условия и сроки хранения.
- 46.Источники загрязнения молока и меры их предупреждения. Микрофлора молока.
- 47.Класификация вторичных продуктов переработки молочного сырья. Пищевая ценность  
Требования к сырью для производства .
- 48.Технология производства вторичных продуктов переработки молочного сырья.
- 49.особенности производства вторичных продуктов переработки молочного сырья разных видов.
- 50.оценка качества и пороки вторичных продуктов переработки молочного сырья.
- 51.Требования к упаковке и маркировке вторичных продуктов переработки молочного сырья.
- 52.Организация контроля технологических операций при производстве молочных продуктов.
- 53.Факторы, оказывающие влияние на состав и свойства молока.
- 54.Понятие о мясе. Пищевая и биологическая ценность мяса.
- 55.Морфологический и химический состав мяса сельскохозяйственных животных и птицы.
- 56.Послеубойные изменения в мясе.
- 57.Изменения в мясе при хранении.
- 58.Микрофлора мяса.
- 59.Паразиты в мясе убойных животных.
- 60.Транспортировка и предубойное содержание животных и птицы.
- 61.Технология убоя крупного рогатого скота.
- 62.Технология убоя свиней.
- 63.Технология убоя мелкого рогатого скота.
- 64.Технология убоя сельскохозяйственной птицы.
- 65.Технологический контроль убоя сельскохозяйственных животных и птицы.
- 66.Определение свежести мяса.
- 67.Определение видовой принадлежности мяса.
- 68.Класификация мяса по термическому состоянию, характеристика органолептических показателей.
- 69.Класификация субпродуктов.
- 70.Технология обработки субпродуктов.
- 71.Класификация шкур. Пороки.
- 72.Технология обработки шкур. Сухой и мокрый посол.
- 73.Кишечное сырьё. Класификация пороки.
- 74.Технология обработки кишечного сырья.
- 75.Требования к качеству крови и к продуктам её переработки.
- 76.Технология переработки крови.
- 77.Определение качества крови и продуктов её переработки.

- 78.Технология производства пищевого и черного технического альбумина.
- 79.Классификация колбасных изделий. Требования к сырью.
- 80.Технология производства колбасных изделий.
- 81.Особенности технологии производства разных видов колбасных изделий.
- 82.Пороки колбасных изделий и причины их возникновения.
- 83.Органолептическая оценка колбасных изделий.
- 84.Технология производства копченостей. Требования к качеству сырья и готовой продукции.
- 85.Классификация полуфабрикатов на виды, группы, категории. Требования к качеству сырья.
- 86.Технология производства рубленых полуфабрикатов.
- 87.Технология производства кусковых полуфабрикатов.
- 88.Технология производства полуфабрикатов в тесте.
- 89.Требования к качеству готовых полуфабрикатов.
- 90.Классификация мясных консервов. Требования к сырью.
- 91.Технология производства мясных консервов.
- 92.Особенности технологии производства мясных консервов разных видов.
- 93.Дефекты мясных консервов и причины их возникновения.
- 94.Принципы консервирования мяса. Сущность виды и способы.
- 95.Консервирование мяса холодом.
- 96.Консервирование мяса поваренной солью.
- 97.Консервирование мяса высокими температурами.
- 98.Консервирование мяса УФО и СВЧ.
- 99.Классификация жира сырца. Требования к качеству для переработки на пищевой животный жир.
- 100.Технология производства топленых животных жиров.
- 101.Пороки топленых животных жиров и причины их возникновения.
- 102.Показатели качества топленых животных жиров.
- 103.Технология производства копытного масла.
- 104.Способы вытопки жира.
- 105.Производство желатина. Классификация, требования к сырью.
- 106.Технология производства желатина. Условия и сроки хранения.
- 107.Технология производства клея. Условия и сроки хранения.
- 108.Определение качества желатина.
- 109.Значение мяса для питания человека.
- 110.Контроль качества мяса.
- 111.Основные факторы, определяющие качество. И безопасность мяса и мясопродуктов.

**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.

**5.1. 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 <sup>1</sup> )   | Возможность формирования компетенции на каждом этапе |        |        |
|-------|------------------------|---|---|--|--|--------|--------|
|       |                        |   |   |  | Знания   | Навыки | Умения |
| 1.    | Контрольная работа (К) | Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу | Комплект Контрольных заданий по вариантам                     | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>удовлетворительно</b> – 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;</li> <li><b>неудовлетворительно</b> - 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.</li> </ul> | +  | +      |        |

<sup>1</sup> 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.



|    |            |  |                                  |  |   |   |   |
|----|------------|--|----------------------------------|--|---|---|---|
| 2. | Тест (Т)   | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.   | Фонд тестовых заданий            | $K = \frac{A}{P}$ $K$ – коэффициент усвоения, $A$ – число правильных ответов, $P$ – общее число вопросов в тесте.<br>$5 = 0,85-1$<br>$4 = 0,7-0,84$<br>$3 = 0,6-0,69$<br>$2 = > 0,59$  | + |   |   |
| 3. | 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 практических задач. | Вопросы для подготовк и к зачету | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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,</p> | + | + | + |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | <p>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.</p> |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

## 5.2.Критерии сформированности компетенций по разделам

| Код занятия | Наименование разделов и тем/вид занятия/                  | Компетенции | Процедура оценивания | Всего баллов | Не освоены | Уровень 1 | Уровень 2 | Уровень 3 |
|-------------|---|-------------|----------------------|--------------|------------|-----------|-----------|-----------|
| 1.1-1.12    | Раздел 1. Технология хранения мяса и мясопродуктов        | ОПК-4       | Т                    | 25           | 0-15       | 15-18     | 19-22     | 22-25     |
|             |   |             | У                    | 25           | 0-15       | 15-19     | 19-22     | 22-25     |
| 2.1-2.5     | Раздел 2. Технология хранения молока и молочных продуктов | ОПК-4       | Т                    | 25           | 0-15       | 15-19     | 19-22     | 22-25     |
|             |   |             | У                    | 25           | 0-15       | 16-19     | 19-24     | 25        |
|             | <b>Зачет</b>  |             |                      | 100          | 0-60       | 61-75     | 76-90     | 91-100    |

