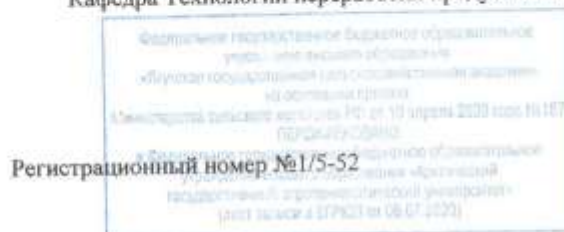


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания



УТВЕРЖДАЮ
Проректору по УиВР
А.Г. Черкашина
2019г.

Б1.В.ДВ.02.02 Технология мясных полуфабрикатов РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания
Учебный план	b35030701_19_1_Tex.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость/зет	4 ЗЕТ
Часов по учебному плану	144
в том числе:	
аудиторные занятия	60
самостоятельная работа	55
часов на контроль	26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>, <Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	14 5/6			
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе в форме практ. подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	62,3	62,3	62,3	62,3
Сам. работа	55	55	55	55
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины

Технология мясных полуфабрикатов

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:

кандидат с/х наук, доцент, Гоголева П.А.; кандидат с/х наук, доцент, Гоголева П.А.

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 :

Гоголева П.А. | Полонская Р.Н.

Зав. профилирующей кафедры

Гоголева П.А. | Полонская Р.Н.

Протокол заседания кафедры от 08.04. 2019 г. № 57

Председатель МК факультета

Земцова И.И. | Земцова И.И.

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

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

Сидоров М.А. | Сидоров М.А.

Протокол заседания УМС от 18.04. 2019 г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

А.М.Ф.
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 22.05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А. *Гоголева*

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 учебной дисциплины «Технология мясных полуфабрикатов» является формирование у будущего специалиста теоретических знаний и практических умений в области управления технологическими процессами производства продуктов из сырья мясоперерабатывающей промышленности, их оптимизации на основе системного подхода и использования современных технико-технологических решений, направленных на рациональное использование сырья и получение продуктов с заданными качественными характеристиками. В задачи изучения дисциплины входят:

- освоение теоретических основ комплексной переработки мясного сырья с учетом современных технологий и оснащения технологических процессов;
- ознакомление с методами и средствами, необходимыми для комплексной переработки мясной продукции, а также производства мясных полуфабрикатов вырабатываемых согласно ГОСТам, ТУ, и производства функциональных продуктов питания, полуфабрикатов с заданными свойствами, обогащенной продукции.
- приобретение навыков восприятия и анализа новой научной информации с целью использования в трудовой деятельности по специальности.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ПК-2.2: Ведет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Знать: химический состав, технологические свойства мясного сырья. Способен вести учет сырья и готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;

Владеть: безопасными технологиями с учетом особенностей физико-химических и технологических показателей сырья для производства продукции высокого качества и с максимальным выходом.

Уметь: применять полученные знания при принятии технологических решений. Способен вести учет сырья и готовой продукции на основе полученных знаний в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;

ПК-2.3: Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Знать: технологии производства мясных полуфабрикатов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

Уметь: применять полученные знания при принятии технологических решений. Способен к принятию технологических решений на основе полученных знаний для реализации технологии производства мясных полуфабрикатов.

Владеть: технологическими решениями на основе полученных знаний для реализации производства мясных полуфабрикатов.

ПК-2.4: Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

Знать: химический состав, технологические свойства мясного сырья. Способен к разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака мясных полуфабрикатов на основе технологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Уметь: применять полученные знания при принятии технологических решений. Способен к принятию технологических решений на основе полученных знаний для разработки мероприятий по устранению причин брака мясных полуфабрикатов на основе технологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства;

Владеть: методами разработки мероприятий по устранению причин брака мясных полуфабрикатов на основе

ПК-3.3: Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать: технологии мясных полуфабрикатов на основе полученных данных для эффективности технологических процессов;

Уметь: применять полученные знания при принятии технологических решений. Способен к принятию технологических решений на основе полученных знаний для организации производства мясных полуфабрикатов.

Владеть: безопасными технологиями с учетом особенностей физико-химических и технологических показателей сырья

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:

2.1.1	Современные представления о химическом составе, технологических свойствах мясного сырья. Знает современные технологические приемы переработки продукции животноводства – мяса. Традиционные технологии и оборудование, применяемые при производстве мясных полуфабрикатов. Взаимосвязь качества мясного сырья, выбора технологических параметров и качества готовой продукции.
2.2	Уметь:
2.2.1	Принимать технологические решения на основе знаний химического состава и технологических свойств сырья. Умеет анализировать производственную ситуацию на конкретном перерабатывающем предприятии. Умеет обосновывать принятие технологических решений на основе полученных знаний.
2.3	Владеть:
2.3.1	Владеет знаниями для выбора оптимальных и безопасных технологий переработки мяса, обеспечивающих качество, безопасность и максимальный выход продукции. Методами оценки качества мясного сырья и готовой продукции. Знаниями по промышленной санитарии.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Безопасность сырья и продовольствия
3.1.2	Производственная практика: технологическая практика
3.1.3	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
3.1.4	Технология мяса и мясных продуктов
3.1.5	Учебная практика: Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Технология хранения продукции животноводства
3.2.2	Государственная итоговая аттестация: Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	14 5/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе в форме практ. подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	62,3	62,3	62,3	62,3
Сам. работа	55	55	55	55
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7

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	Инте практ.	Примечание
	Раздел 1.Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов						

1.1	Классификация мясных полуфабрикатов. Характеристика основных групп полуфабрикатов. /Лек/	7	2	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
1.2	Характеристика сырья для выработки различных видов полуфабрикатов /Лаб/	7	4	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
1.3	Факторы, которые оказывают влияние на качество мясных натуральных полуфабрикатов /Лек/	7	2	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
1.4	Технология производства различных видов полуфабрикатов. Контроль качества полуфабрикатов /Лек/	7	2	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
1.5	Контроль качества полуфабрикатов /Лаб/	7	10	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
1.6	Технология производства крупнокусковых и порционных полуфабрикатов. Лабораторная выработка порционных натуральных полуфабрикатов /Лаб/	7	4	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	

1.7	Технология производства мелкокусковых полуфабрикатов. Лабораторная выработка мелкокусковых полуфабрикатов /Лаб/	7	4	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
1.8	Технология производства рубленых полуфабрикатов. Лабораторная выработка рубленых полуфабрикатов /Лаб/	7	4	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
1.9	Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы. Лабораторная выработка полуфабрикатов из мяса птицы /Лаб/	7	4	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
1.10	История возникновения различных видов изделий. Крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты и полуфабрикаты в тесте. Характеристика сырья для выработки различных видов полуфабрикатов /Ср/	7	10	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
1.11	Влияние вида убойных животных на качество полуфабрикатов. Клеймение при разделке туш для производства полуфабрикатов. Обработка мяса и ее значение. Подготовка вспомогательного сырья для производства полуфабрикатов. Технология производства полуфабрикатов. Технологические схемы производства. Оборудование. Поточно-механизированные линии. Тара и упаковка для полуфабрикатов /Ср/	7	18	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
	Раздел 2. Новые виды мясных полуфабрикатов на основе сочетания сырья животного и растительного происхождения						

2.1	Ассортимент новых видов полуфабрикатов, вырабатываемых на основе сочетания различного вида сырья. Виды сырья, характеристика компонентов, используемых для выработки полуфабрикатов /Лек/	7	2	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
2.2	Современные тенденции в питании людей. Потребности групп населения в основных питательных веществах. Функциональные и обогащенные продукты питания для человека. /Лек/	7	2	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
2.3	Современные тенденции в питании людей. Потребности групп населения в основных питательных веществах. Функциональные и обогащенные продукты питания для человека. /Лек/	7	2	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
2.4	Определение качественных показателей рубленых полуфабрикатов с добавлением обогатителя /Лек/	7	2	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
2.5	Разработка технической документации. Этапы /Лек/	7	4	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
2.6	Технология производства рубленых полуфабрикатов с частичной заменой составных компонентов. Лабораторная выработка полуфабрикатов с внесением тыквенного концентрата /Лек/	7	4	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
2.7	Технология производства полуфабрикатов с использованием нетрадиционных видов сырья. Лабораторная выработка полуфабрикатов /Лек/	7	4	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
2.8	Разработка нового ассортимента продуктов и технологий с заданными составом и свойствами /Лек/	7	4	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
2.9	Характеристика новых видов полуфабрикатов. Технологии и технологические схемы производства. Виды сырья, характеристика компонентов, используемых для выработки полуфабрикатов /Ср/	7	7	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
2.10	Разработка пакета технической документации на новый вид полуфабриката согласно задания /Ср/	7	20	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3	Л1.1, Л1.2, Л2.1	0	
2.11	/КЭ/	7	0,3	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3		0	
2.12	/Конс/	7	2	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-3.3		0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К). Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- 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;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

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

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П.	Общая технология мяса и мясопродуктов: учебное пособие	Москва: Колос, 2000
Л1.2	Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев	Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов] : учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург:ГИОРД, 2013. – 596 с.

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Журавская Н. К., Гутник Б. Е., Журавская Н. А.	Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов: Учебник для средних профессиональных. учеб. заведений	Москва: Колос, 2001

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

Э1	Электронно-библиотечной системе издательства «Лань»
Э2	Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ»
Э3	Э3. Научной электронной библиотеки
Э4	Национальный цифровой ресурс Руконт
Э5	Система Moodle -
Э6	Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Adobe Reader
7.3.1.2	Windows 7
7.3.1.3	MicrosoftOffice 2016
7.3.1.4	LIBREOFFICE

7.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.3.2.2	Википедия
7.3.2.3	федеральный портал Российское образование
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	
<p>№ 2.311 Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная аудитория оборудована офисной мебелью, мультимедийной аппаратурой, компьютером с выходом Интернет ресурсы. Оборудование: Мультимедийное оборудование: HP Pavilion Slimline Athlon Dual Core 2.1ghz/RAM1GB/geforce 7300LE/DVD-RW/HDD160Gb/</p> <p>№ 1.203 Лаборатория мяса и мясных продуктов. Лаборатория рыбы и рыбопродуктов. Оборудование: Персональный компьютер С/б Р-4 – 1шт, монитор 17 Samsung – 1шт, Термостат суховоздушный ТС-80, Тепловая камера КС-65, Шкаф сушильный СНОЛ, Аквадистиллятор ДЭ-4, Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (Дезар-2) – 1 шт., Стерилизатор паровой ВК-75-01 п/автомат – 1 шт., Гомогенизатор ДАІНАННГ-15А, Весы лабораторные АcomJW-1-200, Весы ВСП-6/1-3К до 6кг, Микроскоп Биолам, Цифровая камера-окуляр для микроскопа DCM 500, Печь Чижова, Баня водяная с электроплиткой, Магнитная мешалка с подогревом ES-6120, Электромясорубка BoschMFW 68660, Мясорубка механическая, Пресс-форма для ветчины RedmondRHP-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.</p>	
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
<p>«Методические указания по выполнению лабораторных занятий по дисциплине «Технология мясных полуфабрикатов» определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме курса в соответствии с действующими стандартами. «Методические указания по выполнению самостоятельной работы» предназначены для выполнения работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. . «Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Технология мясных полуфабрикатов» предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.</p>	
10. ПРИЛОЖЕНИЕ	
<p>10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю). 10.2. Методические указания по выполнению лабораторных работ. 10.3. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ. 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.</p>	

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.В.ДВ.02.02 **Технология мясных полуфабрикатов**

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 **144/4**

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 управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	ИД-3ПК-2 Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
Базовая	ПК-3 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИД-3ПК-3 Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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		
ПК-2	<p>Знать: Знает: Современные представления о химическом составе, технологических свойствах мясного сырья. Знает современные технологические приемы переработки продукции животноводства – мяса. Традиционные технологии и оборудование, применяемые при производстве колбасных изделий. Взаимосвязь качества мясного сырья, выбора технологических параметров и качества готовой продукции.</p> <p>Умеет: Принимать технологические решения на основе знаний химического состава и технологических свойств сырья.</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование, Контрольная работа (опрос, задания, Лабораторные работы)</p> <p>Промежуточная аттестация: Экзамен</p>

	<p>Умеет анализировать производственную ситуацию на конкретном перерабатывающем предприятии. Умеет обосновывать принятие технологических решений на основе полученных знаний.</p> <p>Владеет: Знаниями и умениями для выбора оптимальных и безопасных технологий переработки мяса, обеспечивающих качество, безопасность и максимальный выход продукции. Методами оценки качества мясного сырья и готовой продукции. Знаниями по промышленной санитарии.</p>	
<i>ПК-3</i>	<p>Знать: технологию мясных полуфабрикатов, ассортимент мясных полуфабрикатов, стандартные схемы разделки мяса, технологические схемы мясных полуфабрикатов, режимные параметры технологических процессов</p> <p>Умеет: умеет анализировать производственную ситуацию, обосновывать принятие технологических решений по повышению эффективности технологических процессов производства на основе полученных знаний.</p> <p>Владеет: Знаниями и умениями для выбора оптимальных и безопасных технологий переработки мяса, обеспечивающих качество, безопасность и максимальный выход продукции.</p>	

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>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.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	<p>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.</p>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено</p>
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при</p>	<p>76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено</p>

	ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	
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 в процессе освоения образовательной программы

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-2 ,ПК-3 .

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тесты

Для оценки компетенции ПК-2, ПК-3:

Вариант - 1

1. Массовая доля белков в мясе составляет:

- а) 30-35 %
- б) 18-22 %
- в) 70-85 %

2. рН мяса в начале автолиза составляет:

- а) 6,6-7,0
- б) 5,5-6,0
- в) 7,0-8,0

3. Ветсанэкспертиза мяса проводится:

- а) перед убоем скота
- б) после переработки мяса
- в) после разделения туши

4. На каком этапе в мышечной ткани образуется актомиозиновый комплекс?

- А) в парном мясе
- Б) при посмертном окоченении

В) при глубоком автолизе

5. ½ часть костной ткани состоит из:

а) липидов

б) эластина

в) минеральных веществ

6. Что такое мясная продуктивность?

А) совокупность качественных и количественных показателей

Б) масса туши животного

В) химический состав мяса

Вариант – 2

1. Мышечная ткань от массы животного составляет:

а) 10-20 %

б) 40-50 %

в) 70-80 %

2. Витамины относятся:

а) к ферментам

б) биологически активным соединениям

в) гормонам

3. Состояние животного перед убоем не влияет на:

а) качество мяса

б) длительность его хранения

в) рН мяса

г) содержание липидов

4. Основной белок соединительной ткани мяса:

а) актин

б) миозин

в) коллаген

5. Соли кальция откладываются:

а) на фасциях

б) в гиалиновом хряще

в) в эластическом хряще

6. Что такое мясная продуктивность?

А) совокупность качественных и количественных показателей

Б) масса туши животного

В) химический состав мяса

Вопрос:

Мясные полуфабрикаты - это

Варианты ответа:

1. куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
2. мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
3. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
4. процесс обработки продуктов

Вопрос:

По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на ...

Варианты ответа:

1. панированные, рубленые, котлеты, пельмени
2. натуральные, мясной фарш, пельмени
3. котлеты, пельмени, мясной фарш
4. натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

Вопрос:

Основным сырьем для полуфабрикатов является:

Варианты ответа:

1. телятина, свинина 1-4 категорий
2. остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
3. мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
4. охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

Вопрос:

Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

Варианты ответа:

1. разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
2. обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
3. сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
4. разделку, жиловку, обвалку и сортировку

Вопрос:

Разделкой мясаназывают операции по ...

Варианты ответа:

1. разделению туши на семь частей
2. разделению туши на две части
3. расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
4. разделению туши на три части

Вопрос:

При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют

Варианты ответа:

1. лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части
2. шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
3. грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
4. филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

Вопрос:

Натуральные полуфабрикаты подразделяют на ...

Варианты ответа:

1. безкостные
2. мясокостные
3. костные
4. крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

Вопрос:

Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют

Варианты ответа:

1. говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1,2,3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
2. тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном и полупотрошеном виде
3. свинину 1,2,3 и 4 категорий

4. говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину

Вопрос:

Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

Варианты ответа:

1. мясо размороженное
2. мясо птицы
3. мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах
4. мясо, замороженное более одного раза

Вопрос:

Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов

Варианты ответа:

1. выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С
2. крупный кусок шприцуются раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 4 0С
3. осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
4. крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

Вопрос:

Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:

Варианты ответа:

1. вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
2. тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
3. вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
4. спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

Вопрос:

Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:

Варианты ответа:

1. вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5,6 – лопаточная часть (5 - плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
2. тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
3. вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
4. спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

Вопрос:

Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:

Варианты ответа:

1. вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
2. тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
3. вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно- подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
4. спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

Вопрос:

Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...

Варианты ответа:

1. 12 ч.
2. 24 ч.
3. 72 ч.
4. 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Вопрос:

Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта ...

Варианты ответа:

1. 12 0С.
2. 10 0С
3. не ниже 0 и не выше 8 0С, замороженные - не выше 8 0С.
4. 16 0С

Вопрос:

Для изготовления порционных полуфабрикатов используют ...

Варианты ответа:

1. мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17 % массы говяжьей или конской туши, 29-30 % свиной или бараньей туши
2. оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)
3. мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)
4. шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

Вопрос:

Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

Варианты ответа:

1. 12 ч.
2. 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
3. 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
4. 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Вопрос:

Мясокостные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из ...

Варианты ответа:

1. крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)
2. из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных
3. из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят - молочников, подсвинков и тощей баранины
4. из мяса птицы

Вопрос:

Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре ...

Варианты ответа:

1. в пределах 0-8 0С
2. 10 0С
3. 12 0С
4. 16 0С

Вопрос:

Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

Варианты ответа:

1. 12 ч.
2. 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
3. 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.
4. 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Вопрос:

Технологическая схема производства фасованного мяса

Варианты ответа:

1. разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
2. разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

3. разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
4. разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

Критерии оценивания:

$K=A/P$, где К- коэффициент усвоения, А- число правильных ответов, Р- общее число вопросов в тесте.

5=,91-1

4=0,76-0,9

3=0,61-0,75

2=0,6

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)
для оценивания сформированности компетенций – ПК-2, ПК-3

Для оценки компетенции «ПК-2, ПК-3»:

1. Значение полуфабрикатов в питании человека.
2. Классификация мясных полуфабрикатов
3. Пищевая ценность и морфологический состав мяса животных, используемых для производства полуфабрикатов
4. Ассортимент и классификация полуфабрикатов
5. Схемы разделки туш животных для производства полуфабрикатов
6. Технологический процесс переработки мясного сырья для производства различных групп и видов полуфабрикатов
7. Роль птицепродуктов в питании человека. Роль птицеводства в получении продукции высокого качества
8. Классификация тушек птицы
9. Пищевая ценность и морфологический состав мяса птицы
10. Оценка качества птицы и маркировка
11. Технологический процесс переработки птицы
12. Ассортимент и классификация продуктов переработки птицы
13. Схемы разделки тушек птицы для производства полуфабрикатов

- 14.Централизованное производство полуфабрикатов
- 15.Ассортимент и классификация продуктов переработки птицы
- 16.Разделка сырья для производства полуфабрикатов
- 17.Формовка полуфабрикатов и изделий из мяса птицы
- 18.Характеристика порционных полуфабрикатов. Технология производства
- 19.Технологическая схема производства маринованных полуфабрикатов
- 20.Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов. Технология производства
- 21.Характеристика рубленых полуфабрикатов. Технология производства
- 22.Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов 23.Организация
производственного процесса производства замороженных
полуфабрикатов
- 24.Технологическая схема производства замороженных полуфабрикатов

Критерии оценивания:

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формирования 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; д) 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.

Перечень экзаменационных вопросов

Задания для оценки компетенции ПК-2, ПК-3:

1. Охарактеризуйте технологию производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов.
2. Какие этапы и операции включает технология порционных полуфабрикатов из говядины и свинины?
3. Охарактеризуйте технологию мелкокусковых полуфабрикатов.
4. Каковы особенности технологии панированных полуфабрикатов?
5. Охарактеризуйте технологию охлажденных рубленых полуфабрикатов.
6. По какой технологии вы будете вырабатывать котлеты?
7. Какую технологию вы будете использовать при выработке мясных фаршей?
8. По какой технологии вы будете вырабатывать замороженные рубленые полуфабрикаты?
9. Какую технологию вы выберете при производстве пельменей?
10. Каковы требования к хранению мясных полуфабрикатов? Различаются ли сроки годности мясных полуфабрикатов в зависимости от способа холодильной обработки
11. Классификация мясных полуфабрикатов
12. Составить технологическую схему процесса производства натуральных полуфабрикатов из говядины, свинины
13. Холодильная обработка и хранение мясных полуфабрикатов
14. Составить технологическую схему процесса производства рубленых полуфабрикатов
15. Составить технологическую схему процесса производства пельменей

16. Составить технологическую схему процесса производства быстрозамороженных готовых блюд
17. Составить технологическую схему процесса производства фасованного мяса
18. Составить схему разделки свиной полутуши на крупнокусковые полуфабрикаты
19. Составить схему разделки говяжьей полутуши на крупнокусковые полуфабрикаты
20. Составить схему разделки туш на сортовые отрубы при производстве фасованного мяса
21. Какие показатели качества и безопасности определяют в мясных полуфабрикатах по требованиям нормативных документов?
22. Какие физико-химические показатели определяют в мясных полуфабрикатах?
23. Химический состав и энергетическая ценность мясных полуфабрикатов
24. Требования к упаковке, маркировке мясных полуфабрикатов
25. Условия хранения, срок годности мясных полуфабрикатов

Критерии оценивания:

«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.

«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.

«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.

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

Промежуточная аттестация 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 проводится 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, 1 неделя...).

Проведение промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости студентов проводится с использованием ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.yasa.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 ЯГСХА 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		
					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	<p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (≤60%):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	$K = \frac{A}{P}$ <p>K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59</p>	+		

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.	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>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.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>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.</p>	+		
4.	Доклад, Сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов:</p> <p>Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash-презентация, видео-презентация и др.)</p> <p>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,</p>		+	+

		<p>полученных результатов решения 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.</p>		<p>представлена впервые).</p> <p>8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power 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).</p> <p>6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>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.</p> <p>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.</p>			
5.	Итоговая контрольная работа	<p>Самостоятельная письменная аналитическая работа, выступающая важнейшим элементом промежуточной аттестации по дисциплине. Целью итоговой контрольной работы является определение уровня подготовленности студента к будущей</p>	<p>Варианты заданий для контрольной работы. Образцы выполненных работ.</p>	<p>См. критерии оценивания контрольных работ</p>	+	+	+

		практической работе, в связи с чем он должен продемонстрировать в содержании работы навыки решения практических задач.					
6.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (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 подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<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, 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.</p> <p>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</p>	+	+	+

				студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.			
--	--	--	--	--	--	--	--

3.2.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
1.1-1.11	Раздел 1. Классификация и ассортимент мясных полуфабрикатов	ПК-2, ПК-3	Т	15	0-5	7-11	11-14	14-15
			У	15	0-10	8-11	11-13	14-15
			К	20	0-15	16	17-18	18-20
2.1-2.10	Раздел 2. Новые виды мясных полуфабрикатов на основе сочетания сырья животного и растительного происхождения	ПК-2, ПК-3	Т	15	0-5	6-10	10-14	14-15
			У	15	0-10	8-11	10-13	13-15
			К	20	0-15	16	17-18	18-20
	Экзамен		У	100	0-60	61-75	76-90	91-100

