

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от
17.07.2017 г. № 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:

к.с.-х.н., ст.преп. Сидоров А.А. 

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 08.04 2019 г. № 57

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. 

Зав. профилирующей кафедрой

 

Протокол заседания кафедры от 08.04 2019 г. № 57

Председатель МК факультета

 

Протокол заседания МК факультета от 12.04 2019 г. № 8

Председатель УМС ФГБОУ ВО АГАТУ

 

Протокол заседания УМС от 18.04 2019 г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

15.06 2023 г. № *128*

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. *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 учебной дисциплины «Технология переработки мяса птицы» является формирование у специалиста теоретических знаний и практических умений, навыков в усвоении вопросов технологии переработки мяса птицы. А также способы и процессы подготовки, обработки и переработки сырья, при которых происходит качественное изменение его в соответствии с принятыми стандартами.

В задачи изучения дисциплины входят:

- освоение теоретических основ комплексной переработки сырья из мяса птицы с учетом современных технологий и оснащения технологических процессов;
- ознакомление с методами и средствами, необходимыми для переработки мясной продукции из мяса птицы, а также производства мясных полуфабрикатов вырабатываемых согласно нормативным документам;
- требования к качеству сырья и готовому продукту;
- приобретение навыков восприятия и анализа новой научной информации с целью использования в трудовой деятельности по специальности.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

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:

как вести учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Уметь:

вести учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Владеть:

ведением учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения 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

Знать:

контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Уметь:

вести контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Владеть:

контролем технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

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

Знать:

организацию работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Уметь:

организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Владеть:
организацией работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:
2.1.1 учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;
2.1.2 контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;
2.1.3 организацию работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
2.2 Уметь:
2.2.1 вести учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;
2.2.2 вести контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной;
2.2.3 организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;
2.3 Владеть:
2.3.1 ведением учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;
2.3.2 контролем технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;
2.3.3 организацией работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.03
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1	Технология мясных полуфабрикатов
3.1.2	Технология переработки субпродуктов
3.1.3	Технология хранения продукции животноводства
3.1.4	Управление качеством продукции
3.1.5	Безопасность сырья и продовольствия
3.1.6	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
3.1.7	Технология мяса и мясных продуктов
3.1.8	Микробиологический контроль переработки продукции животноводства
3.1.9	Оборудование перерабатывающих предприятий
3.1.10	Процессы и аппараты пищевых производств
3.1.11	Техно-химический контроль переработки продукции животноводства
3.1.12	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
3.1.13	Производство продукции животноводства
3.1.14	Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
3.1.15	Биохимия сельскохозяйственного сырья
3.1.16	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
3.1.17	Микробиология
3.1.18	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
3.1.19	Введение в профессиональную деятельность
3.1.20	Технология мясных полуфабрикатов

3.1.21	Технология переработки субпродуктов
3.1.22	Технология хранения продукции животноводства
3.1.23	Управление качеством продукции
3.1.24	Безопасность сырья и продовольствия
3.1.25	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
3.1.26	Технология мяса и мясных продуктов
3.1.27	Микробиологический контроль переработки продукции животноводства

3.1.28	Оборудование перерабатывающих предприятий
3.1.29	Процессы и аппараты пищевых производств
3.1.30	Техно-химический контроль переработки продукции животноводства
3.1.31	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
3.1.32	Производство продукции животноводства
3.1.33	Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
3.1.34	Биохимия сельскохозяйственного сырья
3.1.35	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
3.1.36	Микробиология
3.1.37	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных
3.1.38	Введение в профессиональную деятельность
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Преддипломная практика
3.2.2	Проектирование перерабатывающих предприятий
3.2.3	Промышленная санитария и гигиена
3.2.4	Технология мясных цельномышечных изделий
3.2.5	Преддипломная практика
3.2.6	Проектирование перерабатывающих предприятий
3.2.7	Промышленная санитария и гигиена
3.2.8	Технология мясных цельномышечных изделий

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

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	Неделя		12 4/6	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	24	24	24	24
Лабораторные	24	24	24	24
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	60	60	60	60
Итого	108	108	108	108

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

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)						
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)

	Раздел 1.Раздел 1.Современное состояние и перспективы развития производства и переработки мяса птицы					
1.1	Современное состояние и перспективы развития производства и переработки продуктов мяса птицы /Лек/ /Лек/	8	2	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
	Раздел 2.Раздел 2.Транспортировка, приемка и предубойное содержание птицы на перерабатывающих предприятиях					
2.1	Прием и содержание птицы /Лек/ /Лек/	8	2	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
2.2	Убой и переработка птицы /Лек/ /Лек/	8	4	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
2.3	Изучение нормативных документов на мяса птицы /Пр/ /Лек/	8	4	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
2.4	Оценка степени свежести мяса птицы /Лаб/ /Лаб/	8	4	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
	Раздел 3.Раздел 3.Холодильная обработка и хранение мяса птицы					
3.1	Химический состав и свойства мяса птицы /Лек/ /Лек/	8	4	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
3.2	Охлаждение и хранение мяса птицы /Лек/ /Лек/	8	4	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
3.3	Замораживание и хранение мяса птицы /Лек/ /Лек/	8	4	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
3.4	Подмораживание и размораживание мяса птицы /Ср/ /Ср/	8	12	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
3.5	Качество мяса при хранении /Пр/ /Лаб/	8	4	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
	Раздел 4.Раздел 4.Колбасные изделия, копчености и полуфабрикаты из мяса птицы					
4.1	Требования к сырью, материалам и готовой продукции /Ср/ /Ср/	8	14	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	

4.2	Определение показателей качества копченостей из мяса птицы /Лаб/ /Лаб/	8	4	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
4.3	Нормативные документы на колбасные изделия, копчености и полуфабрикаты из мяса птицы /Пр/ /Лаб/	8	4	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
4.4	Определение показателей качества колбас из мяса птицы /Лаб/ /Лаб/	8	4	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	

4.5	Дефекты колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов из мяса птицы и причины их возникновения /Ср/ /Ср/	8	10	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
Раздел 5. Раздел 5. Производство и качество яйцепродуктов						
5.1	Требования к качеству яиц, сухих и мороженых яйцепродуктов /Ср/ /Ср/	8	12	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
5.2	Технология замороженного меланжа и сухого яичного порошка /Ср/ /Ср/	8	12	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
5.3	Определение показателей качества сухих яичных продуктов /Лаб/ /Лаб/	8	2	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	
5.4	Определение показателей качества мороженых яйцепродуктов /Лаб/ /Лаб/	8	2	ПК-2.2 ПК -2.3 ПК- 3.3	Л.1.1; Л.1.2; Л 1.3; Л.2.1. Э1, Э2, Э3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

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

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

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

7.1.1 Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л.1.1	Гуринович, Г. В.	Современные технологии производства и переработки мяса птицы	Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 81 с. — ISBN 978-5-8353-2808-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186339

Л 1.2	Бурдашкина, В. Н.	Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы: Методические указания к лабораторно-практическим занятиям для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	Бурдашкина, В. Н. Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы : методические указания / В. Н. Бурдашкина, А. И. Дарьин. — Пенза : ПГАУ, 2017. — 123 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131118
Л.1.3	Мышалова, О. М.	Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум в 2-х частях.	Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99578

7.1.2 Дополнительная литература

Л 2.1	Гуринович, Г. В.	Современные технологии производства и переработки мяса птицы: учебное пособие	Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135202
-------	------------------	---	--

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для

Э1	Федеральный портал "Российское образование"
Э2	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
Э3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru.

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

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Архиватор WinRar
7.3.4	Adobe Reader

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226 Учебная аудитория. Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций.

Оборудование: набор демонстрационного оборудования (проектор, экран, ноутбук «Асер»4720Z).

Учебная мебель:

Передвижная поворотная доска для написания мелом и фломастером – 1 шт.
рабочее место преподавателя,
рабочие места обучающихся: стол – 23 шт.
стул ученический – 60 шт.

№ 1.203 Учебная лаборатория.

Аудитория для проведения лабораторных, исследовательских работ, семинарских и практических занятий

- 1) Стул винтовой – 4 шт
- 2) Вытяжной шкаф.
- 3) рН метр – 1 шт.
- 4) Сушильный шкаф -1 шт.
- 5) Термостаты – 2 шт.
- 6) Центрифуга– 1 шт.
- 7) Шкаф для хим. посуды – 1 шт.
- 8) Холодильник –1шт
- 9) Титровальный стол – 1 шт.
- 10) Микроскоп «Биолам» – 1 шт.
- 11) Лабораторные весы -1 шт.

12) Лабораторная тумба – 1 шт.

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

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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»
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) **Б1. В.ДВ.03. 02 Технология переработки мяса птицы**
Направление подготовки **35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
Направленность (профиль) – **Технология производства и переработки продуктов животноводства»**
Квалификация выпускника - **бакалавр**
Форма обучения – **очная**
Общая трудоемкость / ЗЕТ- **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
Базовая	<i>ПК-2 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственно го сырья и продуктов его переработки</i>	ИД-2.ПК-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
		ИД-3ПК-2 Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	<i>ПК-3 Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</i>	ИД-3ПК-3 Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

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>ПК-2</i>	Знать: Сущность и возможность применения современных способов и методов контроля анализа качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса. Уметь: Использовать современные виды приборного обеспечения для ведения	Текущий контроль: <i>Тестирование,</i> <i>Контрольная работа (опрос, задания,</i> <i>Лабораторные работы)</i> Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i>

	<p>технохимического контроля и анализа качества. Квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества.</p> <p>Владеть: Действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технохимическом контроле при переработке сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	
ПК-3	<p>Знать:</p> <p>организацию работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь:</p> <p>организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть:</p> <p>организацией работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</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.</p> <p>2 (неудовлетворительно)</p> <p>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</p>	<p>61 – 75 балл.</p> <p>3 (удовлетворительно)</p> <p>Зачтено</p>

	практическими навыками умениями.	
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков в процессе освоения образовательной программы

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

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тесты

Для оценки компетенции ПК-2:

1. Установите последовательность процесса механической обработки птицы.

А.удаление головы, шеи, ножек

Б.потрошение

В.опаливание

Г.промывание

Д.удаление перьев

Е.разделение на куски

2. Какие этапы не входят в механическую обработку сельскохозяйственной птицы?

А. удаление перьев

Б. опалка

В. потрошение

Г. разделывание на куски

Д. охлаждение

3. В состав мяса входит:

А. Мышечная ткань

Б. Жировая ткань

В. Костная ткань

Г. Все перечисленное выше

4. К функционально-технологическим показателям мяса относят:

А. Влагосвязывающую способность

Б. Загрязненность антибиотиками

В. Содержание белков и жиров

Г. Сочность

5. Наибольшим количеством жира в мясе характеризуется:

А. Говядина

Б. Свинина

В. Мясо цыплят-бройлеров

Г. Конина

6. К субпродуктам относят:

А. Сердце

Б. Головы

В. Желудки

Г. Все перечисленное выше

7. Под усушкой мяса понимают:

А. Обработку мяса коптильными препаратами

Б. Хранение в условиях повышенной влажности

В. Потерю массы мяса

Г. Технические потери при разделке

8. Меньшие потери мясного сока при дефростации характерны для мяса:

А. Замороженного быстрым способом

Б. Замороженного медленным способом

В. Способ замораживания не влияет на качество мяса

9. Под дефростацией понимают процесс:

- А. Замораживания мяса
- Б. Охлаждения мяса
- В. Размораживания мяса
- Г. Разделки мяса

10. Обвалкой называют технологический процесс:

- А. Удаление с туши кровоподтеков и побитостей
- Б. Разделения туши на отрубы
- В. Отделения мякоти мяса от костей
- Г. Удаление жира и крупных жил из мякоти мяса

11. Пищевая ценность мяса определяется:

- А. Сбалансированностью по аминокислотному составу
- Б. Содержанием белков, жиров и углеводов
- В. Показателями вкуса, аромата, цвета, консистенции
- Г. Санитарно-гигиеническими показателями

12. Факторы, определяющие качество мяса:

- А. Вид птицы
- Б. Условия убоя и первичной переработки
- В. Характер автолитических процессов
- Г. Все перечисленное выше

13. К нормативным документам мясной отрасли относят:

- А. Государственные стандарты
- Б. Рецептуры
- В. Технические условия
- Г. Технологические инструкции

14. Охлажденным считается мясо, имеющее температуру:

- А. Плюс 6 оС
- Б. Минус 2 оС
- В. Плюс 3 оС
- Г. Минус 8 оС

15. Средняя продолжительность хранения мяса в охлажденном состоянии:

- А. 5 суток
- Б. 2 суток
- В. 20 суток
- Г. 3 месяца

16. Мясо не рекомендуется замораживать:

- А. После убоя (парное)
- Б. В состоянии посмертного окоченения
- В. К моменту разрешения посмертного окоченения
- Г. Все ответы верны

Критерии оценивания:

А

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

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 рефератов

для оценивания сформированности компетенций – ПК-2, ПК-3

Для оценки компетенции ПК-2:

- 1 Промышленное понятие о мясе.
 - 2 Показатели качества мяса птицы.
 - 3 Факторы, определяющие на качество мяса.
 - 4 Значение мяса и мясопродуктов в питании человека.
 - 5 История развития и современное состояние мясной отрасли России.
 - 6 Типы предприятий мясной промышленности. Общая характеристика.
 - 7 Нормативные и технические документы мясной отрасли.
 - 8 Холодильная обработка как способ консервирования мяса. Классификация мяса по термическому состоянию.
 - 9 Способы охлаждения мясного сырья и их оценка. Усушка мяса при охлаждении и хранении.
 - 10 Техника охлаждения мяса, режимы и сроки хранения охлажденного мяса.
 - 11 Замораживание мяса, его цель и режимы.
 - 12 Характеристика способов замораживания мяса.
 - 13 Изменения свойств мяса в процессе замораживания: физические, гистологические, автолитические, влияние замораживания на микрофлору.
 - 14 Техника для замораживания мяса.
 - 15 Размораживание мяса: назначение и особенности.
 - 16 Способы, режимы, техника размораживания мяса.
-
- 17 Классификация мясных полуфабрикатов, используемое сырье и материалы.
 - 18 Натуральные полуфабрикаты: классификация, требования к сырью.
 - 19 Технология производства натуральных полуфабрикатов.
 - 20 Современные способы упаковки полуфабрикатов, преимущества новых технологий. Упаковочное оборудование.

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 вопросов на зачет

1. Порядок приема птиц
2. Условия содержания птиц
3. Подготовка к убою птиц
4. Убой птицы
5. Сортировка птиц по виду, полу, возрасту и упитанности
6. Предубойный ветеринарный осмотр и его значение
7. Болезни, при которых животных не допускают к убою
8. Способы уояа и обескровливания птиц
9. Химический состав мяса птицы
10. Физико-химические свойства мяса
11. Влияние различных факторов на качество мяса
12. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности птиц
13. Созревание мяса и его сущность
14. Клеймение мяса
15. Расчет норм выхода мяса и мясной продукции
16. Составление рецептур для вареных, полукопченых и сырокопченых колбас
17. Классификация колбасных изделий
18. Технология производства вареных колбас
19. Технология производства полукопченых колбас
20. Технология производства сырокопченых колбас
21. Виды копченых изделий
22. Виды птиц
23. Подготовка птиц к убою
24. Приемка и сортировка птиц
25. Мероприятия по снятию стрессовых состояний птицы
26. Способы уояа птицы
27. Снятие оперения
28. Определение категории упитанности птицы
29. Условия и сроки хранения мяса птицы
30. Нормы выхода мяса и пищевых субпродуктов при убое и первичной переработке
31. Мясо птицы
32. Пищевая и биологическая ценность мяса птицы
33. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц
34. Яйца куриные, перепелиные, утиные, гусиные
35. Пищевая и биологическая ценность яиц
36. Классификация товарных яиц
37. Пороки яиц

38. Методы исследования качества яиц
39. Сроки и пути реализации яиц
40. Технология изготовления яичных порошков
41. Технология изготовления меланжа
42. Мясо пернатой дичи
43. Отличия мяса диких промысловых животных от мяса домашних животных
44. Отличия мяса пернатой дичи от мяса домашних птиц
45. Методы очистки воздуха
46. Механическая и биологическая очистка сточных вод

Критерии оценивания:

"Зачтено" 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.

"Не зачтено" 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 первого и второго семестра и завершает изучение дисциплины Б1. В. ДВ. 03.02 Технология переработки мяса птицы в такой форме, как *зачета по дисциплине (модулю) и экзамена 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 тестовых заданий от 20 минут до 1 часа. Проведение промежуточной аттестации успеваемости студентов проводится с использованием **ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.ysaa.ru).**

В соответствии с действующим Положением для проведения промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО АГАТУ 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

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 стандартизованных 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). 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). 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). 4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая. 0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.</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.					
б.	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	Раздел 1.Современное состояние и перспективы развития производства и переработки мяса птицы	ПК-2, ПК-3	Т	5	0-5	3-4	4	4-5
			У	10	0	6-7	7-9	9-10
			К	5	0-5	3-4	4	4-5
2.1-2.4	Раздел 2.Транспортировка, приемка и предубойное содержание птицы на перерабатывающих предприятиях	ПК-2, ПК-3	Т	5	0-5	3-4	4	5
			У	10	0	6-7	8-9	9-10
			К	5	0-5	3-4	4	4-5

3.1-3.5	Раздел 3.Холодильная обработка и хранение мяса птицы	ПК-2, ПК-3	Т	5	0-5	3-4	4-5	5
			У	10	0-5	6-7	7-9	9-10
			К	5	0-5	3-4	4	4-5
4.1-4.5	Раздел 4.Колбасные изделия, копчености и полуфабрикаты из мяса птицы	ПК-2, ПК-3	Т	5	0-5	3-4	4-5	5
			У	10	0	6-7	7-9	9-10
			К	5	0-5	3-4	4-5	5
5.1-5.4	Раздел 5.Производство и качество яйцепродуктов	ПК-2, ПК-3	Т	5	0-5	3-4	4-5	5
			У	10	0-5	7	7-9	9-10
			К	5	0-5	3-4	4-5	5
	Зачет с оценкой		К	100	0-60	61-75	76-90	91-100

