

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**
ФИО: Цыбилов Бэликто Батович **учреждение высшего образования**
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**
Дата подписания: 27.05.2025 12:26:45
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8 **Технологический факультет**

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Технология производства, переработки
и стандартизации с.-х. продукции

К.Т.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Технологический факультет

К.С-Х.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли

**Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

**Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства**

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра **Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Форма промежуточной
аттестации Экзамен

Объем дисциплины в З.Е. 5

Продолжительность в
часах/неделях 180/ 0

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

Распределение часов дисциплины

Курс 4 Семестр 8	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	28	28
Лабораторные занятия	28	28
Практические занятия	28	28
Контактная работа	84	84
Сам. работа	60	60
Итого	180	180

Программу составил(и):
к.с-х.н., Тыхенова Оксана Георгиевна

Программа дисциплины

Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- 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);
- 13.013. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ЗООТЕХНИИ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. N 423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г., регистрационный N 59263);
- 22.002. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 октября 2019 г., регистрационный N 56040);

составлена на основании учебного плана:

b350307_o_3.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 протокол №9

Программа одобрена на заседании кафедры

Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

Протокол № 10 от 07.04.2025г.

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Технологический факультет» от « 21 » 04 2025г., протокол № 8

Председатель методической комиссии «Технологический факультет» Семенова Е.Г.

Внешний эксперт
(представитель работодателя)

Начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия

Селицкая Людмила Евгеньевна

подпись

И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Дагбаева Т.Ц.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
2	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
3	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
4	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.
5	20__/20__ г.г.	№__	«__»_20__ г.		«__»_20__ г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
1	Цели: формирование представлений, знаний, умений проведения существующей системы организации учета и контроля движения сырья и продукции на предприятиях молочной отрасли, работы с формами первичного учета сырья и продукции, ознакомления с характером документооборота в соответствующих структурах производства и возможными методами автоматизации производственного учета Задачи: изучение материального баланса сырья и продуктов; изучение нормативного выхода; изучение структуры и характеристики функциональных связей предприятий молочной промышленности; изучение видов и форм учетно-отчётных документов, видов технологической документации; изучение основных принципов создания и функционирования автоматизированной системы учета движения материальных потоков на предприятиях молочной промышленности	
ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ		
Блок.Часть		Б1.В
ПКС-3: Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
Требования к предварительной подготовке обучающегося:		
1	4 семестр	Учебная практика
2	7 семестр	Производство молочных продуктов
3	6 семестр	Технология производства мясных полуфабрикатов
4	2 семестр	Основы технологии пищевых производств
5	6 семестр	Технологическая практика
6	2 семестр	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
ПКС-3: Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;		
ПКС-3.1 ИД-3.1 Способен разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства		
ПКС-3.2 ИД-3.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Знать и понимать нормативные правовые акты и специальную документацию молочной промышленности в профессиональной деятельности; технологии переработки и хранения молочной продукции:		
Уровень 1	ПКС-3.1 ИД-3.1 не знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 не знает технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Уровень 2	ПКС-3.1 ИД-3.1 плохо знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 плохо знает технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Уровень 3	ПКС-3.1 ИД-3.1 не в полной мере знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 не в полной мере знает технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Уровень 4	ПКС-3.1 ИД-3.1 знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 знает технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Уметь делать (действовать) оформлять нормативные правовые акты и специальную документацию молочной промышленности в профессиональной деятельности; реализовывать технологии переработки и хранения молочной продукции:		

Уровень 1	ПКС-3.1 ИД-3.1 не умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 не умеет пользоваться технологической и эксплуатационной документацией по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 2	ПКС-3.1 ИД-3.1 плохо умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 плохо умеет пользоваться технологической и эксплуатационной документацией по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 3	ПКС-3.1 ИД-3.1 не в полной мере умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 не в полной мере умеет пользоваться технологической и эксплуатационной документацией по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 4	ПКС-3.1 ИД-3.1 умеет разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 умеет пользоваться технологической и эксплуатационной документацией по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Владеть навыками (иметь навыки) поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих переработку молока и молочной продукции, реализовывать технологии хранения и переработки молочной продукции:			
Уровень 1	ПКС-3.1 ИД-3.1 не владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 не владеет способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 2	ПКС-3.1 ИД-3.1 плохо владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 плохо владеет способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 3	ПКС-3.1 ИД-3.1 не в полной мере владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 не в полной мере владеет способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровень 4	ПКС-3.1 ИД-3.1 владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 владеет способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
Характеристика сформированности компетенции			
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
	Раздел 1. Основы организации и задачи производственного учета в молочной промышленности						
1.1	Основные типы предприятий молочной промышленности	Лек	8	2	ПКС-3	2	Лекция -визуализация
1.2	Основы учета сырья	Лек	8	2	ПКС-3	2	Лекция -визуализация
1.3	Виды производственного учета	Пр	8	4		2	работа в малых группах
1.4	Основные типы предприятий молочной промышленности	Ср	8	2			
1.5	Основы учета сырья	Ср	8	6			
	Раздел 2. Первичные учетные документы. Виды производственного учета						
2.1	Виды производственного учета	Лек	8	2			
2.2	Применение и заполнение типовых форм первичного учета	Лек	8	2			
2.3	Нормирование сырья и вспомогательных материалов на основании контрольных выработок и замеров	Лек	8	4			
2.4	Принципы составления первичной учетной документации	Пр	8	6		2	работа в малых группах
2.5	Нормирование сырьевых ресурсов	Пр	8	6			
2.6	Составления первичной учетной документации	Лаб	8	4		2	работа в малых группах
2.7	Виды производственного учета	Ср	8	6			
2.8	Применение и заполнение типовых форм первичного учета	Ср	8	6			
	Раздел 3. Учет молока – сырья в производстве. Учет и отчетность при поступлении молока – сырья						
3.1	Учет молока – сырья в производстве	Лек	8	2			
3.2	Учет и отчетность при поступлении молока – сырья	Лек	8	2		2	Лекция -визуализация
3.3	Учет и отчетность при поступлении молока-сырья	Пр	8	6		2	работа в малых группах
3.4	Отчетность при поступлении молока-сырья	Лаб	8	6			
3.5	Нормирование сырья и вспомогательных материалов на основании контрольных выработок и замеров	Ср	8	8			

3.6	Учет молока – сырья в производстве	Ср	8	4			
3.7	Учет и отчетность при поступлении молока – сырья	Ср	8	4			
Раздел 4. Учет и отчетность при производстве молочных продуктов							
4.1	Учет молока питьевого	Лек	8	2			
4.2	Учет кисломолочных напитков	Лек	8	2			
4.3	Учет сметаны	Лек	8	2			
4.4	Учет творога и творожных изделий	Лек	8	2			
4.5	Учет сливочного масла	Лек	8	2			
4.6	Учет сыра	Лек	8	2			
4.7	Учет молока питьевого	Пр	8	4		2	работа в малых группах
4.8	Учет сливочного масла и сыра	Пр	8	2			
4.9	Отчетность при производстве молока питьевого	Лаб	8	4			
4.10	Отчетность при производстве цельномолочных продуктов	Лаб	8	4			
4.11	Отчетность при производстве сливочного масла и сыра	Лаб	8	6			
4.12	Отчетность при производстве мороженого	Лаб	8	4			
4.13	Учет молока питьевого	Ср	8	4			
4.14	Учет кисломолочных напитков	Ср	8	4			
4.15	Учет сметаны	Ср	8	4			
4.16	Учет творога и творожных изделий	Ср	8	4			
4.17	Учет масла	Ср	8	4			
4.18	Учет сыра	Ср	8	4			

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Голубева Л. В., Долматова О. И. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. - 634 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=281420
Л1.2	Голубева Л. В., Долматова О. И. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: Рек. УМО вузов России по образованию в кач-ве учеб. пособия для студентов вузов по спец. 260303 "Технология молока и молочных продуктов". - СПб.: ГИОРД, 2010. - 634

Дополнительная литература

Л2.1	Буянова И. В., Рудась П. Г. Производственный учет и отчетность в молочной промышленности [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2009. - 158 – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4686
Л2.2	Буянова И. В. Технология молока и молочных продуктов. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2014. - 160 – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=60190

Методическая литература

ЛЗ.1	Тыхенова О. Г. Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 128 – Режим доступа: https://elib.bgsa.ru/sotru/00382		
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)			
Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
145	Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145)	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой)	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
127	Специализированная аудитория по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (127)	24 посадочных места, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, Рельсовая система Lumien, 23.8" Монитор ARDOR GAMING PORTAL AF24H1 белый, ПЭВМ BasicRay B102 G3R PC-96007. 450W/ H610/ Core i5-12400 / DDR5 16GB / SSD 256GB / без OS, Клавиатура+мышь проводная A4Tech Fstyler F1512 белый	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
120	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120)	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды. 1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видео-увеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура CleVu с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
349	Помещение для самостоятельной работы (349)	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, интерактивный панель, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

		Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR, программный комплекс мультимедиа Эксперт	
--	--	---	--

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)

Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»	http://znanium.ru/
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	http://urait.ru/
--	---

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):

1	2
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	https://openedu.ru/course/
Профессиональные базы данных	http://e.lanbook.com/

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:

Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. О.Г. Тыхенова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 128 с. - URL: <https://elib.bgsha.ru/sotru/00382>. - Режим доступа: Электронная библиотека БГСХА. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины

Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса

Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/

3. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)

Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского

		типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Тыхенова Оксана Георгиевна	Высшее. Зоотехния, зооинженер. Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	к.с-х.н.доцент

ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;
- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;
- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);
- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;
- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.

В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

Перечень экзаменационных вопросов
 Перечень вопросов для контрольных работ
 Комплект тестовых заданий
 Комплект контрольных вопросов для устного опроса
 Темы рефератов
 Комплект индивидуальных заданий для решения ситуационных задач
 Темы заданий для работы в малых группах

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины (модуля)	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по академии
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета (директором института)
Форма экзамена -	(Письменный, устный)
Процедура проведения экзамена -	представлена в оценочных материалах по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в оценочных материалах по дисциплине 2) охватывает все разделы дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

- Перечень экзаменационных вопросов
1. Назовите основные типы предприятий молочной промышленности (ПКС-3)
 2. Виды учета и отчетности на предприятиях молочной промышленности (ПКС-3)
 3. Взаимоотношения между поставщиками сырья и предприятиями молочной промышленности (ПКС-3)
 4. Значение учета сырья и продукции для обеспечения экономической эффективности производства (ПКС-3)
 5. Первичные учетные документы и принципы их составления (ПКС-3)
 6. Проведение производственно-документальной ревизии (ПКС-3)
 7. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях молочной промышленности (ПКС-3)
 8. Характеристика первичной учетной документации по производству молочных продуктов (ПКС-3)
 9. Повышение эффективности нормирования на предприятиях молочной промышленности (ПКС-3)

10. Основные нормативные документы по нормированию расхода материальных ресурсов в молочной отрасли (ПКС-3)
11. Организация работ по нормированию сырьевых ресурсов (ПКС-3)
12. Правила приемки сырья (ПКС-3)
13. Основные учетные документы при приемке молока-сырья (ПКС-3)
14. Оформление учетной документации при приемке молока-сырья (ПКС-3)
15. Требования ГОСТ-Р 52054-2003 на заготавливаемое молоко (ПКС-3)
16. Определение норм потерь и норм расхода сырья (ПКС-3)
17. Расчеты норм расхода сырья в показателях молока базисной жирности (ПКС-3)
18. Расчет и перерасчет рецептур в зависимости от состава сырья (ПКС-3)
19. Расчеты рецептур с учетом массовой доли жира и белка (ПКС-3)
20. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности в цельномолочном производстве (ПКС-3)
21. Схема первичного учета движения сырья и выработки цельномолочных продуктов по операциям технологического процесса (ПКС-3)
22. Материальный баланс сырья и продуктов в цельномолочном производстве (ПКС-3)
23. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве сливочного масла (ПКС-3)
24. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве сыра (ПКС-3)
25. Схема первичного учета движения сырья и выработки сливочного масла по операциям технологического процесса (ПКС-3)
26. Схема первичного учета движения сырья и выработки сыра по операциям технологического процесса (ПКС-3)
27. Материальный баланс сырья и продуктов в маслоделии (ПКС-3)
28. Материальный баланс сырья и продуктов в сыроделии (ПКС-3)
29. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве мороженого (ПКС-3)
30. Схема первичного учета движения сырья и выработки мороженого по операциям технологического процесса (ПКС-3)
31. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве мороженого (ПКС-3)
32. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве молочных консервов (ПКС-3)
33. Схема первичного учета движения сырья и выработки молочных консервов по операциям технологического процесса (ПКС-3)
34. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве сгущенных молочных консервов (ПКС-3)
35. Учет жестянобаночного производства (ПКС-3)
36. Материальный баланс сырья и продуктов при производстве сухих молочных консервов (ПКС-3)
37. Учет молока, принимаемого от индивидуальных сдатчиков (ПКС-3)
38. Учет и отчетность на приемном пункте (ПКС-3)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Тема 1. Основы организации и задачи производственного учета в молочной промышленности

Контрольные вопросы:

1. Порядок учета незавершенного производства.
2. Виды учета и отчетности на предприятиях молочной отрасли.
3. Методы учета и их характеристика.
4. Номенклатура и характеристика статей расходов на предприятиях молочной отрасли для планирования и учета затрат на производство.
5. Предмет и задачи производственного учета на предприятиях молочной промышленности.
6. Система учета и контроля на молочном комбинате, как объект автоматизации. Современные концепции развития производственного учета.
7. Структура и характеристика функциональных связей молочного комбината.

Тема 2. Первичные учетные документы. Виды производственного учета.

Контрольные вопросы:

1. Организация учета незавершенного производства на предприятиях молочной промышленности.
2. Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды нежирной молочной продукции.
3. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности в цельномолочном производстве.
4. Порядок пересчета норм расхода сырья на сыр в молоко базисной жирности.
5. Порядок пересчета норм расхода сырья на масло в молоко базисной жирности.
6. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве мороженого.
7. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности при производстве молочных консервов.

Тема 3. Нормирование сырья и вспомогательных материалов на основании контрольных выработок и замеров.

Контрольные вопросы:

1. Проведение контрольных выработок, правила приемки сырья и оформления первичной учетной документации.
2. Организация учета сырья и материалов в производственных цехах на молокоперерабатывающих предприятиях.
3. Основные задачи и функции АСУКМП на предприятиях молочной промышленности и их характеристика.
4. Основные методы исследования в области нормирования на молокоперерабатывающих предприятиях.
5. Основные принципы автоматизированного оформления документов.
6. Основные принципы создания автоматизированной системы учета и контроля движения материальных потоков на предприятиях молочной промышленности.
7. Особенности учета на складах.
8. Первичные учетные документы и принципы их составления.

Тема 4. Учет молока – сырья в производстве. Учет и отчетность при поступлении молока – сырья.

Контрольные вопросы:

1. Характеристика первичной учетной документации по производству молочных продуктов.
2. Основные задачи учета материально-производственных запасов.
3. Первичная учетная документация при учете материально-производственных запасов.
4. Повышение эффективности материального учета на предприятиях молочной отрасли.

Тема 5. Учет и отчетность при производстве молока питьевого.

Контрольные вопросы:

1. Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды нежирной молочной продукции.
2. Порядок пересчета норм расхода сырья в молоко базисной жирности в цельномолочном производстве.
3. Порядок пересчета норм расхода сырья на сыр в молоко базисной жирности.
4. Порядок пересчета норм расхода сырья на масло в молоко базисной жирности.

Тема 6. Учет и отчетность при производстве молочных продуктов.

Контрольные вопросы:

1. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству молочных консервов.
2. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству масла.
3. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству сыра.
4. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству мороженого.
5. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству сухих молочных продуктов.
6. Схема первичного учета движения сырья и готовой продукции по производству сыров плавленых.
7. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях молочной промышленности.
8. Учет жестянобаночного производства

Комплект тестовых заданий

? Документы бухгалтерского оформления создаются:

- + по способу охвата;
- + по степени обобщения;
- = по способу размещения;
- = по способу замещения.

? Документы бухгалтерского оформления по способу охвата создаются:

- + разовые;
- + накопительные;
- = многократные;
- = комбинированные.

? Бухгалтерская отчетность – это:

- + способ получения обобщенных данных по установленным экономическим показателям, характеризующим объем производства, степень выполнения плановых заданий по итогу финансово-хозяйственной деятельности (прибыли или убытки) за установленный (отчетный) период;
- = способ получения обобщенных данных по не установленным экономическим показателям, характеризующим объем производства, степень выполнения плановых заданий по итогу финансово-хозяйственной деятельности (прибыли или убытки) за установленный (отчетный) период.

? Основным сырьем на молокоперерабатывающих предприятиях является:

- + коровье молоко;
- = сливки;
- = сыворотка;
- = масло.

? В договор поставок включаются следующие разделы:

- + предмет договора;
- + цена и качество молока-сырья;
- + ответственность сторон;
- + порядок возврата вторичного сырья и отходов производства;
- + порядок расчетов;
- + форс-мажор.

? Общероссийской базисной нормой на молоко-сырье относится м.д.ж.:

- = 6%;
- = 3,6%;
- + 3,4%;
- = 3%.

? Общероссийской базисной нормой на молоко-сырье относится массовая доля белка:

- = 3,2%;
- + 3,0%;
- = 4,0%;
- = 3,1%.

? Документами, сопровождающими партию молока-сырья, являются:

- + товарно-транспортная накладная (ТТН) (форма №1-СХ, приложение Б);
- + ветеринарное свидетельство; + протоколы испытаний показателей безопасности (сертификат соответствия);
- = реестр;
- = акт;
- = спецификация.

? Приемка молока-сырья включает следующие процедуры:

- + предоставление документов, сопровождающих партию молока-сырья;
- + отбор проб; + измерение показателей качества;
- = пастеризацию;
- = нормализацию.

? Ветеринарное свидетельство (справка) предъявляются поставщиком:

- + с каждой партией (при эпизодической сдаче);
- + при постоянной сдаче 1 раз в месяц;
- = в каждую неделю;
- = 1 раз в год.

? Не позднее скольких суток после истечения срока действия предыдущего свидетельства справка должна быть обновлена:

- = 5 суток;
- + 3-х суток;
- = 7 суток;
- = 2 суток.

? На ТТН указывают:

- + номер действующего ветеринарного свидетельства и дату его выдачи;
- + органолептические и физико-химические показатели сырья;
- + вес;
- = номер реестра;
- = фамилию оператора машинного доения;
- = знак обращения на рынке.

? Отбор проб и подготовка их к анализу осуществляется по:

- + ГОСТ 26809-86;
- = ГОСТ Р 51074;
- = СанПиН 2.3.2.-01
- = ТР ТС 033/2013

? В случае разногласий о качестве молока-сырья производится:

- + отбор проб удвоенного объема;
- = утроенного объема;
- = анализ повторно не отбирается.

? Температура хранения проб 2 ± 1 °С, время хранения не более:

- + 24 ч с момента отбора;
- = 12 ч с момента отбора;
- = 6 ч с момента отбора.

? Для измерения показателей качества используют ГОСТ на заготавливаемое молоко-сырье:

- + ГОСТ Р 52054;
- = ГОСТ 31449;
- = ГОСТ Р 52090;
- = ГОСТ Р 52092.

Темы заданий для работы в малых группах

1. Виды производственного учета
2. Принципы составления первичной учетной документации
3. Нормирование сырьевых ресурсов
4. Учет и отчетность при поступлении молока-сырья
5. Учет молока питьевого
6. Учет и отчетность при производстве молока питьевого
7. Учет и отчетность при производстве цельномолочных продуктов
8. Учет сливочного масла и сыра
9. Учет и отчетность при производстве сливочного масла и сыра
10. Учет мороженого
11. Учет и отчетность при производстве мороженого
12. Учет сгущенных и сухих молочных консервов

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы рефератов

1. Особенности учета на складах.
2. Повышение эффективности нормирования на молокоперерабатывающих предприятиях.
3. Система учета и контроля на молочном предприятии, как объект автоматизации.
4. Современные концепции развития производственного учета.
5. Структура и характеристика молокоперерабатывающего производства.
6. Учет готовой продукции и ее реализация на предприятиях молочной промышленности.
7. Учет вспомогательных материалов и наполнителей в молочном производстве.
8. Порядок учета незавершенного производства в молочном цехе.
9. Движение информационных потоков в системе учета и контроля на молочных комбинатах.
10. Классификация и характеристика видов учета.

Комплект индивидуальных заданий для решения ситуационных задач

Задача № 1. Ситуация. Вы работаете мастером творожного цеха на молочном комбинате. При выработке творога на

поточно-механизированной линии получена сыворотка, характеризующаяся нестандартными физико-химическими показателями (массовой долей жира и кислотностью).

Задание. Укажите возможные причины. Предложите наиболее эффективные и экономически целесообразные способы обработки полученной творожной сыворотки.

Задача № 2. Ситуация. В сыром коровьем молоке обнаружен порок – салостый вкус.

Задание. Укажите возможные причины этого порока и меры его предупреждения.

Задача № 3. Ситуация. На предприятие поступило сырое молоко коровье со следующими физико-химическими показателями: массовая доля белка – 3,0 %, кислотность 17 °Т, группа чистоты II, плотность 1028,5 кг/м³.

Задание. Оцените сырье в соответствии с нормативной документацией и дайте заключение о сортности молока.

Задача № 4. Ситуация. Вы работаете в лаборатории. На предприятие поступило коровье сырое молоко.

Задание. Какие показатели качества и безопасности сырого молока Вы должны определить

Задача № 5. Ситуация. При производстве высокожирного молочного продукта была проведена гомогенизация сырья при давлении 15 МПа. После гомогенизации наблюдается агломерация жировых частиц и ухудшение эффекта диспергирования.

Задание. Укажите причины и методы устранения этого недостатка.

Задача № 6. Ситуация. В кисло-сливочном масле, выработанном с использованием длительного способа сквашивания, недостаточно выражен кисломолочный вкус и запах.

Задание. В чем причина? Как можно обеспечить хорошо выраженный кисломолочный вкус и запах в масле?

Задача № 7. Ситуация. На заводе уставлены две линии производства масла: А1-ОЛЮ и П8-ОЛФ.

Задание. Обоснуйте, какие виды масла целесообразно вырабатывать на каждой из линий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к экзамену

Оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний. Студент исчерпывающим образом ответил на вопросы экзаменационного билета. Задача решена правильно, студент способен обосновать выбранный способ и пояснить ход решения задачи.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности. При ответе на вопросы экзаменационного билета студентом допущены несущественные ошибки. Задача решена правильно или ее решение содержало несущественную ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора.

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой. При ответе на экзаменационные вопросы и при выполнении экзаменационных заданий обучающийся допускает погрешности, но обладает необходимыми знаниями для устранения ошибок под руководством преподавателя. Решение задачи содержит ошибку, исправленную при наводящем вопросе экзаменатора.

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)
--

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания: – правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе); – полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.); – сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала); – логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией); – использование дополнительного материала; – рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся). Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)											
<table> <tr> <th>Баллы для учета в рейтинге (оценка)</th><th>Степень удовлетворения критериям</th></tr> <tr> <td>86-100 баллов «отлично»</td><td>Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.</td></tr> <tr> <td>71-85 баллов «хорошо»</td><td>Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.</td></tr> <tr> <td>56-70 баллов «удовлетворительно»</td><td>Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.</td></tr> <tr> <td>0-55 баллов «неудовлетворительно»</td><td>Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</td></tr> </table>	Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям	86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.	71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.	56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям										
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.										
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.										
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.										
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.										
Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий											
Материалы тестовых заданий Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде: Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля) Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов. Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)											
Примерная шкала оценивания:											
<table> <tr> <th>Баллы для учета в рейтинге (оценка)</th><th>Степень удовлетворения критериям</th></tr> <tr> <td>86-100 баллов «отлично»</td><td>Выполнено 86-100% заданий</td></tr> <tr> <td>71-85 баллов «хорошо»</td><td>Выполнено 71-85% заданий</td></tr> <tr> <td>56-70 баллов «удовлетворительно»</td><td>Выполнено 56-70% заданий</td></tr> <tr> <td>0-55 баллов «неудовлетворительно»</td><td>Выполнено 0-56% заданий</td></tr> </table>	Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям	86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий	71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий	56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий	0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям										
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий										
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий										
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий										
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий										
Критерии оценивания контрольной работы темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)											

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п. Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: – полнота раскрытия темы; – степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины; – знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок; – умение логически выстроить материал ответа; – умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы; – степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок); – выполнение требований к оформлению работы. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).	
Примерная шкала оценивания письменных работ:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продemonстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла. Продemonстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
71-85 баллов «хорошо»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продemonстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла. Продemonстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.

56-70 баллов «удовлетворительно»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%). Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок. Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам. Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны. Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.
Критерии оценивания контрольной работы для тем групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов	
Групповые творческие задания (проекты): Индивидуальные творческие задания (проекты): Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - актуальность темы; - соответствие содержания работы выбранной тематике; - соответствие содержания и оформления работы установленным требованиям; - обоснованность результатов и выводов, оригинальность идеи; - новизна полученных данных; - личный вклад обучающихся; - возможности практического использования полученных данных. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Работа демонстрирует точное понимание задания. Все материалы имеют непосредственное отношение к теме; источники цитируются правильно. Результаты работы представлены четко и логично, информация точна и отредактирована. Работа отличается яркой индивидуальностью и выражает точку зрения обучающегося.

71-85 баллов «хорошо»	Помимо материалов, имеющих непосредственное отношение к теме, включаются некоторые материалы, не имеющие отношение к ней; используется ограниченное количество источников. Не вся информация взята из достоверных источников; часть информации неточна или не имеет прямого отношения к теме. Недостаточно выражена собственная позиция и оценка информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Часть материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется 2-3 источника. Делается слабая попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается четкого ответа на поставленные вопросы. Нет критического взгляда на проблему.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Больше половины материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется один источник. Не делается попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается ответа на поставленные вопросы.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			