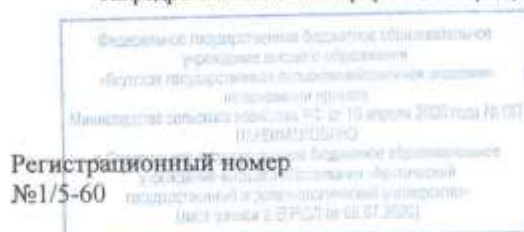


Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УиВР
А.Г. Черкашина
18 апреля 2019 г.

Б1.В.ДВ.06.02 Технология переработки субпродуктов 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	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	14	5/6		
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	14	14	14	14
Практические	16	16	16	16
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

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 изучения курса является формирование у студентов знаний и представлений по технологии обработки и хранения субпродуктов.

Задачи изучения дисциплины:

- дать студентам знания по пищевой и биологической ценности субпродуктов, классификации и нормативной документации на субпродукты;
- дать студентам всесторонние знания по технологии получения, обработки и хранения субпродуктов;
- подготовить студентов к последующей реализации эффективного использования субпродуктов в переработке и хранения продукции животноводства.

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:

знает требования по учету сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний, в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;

Уметь:

классификацию, пищевую и биологическую ценность субпродуктов

Владеть:

владеет учетом сырья и готовой продукции;

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

Знать:

знает технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие технологической и эксплуатационной документации

Уметь:

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

Владеть:

владеет технологическими параметрами и режимами производства продуктов питания животного происхождения на соответствие технологической и эксплуатационной документации

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

Знать:

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

Уметь:

применять передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Владеть:

передовыми технологиями для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:	
2.1.1	- пищевую и биологическую ценность субпродуктов, классификацию и нормативную документацию на субпродукты;
2.2 Уметь:	
2.2.1	- подготовить студентов к последующей реализации эффективного использования субпродуктов в технологии получения, обработки и хранения продуктов животноводства;
2.3 Владеть:	
2.3.1	- методиками проведения исследований, анализа и методов контроля качества сырья и продуктов убоя

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.06
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1	Технология хранения продукции животноводства
3.1.2	Управление качеством продукции
3.1.3	Безопасность сырья и продовольствия
3.1.4	Производственная практика: технологическая практика
3.1.5	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
3.1.6	Технология мяса и мясных продуктов
3.1.7	Микробиологический контроль переработки продукции животноводства
3.1.8	Производство продукции животноводства
3.1.9	Учебная практика: технологическая практика
3.1.10	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	Государственная итоговая аттестация: Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.2.2	Преддипломная практика

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			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	14	14	14	14
Практические	16	16	16	16
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

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							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Введение в дисциплину						
1.1	Предмет и задачи курса, его связь с другими дисциплинами /Лек/	7	2	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
1.2	Понятие и классификация субпродуктов /Лек/	7	4	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
1.3	Пищевая и биологическая ценность различных субпродуктов /Лек/	7	4	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
1.4	Использование субпродуктов /Лек/	7	4	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
1.5	Использования субпродуктов в России и за рубежом /Ср/	7	10	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
	Раздел 2. Технология переработки субпродуктов						
2.1	Технологическое значение субпродуктов /Лек/	7	4	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
2.2	Обработка, консервирование и хранение различных субпродуктов /Лек/	7	6	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
2.3	Использование субпродуктов в производстве мясных продуктов /Лек/	7	6	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
2.4	Обработка мясокостных субпродуктов /Лаб/	7	8	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
2.5	Обработка мякотных субпродуктов /Лаб/	7	6	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
2.6	Обработка слизистых субпродуктов /Пр/	7	8	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
2.7	Обработка шерстных субпродуктов /Пр/	7	8	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
2.8	Использование субпродуктов в производстве колбас /Ср/	7	10	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
2.9	Использование субпродуктов в производстве консервов /Ср/	7	10	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
2.10	Пищевая ценность субпродуктов I и II категории /Ср/	7	7	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
2.11	Обработка, консервирование и хранение кишок /Ср/	7	10	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	
2.12	Дефекты субпродуктов, меры по их предупреждению и устранению /Ср/	7	8	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2	Л1.1, Л2.1	0	

2.13	/КЭ/	7	0,3	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2		0	
2.14	/Конс/	7	2	ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.2		0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)							
<p>Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:</p> <p>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).</p> <p>Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления</p>							

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 получения и переработки мяса.: Учебник	Москва: Колос, 1994
7.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Рогов И. А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П.	Общая технология мяса и мясопродуктов: учебное пособие	Москва: Колос, 2000
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	LIBREOFFICE		
7.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security for Business		
7.3.1.3	Adobe Reader		
7.3.1.4	Windows 7		
7.3.1.5	MicrosoftOffice 2016		
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
7.3.2.4	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ
8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	
<p>№ 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 фломастром – 1шт. рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся: стол – 23 шт. стул ученический – 60 шт.</p> <p>№ 1.311 Учебная лаборатория. Аудитория для проведения лабораторных, исследовательских работ, семинарских и практических занятий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1)Термостат ТС-80 - 1 шт. 2)Рефрактометр ИРФ-464 - 2 шт. 3)Рефрактометр ИРФ-464Б - 1 шт. 4)Электропечь «Лысва» - 1 шт. 5)Анализатор «Клевер-1М» - 4 шт. 6)Мешалка лаб. ЛАБПУО-2 – 1 шт. 7)Весы лабораторные электронные - 1шт. 8)Весы СМП-84 - 1шт. 9)Центрифуга ЦЛМ-1-12 - 1шт. 10)Сепаратор – 1 шт. 11)Редуктазник – 1 шт. 12)Микроскоп БМ-51-2 – 1 шт. 13)Печь Чижова, - 1 шт. 14)Шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР- 1 шт. 15)Муфельная печь – 1 шт. 16)Холодильник «Бирюза» - 1шт, 	
<ol style="list-style-type: none"> 17)Шкаф для посуды ЛАБ-800 ШЛ –1шт. 18)Стол для весов ЛАБ-1200 – 1шт. 19)Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (Дезар-2) – 1 шт. 20)Вытяжной шкаф – 1 шт. 21)Рабочее место преподавателя – 1 шт. 22)Рабочие места обучающихся – 20 шт. 	
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
<p>- Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ по дисциплине Б1.В.ДВ.03.02 "Технология переработки субпродуктов" студентов бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- Методические указания по выполнению самостоятельных работ по дисциплине Б1.В.ДВ.03.02 "Технология переработки субпродуктов" студентов бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	
10. ПРИЛОЖЕНИЕ	
<ol style="list-style-type: none"> 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю). 10.2. Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ. 10.3. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ. 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов. 	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
Факультет Агротехнологический
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.02 **Технология переработки субпродуктов**

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-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-3 ПК-2 Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие технологической и эксплуатационной документации
Базовая	ПК-3 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИД-3 ПК-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	Знать: учет сырья, готовой продукции, технологические инструкции (нормативные документы), технологию переработки субпродуктов, классификацию	Текущий контроль: <i>Тестирование, Контрольная работа (опрос, задания,</i>

	<p>Уметь: проводит лабораторные анализы органолептических и физико-химических показателей</p> <p>Владеть навыками: управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Лабораторные работы)</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>Экзамен</i></p>
<i>ПК-3</i>	<p>Знать: технологические параметры, режимы производства, технологические и эксплуатационные документы, технологию переработки субпродуктов</p> <p>Уметь: пользоваться необходимыми технологические и эксплуатационные документы</p> <p>Владеть: технологиями эффективного владения технологических процессов</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 практическими навыками умениями.</p>	<p>61 – 75 балл.</p> <p>3 (удовлетворительно)</p> <p>Зачтено</p>
Базовый	<p>Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>	<p>76 – 85 балл.</p> <p>4 (хорошо)</p> <p>Зачтено</p>
Высокий	<p>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.</p>	<p>86 – 100 балл.</p> <p>5 (отлично)</p> <p>Зачтено</p>

	Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	
--	---	--

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

1. Перечислите основные ткани мяса
А)... Б) ... В)... Г) ...
2. Чем оборудуют субпродуктовый цех?
3. Субпродукты — это?
4. В зависимости от термической обработки субпродукты подразделяют на:
5. К мясо-костным субпродуктам относятся:
 - А) говяжьей головы без языка и мозгов
 - Б) мясная обрезь
 - В) говяжьей и бараньей хвосты
6. К слизистым субпродуктам относятся:
 - А) рубец
 - Б) сычуг
 - В) свиной желудок
 - Г) легкие
 - Д) языки
 - Е) мозги
7. К шерстным субпродуктам относятся:
 - А) вымя
 - Б) уши и губы
 - В) свиные и бараньей головы
 - Г) говяжьей и бараньей хвосты

8.К мякотным субпродуктам относятся:

- А) печень
- Б) свиной желудок
- В) сердце
- Г) языки
- Д) мясная обрезь
- Е) легкие

9. По пищевой ценности субпродукты бывают?

- А) I и II категории
- Б) I, II и III категории
- В) I, II, III и IV категории

10.К субпродуктам I категории относятся:

- А) языки
- Б) легкое
- В) хвосты говяжьи и бараньи
- Г) селезенка
- Д) мясная обрезь
- Е) почки

11. К субпродуктам II категории относятся:

- А) головы говяжьи и свиные без языка
- Б) головы бараньи с языком и мозгами
- В) сердце
- Г) печень
- Д) уши свиные и говяжьи
- Е) ноги говяжьи

12. В зависимости от вида животных мясные субпродукты делят на:

Критерии оценивания:

$K=A/P$, где K- коэффициент усвоения, A- число правильных ответов, P- 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 оценки компетенции ПК-2, ПК-3:

1. Новые технологии рационального использования субпродуктов
2. Мясо в питании человека
3. Переработка мяса и субпродуктов
4. Показатели качества субпродуктов
5. Обработка мясокостных субпродуктов
6. Обработка мякотных субпродуктов
7. Обработка слизистых субпродуктов
8. Обработка шерстных субпродуктов
9. Химический состав и пищевая ценность субпродуктов
10. Дефекты кишечного сырья, причины их возникновения и пути устранения
11. Требования Технических регламентов на субпродукты
12. Требования Технических регламентов на кишечное сырье
13. Холодильная обработка и условия хранения субпродуктов
14. Субпродукты как основа здорового питания
15. Использование субпродуктов в пищевой промышленности

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

Для оценки компетенции ПК-2, ПК-3:

1. Классификация субпродуктов
2. Обработка мясокостных субпродуктов
3. Обработка мякотных субпродуктов
4. Обработка слизистых субпродуктов
5. Обработка шерстных субпродуктов
6. Составить технологическую схему процесса обработки свиных голов
7. Составить технологическую схему процесса обработки мелкого рогатого скота
8. Обработка субпродуктов птицы
9. Пищевая и энергетическая ценность субпродуктов
10. Холодильная обработка и хранение субпродуктов
11. Использование субпродуктов в России и за рубежом
12. Использование субпродуктов в производстве мясных продуктов, колбасных изделий
13. Консервирование и хранение кишок
14. Дефекты субпродуктов, меры по их предупреждению и устранению
15. Характеристика субпродуктов I и II категории
16. Основные операции обработки говяжьих шерстных субпродуктов
17. Способы консервирования кишок
18. Классификация и характеристика кишок
19. Технология обработки кишечного сырья
20. Составить технологическую схему процесса выработки говяжьих черев
21. Опишите технологическую схему обработки свиных черев
22. Дефекты кишечного сырья, причины их возникновения и пути устранения
23. Требования Технических регламентов на субпродукты
24. Требования Технических регламентов на кишечное сырье
25. Режимные параметры основных технологических операций обработки субпродуктов

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	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} K - \text{коэффициент усвоения, } A - \text{число правильных ответов, } P - \text{общее число вопросов в тесте.}$ $5 = 0,85-1$ $4 = 0,7-0,84$	+		

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.

		автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.		3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59			
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</p>	+		

				подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.			
4.	Доклад, Сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения 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.	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Использованы дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).</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. Использованы 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	Самостоятельная письменная аналитическая	Варианты заданий для	См. критерии оценивания контрольных работ	+	+	+

		<p>работа, выступающая важнейшим элементом промежуточной аттестации по дисциплине. Целью итоговой контрольной работы является определение уровня подготовленности студента к будущей практической работе, в связи с чем он должен продемонстрировать в содержании работы навыки решения практических задач.</p>	<p>контрольной работы. Образцы выполненных работ.</p>				
б.	<p>Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)</p>	<p>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</p>	<p>Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.</p>	<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</p>	+	+	+

		самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	<p>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 студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	---	--	--	--	--

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
-------------	--	-------------	----------------------	--------------	------------	-----------	-----------	-----------

1.1-1.5	Раздел 1. Введение в дисциплину	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
2.1-2.12	Раздел 2. Технология переработки субпродуктов	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

