

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**
ФИО: Цыбиков Бэлкото 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: **Технологический факультет**
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Технология производства, переработки
и стандартизации с.-х. продукции
К.Т.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

«УТВЕРЖЕНО»

Декан
Технологический факультет
К.С-Х.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.О.18 Введение в профессиональную деятельность

**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 Зачет с оценкой

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 1 Семестр 2	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	36	36
Лабораторные занятия	18	18
Практические занятия	36	36
Контактная работа	90	90
Сам. работа	90	90
Итого	180	180

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

Программа дисциплины

Введение в профессиональную деятельность

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);

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 07.04.2025

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)

Заместитель председателя комитета, начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия

Селицкая Л.Е.

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: осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности, способность к самоорганизации и самообразованию, способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры. Задачи: ознакомление объектами, видами и задачами профессиональной деятельности бакалавров, согласно ФГОС ВО по направлению; изучение квалификационных требований к выпускнику, ознакомление основными правилами и принципами производства, хранения, переработки сельскохозяйственной продукции	
ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ		
Блок.Часть		Б1.О
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		
Требования к предварительной подготовке обучающегося:		
1	1 семестр	Математика
2	1 семестр	Физика
Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:		
1	3 семестр	Технология производства продукции животноводства
2	3 семестр	Физиология животных
3	6 семестр	Производственная практика
4	4 семестр	Технологическая практика
5	3 семестр	Биохимия сельскохозяйственной продукции
6	8 семестр	Преддипломная практика
7	8 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ		
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;		
ИД-1 УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.		
ИД-2 УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.		
ИД-3 УК-6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.		
ИД-4 УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.		
ИД-5 УК-6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков		
Знать и понимать социальную значимость своей будущей профессии, задачи профессиональной деятельности, принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни; типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, основные правила и принципы производства, хранения, переработки сельскохозяйственной продукции:		

Уровень 1	УК-6.1. ИД-1 не знает о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 не знает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 не знает цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 не знает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 не знает предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
Уровень 2	УК-6.1. ИД-1 плохо знает и понимает знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 плохо знает и понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 плохо знает и понимает намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 плохо знает и понимает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 плохо знает и понимает интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
Уровень 3	УК-6.1. ИД-1 знает и понимает знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 знает и понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 знает и понимает намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 знает и понимает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 знает и понимает интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
Уровень 4	УК-6.1. ИД-1 в полной мере знает и понимает знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 в полной мере знает и понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 в полной мере знает и понимает намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 в полной мере знает и понимает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 в полной мере знает и понимает интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
Уметь делать (действовать) управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, применять основные правила и принципы производства, хранения, переработки сельскохозяйственной продукции:	
Уровень 1	УК-6.1. ИД-1 не умеет применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 не умеет планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 не умеет реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 не умеет критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 не умеет демонстрировать интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков

Уровень 2	УК-6.1. ИД-1 плохо умеет применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 плохо умеет планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 плохо умеет реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 плохо умеет критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 плохо умеет демонстрировать интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
Уровень 3	УК-6.1. ИД-1 умеет применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 умеет планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 умеет реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 умеет критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 умеет демонстрировать интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
Уровень 4	УК-6.1. ИД-1 в полной мере умеет применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 в полной мере умеет планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 в полной мере умеет реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 в полной мере умеет критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 в полной мере умеет демонстрировать интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
Владеть навыками (иметь навыки) навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, навыками основных правил и принципов производства, хранения, переработки сельскохозяйственной продукции:	
Уровень 1	УК-6.1. ИД-1 не способен применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 не способен понимать важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 не способен реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 не способен критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 не способен демонстрировать интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
Уровень 2	УК-6.1. ИД-1 плохо владеет знаниями о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 плохо владеет планированием перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 плохо владеет реализацией намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 плохо владеет эффективностью использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 плохо владеет демонстрацией интереса к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков

Уровень 3	УК-6.1. ИД-1 владеет знаниями о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 владеет планированием перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 владеет реализацией намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 владеет эффективностью использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 владеет демонстрацией интереса к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков		
Уровень 4	УК-6.1. ИД-1 в полной мере владеет знаниями о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. УК-6.2. ИД-2 в полной мере владеет планированием перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 в полной мере владеет реализацией намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 в полной мере владеет эффективностью использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 в полной мере владеет демонстрацией интереса к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компентенций			
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
КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ			
ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;			
ИД-1 ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции			
ИД-2 ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции			
ИД-ОПК-1.3. 3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции			
Знать и понимать социальную значимость своей будущей профессии, задачи профессиональной деятельности, принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни; типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, основные правила и принципы производства, хранения, переработки сельскохозяйственной продукции:			

[illegible]

Владеть навыками (иметь навыки) навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий, навыками основных правил и принципов производства, хранения, переработки сельскохозяйственной продукции:							
Уровень 1	ОПК-1.1. ИД-1 Не владеет основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. ИД-2 Не владеет основными законами математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. ИД-3 Не владеет информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции						
Уровень 2	ОПК-1.1. ИД-1 плохо владеет основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. ИД-2 плохо владеет основными законами математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. ИД-3 плохо владеет информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции						
Уровень 3	ОПК-1.1. ИД-1 владеет основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. ИД-2 владеет основными законами математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. ИД-3 владеет информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции						
Уровень 4	ОПК-1.1. ИД-1 в полной мере владеет основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. ИД-2 в полной мере владеет основными законами математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. ИД-3 в полной мере владеет информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции						
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		
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. Значение молока и молочных продуктов в питании человека						
1.1	История развития, современное состояние и перспективы развития молочной промышленности России. Роль ученых и практиков в развитии молочной промышленности.	Лек	2	2	УК-6,ОПК-1		

1.2	Понятие о молочном сырье, его использование в технологии молочных продуктов	Лек	2	6	УК-6,ОПК-1	2	Лекция - визуализация
1.3	Основы современной классификации молочных продуктов	Лек	2	4	УК-6,ОПК-1		
1.4	Вторичное молочное сырье и его использование	Лек	2	4	УК-6,ОПК-1	2	Лекция - визуализация

1.5	Биологические, химические, физические и функциональные свойства молока как объекта хранения	Пр	2	4		2	Работа в малых группах
1.6	Технология производства молочных продуктов	Пр	2	6		2	Работа в малых группах
1.7	Оценка качества молока сырья	Лаб	2	4		2	Работа в малых группах
1.8	Оценка качества молочных продуктов	Лаб	2	4			
1.9	История развития, современное состояние и перспективы развития молочной промышленности России. Роль ученых и практиков в развитии молочной промышленности	Ср	2	12			
1.10	Понятие о молочном сырье, его использование в технологии молочных продуктов. Основы современной классификации молочных продуктов	Ср	2	16			
1.11	Вторичное молочное сырье и его использование	Ср	2	16			
Раздел 2. Значение мясной и рыбной продукции в питании человека							
2.1	История развития, современное состояние и перспективы мясоперерабатывающей промышленности России	Лек	2	2	УК-6,ОПК-1	2	Лекция - визуализация
2.2	Мясное сырье и его использование в технологии мясных продуктов	Лек	2	6	УК-6,ОПК-1		
2.3	Основы современной классификации мясных продуктов	Лек	2	6	УК-6,ОПК-1		
2.4	Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы, экологическая безопасность	Лек	2	6	УК-6,ОПК-1		
2.5	Сырье для мясной промышленности КРС, МРС лошади	Пр	2	4			
2.6	Сырье для мясной промышленности свиньи, птица	Пр	2	4			
2.7	Морфологический и химический состав мяса	Пр	2	4		2	Работа в малых группах
2.8	Транспортировка, Приемка, содержание скота, птицы на предприятиях мясной промышленности	Пр	2	4			
2.9	Первичная переработка скота, птицы	Пр	2	4		2	Работа в малых группах
2.10	Технология колбасных изделий	Пр	2	4		2	Работа в малых группах

2.11	Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы, экологическая безопасность	Пр	2	2			
2.12	Хранение мяса и рыбы	Лаб	2	4			
2.13	Определение свежести мяса	Лаб	2	4			
2.14	Обработка пищевых субпродуктов	Лаб	2	2			
2.15	История развития, современное состояние и перспективы мясоперерабатывающей промышленности России	Ср	2	14			
2.16	Мясное сырье и его использование в технологии мясных продуктов	Ср	2	16			
2.17	Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы, экологическая безопасность	Ср	2	16			

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

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

ЛП.6	Производство и переработка продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "КУРС", 2025. - 188 – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=455770
ЛП.1	Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]: Части I и II. - Москва: Издательский Центр РИО, 2016. - 217 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=165673
ЛП.2	Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]: Часть V. Тестовые материалы : Учебное пособие. - Москва: Издательский Центр РИО, 2016. - 138 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=201208
ЛП.3	Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]: Части III и IV : Учебное пособие. - Москва: Издательский Центр РИО, 2016. - 271 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=272883
ЛП.4	Величко Н.А., Машанов А.И., Речкина Е.А., Рыгалова Е.А. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 270 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=437009
ЛП.5	Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 443 – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=449215
ЛП.9	Степанова Н. Ю. Технология хранения и переработки продукции животноводства. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2018. - 82 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162650
ЛП.7	Крусъ Г. Н., Шалыгина А.М., Волокитина З.В. Методы исследования молока и молочных продуктов: Рек. Мин.образ. РФ в качестве учебника для студентов вузов по спец. "Технология молока и молочных продуктов". - М.: Колос, 2002. - 368
ЛП.8	И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин Технология мяса и мясных продуктов.: - КолосС, 2009. - 565

Дополнительная литература

ЛП.8	Основы технологии мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров направления подготовки 19.03.03 - продукты питания животного происхождения. - Персиановский: Донской ГАУ, 2018. - 168 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/108185
ЛП.7	Голубева Л. В., Ключникова Д. В. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:. - Воронеж: ВГУИТ, 2017. - 143 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106807
ЛП.6	Мышалова О. М., Кецелашвили Д. В. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2012. - 96 – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45632
ЛП.1	Трухачев В.И., Капустин И.В., Будков В.И., Грицай Д.И. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2012. - 300 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=76212

Л2.4	Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов.: - М.: Колос, 2000. - 367
Л2.3	Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. Производство и переработка продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "КУРС", 2024. - 186 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=439115
Л2.2	Иванов Д.В., Капустин И.В., Шматко Г.Г. Технологии и технические средства для производства молока и мяса крупного рогатого скота в личных подсобных и фермерских хозяйствах [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство СтГай "Агрус", 2016. - 180 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=314531
Л2.5	Шалыгина А. М., Калинина Л. В. Общая технология молока и молочных продуктов: Доп. УМО в кач-ве учебника для вузов по напр.655900, 271110. - М.: КолосС, 2007. - 200

Методическая литература

Л3.1	Тыхенова О. Г. Введение в профессиональную деятельность [Электронный ресурс]: Методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. - 50 – Режим доступа: https://elib.bgsha.ru/sotru/00538
------	--

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, pH-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), pH-метр карманный (с поверкой)	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
147	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (147)	2 подающих места, оснащенных мебелью, учебным оборудованием, лабораторная посуда, холодильник, центрифуга лабораторная, хлебопечка. 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
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 Clevy с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

		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	
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 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 мультимит Эксперт	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
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 «Znaniy»		http://znaniy.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:			
Введение в профессиональную деятельность : методические рекомендации 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. - 50 с. - URL: https://elib.bgsha.ru/sotru/00538. - 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 продукты (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 вопросов к зачету с оценкой по дисциплине (модулю)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Темы рефератов

Комплект тестовых заданий

Комплект индивидуальных заданий к решению 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: Введение в профессиональную деятельность	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

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

Перечень вопросов к зачету с оценкой по дисциплине (модулю)

1. Роль пищевой промышленности в удовлетворении потребительского спроса населения (УК-6, ОПК-1)
2. Производственный процесс. Основное и вспомогательное производства (УК-6, ОПК-1)
3. Технологический процесс и его составные части. Понятие о технологии производства изделия (УК-6, ОПК-1)
4. Показатели качества пищевых продуктов (УК-6, ОПК-1)
5. Факторы, влияющие на качество производимых пищевых продуктов (УК-6, ОПК-1)
6. Группы предприятий, перерабатывающих растительное сырье (УК-6, ОПК-1)
7. Технология производства питьевого молока (УК-6, ОПК-1)
8. Технология производства сливочного масла (УК-6, ОПК-1)
9. Технология производства творога (УК-6, ОПК-1)
10. Технология производства сыра (УК-6, ОПК-1)
11. Технология производства кефира (УК-6, ОПК-1)
12. Технология производства ряженки (УК-6, ОПК-1)
13. Технология производства мороженого (УК-6, ОПК-1)
14. Технология производства простокваши (УК-6, ОПК-1)
15. Технология производства сухого молока (УК-6, ОПК-1)
16. Технология производства мясных консервов (УК-6, ОПК-1)
17. Производство рубленых полуфабрикатов в тесте (УК-6, ОПК-1)
18. Производство вареных колбас и мясных хлебов. Режимы и применяемое оборудование (УК-6, ОПК-1)
19. Технология производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов (УК-6, ОПК-1)
20. Технология производства и оценка качества муки (УК-6, ОПК-1)
21. Технология производства и оценка качества хлебобулочных изделий (УК-6, ОПК-1)
22. Консервирование плодов, ягод и овощей методом тепловой стерилизации (УК-6, ОПК-1)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Тема 1. Значение молока и молочных продуктов в питании человека

1. В чем разница между усвояемостью и питательной ценностью? Что влияет на изменение питательной ценности молока?
2. Характер состояния белков в молоке и связь его с солевым составом. Отличие казеина молока от альбумина и глобулина.
3. Солевой и зольный состав молока, разница между ними. Значение минеральных солей молока для питания животного организма и в технике переработки молока.
4. Какие ферменты молока и их химические свойства имеют практическое значение в технологии молока?
5. Какие витамины молока связаны с жиром, какие растворимы в воде? Какие из них более устойчивы при взаимодействии температур и при окислительных процессах?
6. Практическое использование взаимосвязи между физико-химическими свойствами молока и его составом.
7. Хозяйственное и товарное значение молока других видов животных. Молоко каких сельскохозяйственных животных обладает наибольшей и наименьшей калорийностью и какими цифрами она выражается?
8. Как влияют уровень и тип кормления коров на состав молока? На состав и свойства жира и белков молока?
9. Как изменяются составные части молока в течение лактационного периода?
10. Какие факторы, помимо лактации, кормления и породности, влияют на состав молока?

Тема 2. Значение мясной и рыбной продукции в питании человека

1. Питательная ценность и вкусовые качества мяса.
2. Интенсификация процесса посола.
3. Измельчение и созревание мяса.
4. Мышечная ткань мяса.
5. Фаршесоставление колбас.
6. Жировая ткань мяса.
7. Формование мясопродуктов
8. Соединительная ткань мяса.
9. Методы тепловой обработки мясопродуктов.
10. Хрящевая и костная ткани мяса.
11. Изменения мяса в процессе тепловой обработки.
12. Послеубойные изменения в мясе.
13. Методы копчения.
14. Изменения мяса при хранении.
15. Сушка мясопродуктов.
16. Химический состав тканей мяса.
17. Режимы охлаждения колбасных изделий.

18. Классификация кишечного сырья и субпродуктов.

19. Условия и сроки хранения мясопродуктов.

20. Белки мяса.

21. Дефекты вареных колбас, причины возникновения и методы устранения. 22. Методы обработки субпродуктов и кишечного сырья

Комплект тестовых заданий

Тема 1 Значение молока и молочных продуктов в питании человека

1. Молоко это:

- механическая смесь составных частей
- сложная коллоидная система
- жидкость содержащая белок и жир
- жидкость содержащая витамины
- смесь витаминов и белков

2. Истинные составные части молока:

- антибиотики
- гербициды
- вода, жир, белок, сахар
- пестициды
- гербициды и антибиотики

3. Консистенция молока:

- однородная
- неоднородная
- коллоидная система
- гель
- эмульсия

4. Содержание воды в коровьем молоке:

- 80,5%
- 69,7%
- 87,5%
- 95,6%
- 60,5%

5. Содержание сухого вещества в коровьем молоке:

- 20,5%
- 12,5%
- 10,3%
- 6,7%
- 5,5%

6. Среднее содержание жира в коровьем молоке:

- 6,0%
- 4,4%
- 3,6%
- 2,9%
- 5,2%

7. Содержание молочного сахара в коровьем молоке:

- 6,7%
- 5,2%
- 4,7%
- 3,3%
- 2,5%

8. Содержание белка в коровьем молоке:

- 3,3%
- 4,7%
- 2,1%
- 5,4%
- 6,0%

9. В молоке находятся витамины:

- А, Д, С
- А, Д, Е, С
- А, Д, Е, С, РР
- А, Д, С, РР, группы В
- А, Д, С, РР

10. Минеральные вещества в молоке находятся в виде:

- солей органических кислот
- солей неорганических кислот
- солей органических и неорганических кислот
- солей органических в коллоидном состоянии
- солей неорганических кислот в молекулярном состоянии

11. Плотность молока это показатель:

- свежести
- натуральности
- питательной ценности
- чистоты
- технологичности

12. Кислотность молока это показатель:

- натуральности
- свежести
- консистенции
- механической загрязненности
- бактериальной загрязненности

13. Кислотность молока определяют:

- РН - метром и титрованием
- РН - метром
- титрованием
- по таблице
- по формуле

14. Плотность молока, оА:

- 26-27
- 24-27
- 27-32
- 33-34
- 35-36

15. При добавлении воды в молоко его плотность:

- увеличивается
- уменьшается
- не изменяется
- увеличивается на 10оА
- увеличивается на 15оА

16. СОМО это:

- сухой обезжиренный молочный осадок
- сухой очищенный молочный остаток;
- сухой остаток молочный обезжиренный
- сухой обезжиренный молочный остаток
- самый обезжиренный молочный осадок

17. Молочный жир образуется из:

- нейтрального жира крови
- аминокислот
- углеводов
- плазмы крови
- жира корма

18. При определении жира в жиросмер последовательно наливают:

- 10 мл молока; 10,77 мл H₂SO₄, 1 мл изоамилового спирта;
- 10 мл H₂SO₄, 10,77 мл молока, 1 мл изоамилового спирта;
- 10 мл изоамилового спирта, 10,77 мл H₂SO₄, 1 мл молока;
- 1 мл H₂SO₄, 10 мл молока и 10,77 мл изоамилового спирта;
- 10,77 мл молока, 10 мл H₂SO₄, 1 мл изоамилового спирта.

19. Оптимальная температура водяной бани при жиропределении:

- 61,0 ± 2 °C
- 62,0 ± 2 °C
- 63,0 ± 2 °C
- 65,0 ± 2 °C
- 36,6 ± 2 °C

20. Основным белком молока является:

- альбумин
- глобулин
- казеин
- альбумин и глобулин
- лактенины

21. Показатель степени чистоты молока:

- группа
- класс
- степень
- процент
- г/см³

22. В молоке I класса может содержаться бактерий до ... млн./мл

- 4
- 20 и более

- 20
- 0,5
- не содержится

23. Бактериальную обсемененность молока оценивают по пробе на:

- лактазу
- рестриктазу
- редуктазу
- амилазу
- липазу

24. Молоко гомогенизированное и нагретое выше 100 °С называется

- пастеризованным
- топленным
- стерилизованным
- кипяченым
- питьевым

Тема 2. Значение мясной и рыбной продукции в питании человека

1. Мышечная ткань от массы животного составляет:

- 10-20 %
- 40-50 %
- 70-80 %

2. Витамины относятся:

- к ферментам
- биологически активным соединениям
- гормонам

3. Состояние животного перед убоем не влияет на:

- качество мяса
- длительность его хранения
- pH мяса г) содержание липидов

4. Основной белок соединительной ткани мяса:

- актин
- миозин
- коллаген

5. Соли кальция откладываются:

- на фасциях
- в гиалиновом хряще
- в эластическом хряще

6. Что такое мясная продуктивность?

- совокупность качественных и количественных показателей
- масса туши животного
- химический состав мяса

Комплект индивидуальных заданий к решению ситуационных задач

Задача 1. Составить среднесуточную пробу молока в количестве 250 мл и 50 мл

Время дойки Удой, л Объем пробы

250 мл 50 мл

Утро 14

Обед 10

Вечер 10

Задача 2. Какой будет плотность молока при 200С, если показания ареометра следующие:

Температура, 0С Плотность, г/см3 Плотность, г/см3 при 200С Плотность, 0А

16 1,030

19 1,029

22 1,031

25 1,027

Задача 3. Рассчитать калорийность 1 кг молока следующих видов животных:

Вид животных Состав молока, % Калорийность, ккал

жир общий белок лактоза

Кобыла 1,5 1,9 6,7

Корова 3,8 3,4 4,7

Северный олень 20,0 10,0 2,6

Задача 4. Определить сорт молока, если кислотность его 170Т, механическая загрязненность – II гр, бактериальная обсемененность – I класс, плотность – 1028 кг/м3

Задача 5. Имеются две пробы молока со следующими показателями:

а) плотность -300А, содержание жира -3,8%

б) плотность -300А, содержание жира -2,0%

Какая из двух проб фальсифицирована, чем и на сколько?

Задача 6. Поступила партия охлажденной свинины в полутушах. Согласно товарно-транспортной накладной мясо соответствует II категории. При осмотре обнаружено следующее: 3 полутуши промаркированы треугольным клеймом, 2 полутуши – овальным клеймом, на 4 полутушах имеются срывы подкожного жира более 15%. Сделайте заключение о возможности приемки и реализации мяса.

Задача 7. На межрайбазу прибыла партия свинины. Температура в толще туш составляет -4°C . На отдельных тушах имеются остатки льда и снега, а также срывы подкожного жира на площади 10% поверхности и кровоподтеки на площади 12% поверхности. Определите вид мяса по термическому состоянию и качество мяса. Примите решение о приемке и возможности реализации партии мяса. Укажите, как может быть использовано такое мясо.

Задача 8. В охлажденной говядине при внешнем осмотре обнаружены зачистки, срывы подкожного жира на площади 17% поверхности, слабовыраженный кисловатый запах. 11 Сделайте заключение о степени свежести и возможности реализации мяса. (Ответ обоснуйте.)

Задача 9. Сформулируйте заключение о степени свежести говядины охлажденной, если при анализе были получены следующие результаты: поверхность туши потемневшая, мышцы на разрезе слегка липкие, мясо имеет запах, свойственный данному виду мяса, бульон слегка мутноватый, сухожилия сероватого цвета, жир матового оттенка, слегка мажется.

Задача 10. Оценка качества телятины охлажденной I категории показала следующие результаты: имеется корочка подсыхания, мышцы слегка влажные, консистенция упругая, запах, свойственный данному виду мяса, жир без запаха осаливания, белый, сухожилия упругие, бульон ароматный, слегка мутноватый; в поле зрения мазка-отпечатка обнаружено 25 кокков и палочек. Сделайте заключение о степени свежести мяса.

Темы заданий для работы в малых группах

1. Биологические, химические, физические и функциональные свойства молока как объекта хранения.
2. Технология производства молочных продуктов
3. Вторичное молочное сырье и его использование
4. Сырье для мясной промышленности КРС, МРС лошади, олени
5. Сырье для мясной промышленности свиньи, птица, кролики
6. Морфологический и химический состав мяса
7. Транспортировка, приемка, содержание скота, птицы и кроликов на предприятиях мясной промышленности
8. Первичная переработка скота, птицы и кроликов
9. Технология колбасных изделий
10. Технология мясных консервов
11. Характеристика вторичных продуктов переработки мяса и рыбы, экологическая безопасность
12. Хранение мяса и рыбы
13. Определение свежести мяса
14. Обработка пищевых субпродуктов
15. Оценка качества молока сырья
16. Оценка качества молочных продуктов

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

Темы рефератов

1. Понятие о молоке. Состав и свойства молока.
2. Молоко различных видов сельскохозяйственных животных. Состав, свойства, пищевое, экономическое значение и использование молока коз, овец, кобыл, верблюдиц, буйволиц и других животных.
3. Факторы, влияющие на изменение состава и свойств молока коров:
4. - порода, стадия лактации, возраст, линька, состояние здоровья, упитанность,
5. индивидуальные особенности;
6. -корма и уровень кормления, условия содержания, распорядок дня, сезоны года, погодные условия, моцион;
7. - промежуток между доением, способы и скорость доения, массаж вымени, полнота выдаивания.
8. Пороки молока, возникающие при скормливании животным недоброкачественных кормов, попадании в молоко лекарственных, радиоактивных, моющих-дезинфицирующих веществ, ядохимикатов.
9. Физико-химические свойства мяса и мясopодуKтoв.
10. Предубойное содержание скота.
11. Организация ветеринарно-санитарного контроля.
12. Автоматизация системы переработки скота.
13. Особенности убоя и переработки птицы.
14. Особенности и различия линий убоя к.р.с и м.р.с.
15. Современные способы холодильной обработки мяса и мясopодуKтoв.
16. Новые виды колбасных оболочек.
17. Новые виды упаковки мясных полуфабриKатoв.
18. Особенности технологии быстрозамороженных мясных полуфабриKатoв

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

Критерии оценки к зачету и зачету с оценкой

зачет /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.

зачет /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.

зачет /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.

незачет /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)

Примерная шкала оценивания:

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 «удовлетво-рительно»	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.

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:	
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 разноуровневых задач (заданий)	
Задачи репродуктивного уровня Задачи реконструктивного уровня Задачи творческого уровня Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: – полнота знаний теоретического контролируемого материала; – полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов; – умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий; – умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы; – полнота и правильность выполнения задания. 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»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу.
Критерии оценивания контрольной работы темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)	

Перечень тем рефератов 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. Продemonстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%). Продemonстрировано 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. Продemonстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Продemonстрировано 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.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Предложенное решение требует дополнительной конкретизации и обоснования, в целом соответствует поставленной в задаче проблеме. При решении поставленной проблемы обучающийся применяет традиционный подход, демонстрирует твердые знания по поставленной проблеме. Предложенное решение содержит ошибки, уверенно исправленные после наводящих вопросов.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Наличие грубых ошибок в решении ситуации, непонимание сущности рассматриваемой проблемы, неуверенность и неточность ответов после наводящих вопросов. Предложенное решение не обосновано и не применимо на практике

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	Обснoвание изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			