

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа по учебной дисциплине «Введение в технологию отрасли»
Б1.В.ДВ.01.02	Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплине

«Введение в технологию отрасли»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования

бакалавриат

Форма обучения

очная

Екатеринбург, 2018

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	<i>Доцент, к. с.-х. н</i>	<i>Чеченихина О.С.</i>	
Согласовал:	<i>Председатель учебно-методической комиссии Технологического факультета</i>	<i>Рогозинникова И.В.</i>	№16 от 17.04.2018
Утвердил:	<i>Декан Технологического факультета, к.б.н</i>	<i>Неверова О.П.</i>	№8 от 17.04.2018
Версия: 1.0		КЭ:1	УЭ № _____
Стр 1 из 13			

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий
 - 4.2 Содержание модулей (разделов) дисциплины
 - 4.3 Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья



Введение

Дисциплина «Введение в технологию отрасли» является составляющей блока вариативных дисциплин и предназначена для формирования профессиональной позиции обучающихся в области управления качеством производства пищевых продуктов.

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование поэтапно следующих компетенций: ПК-1; ПК-3.

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

Цель изучения дисциплины – изучение основных свойств пищевого сырья, химических, физико-химических, биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе переработки сырья в пищевые продукты.

Задачи изучения дисциплины:

- - изучение основных видов сырья, используемого в производстве пищевых продуктов;
- - ознакомление с научными основами технологических процессов в различных отраслях пищевой промышленности.

Результаты освоения дисциплины:

знать:

- -о пищевой, в том числе молочной и мясной промышленности и ее отдельных отраслях,
- -о специфике работы инженера пищевой (молочной или мясной) промышленности,
- -основное сырье, перерабатываемое в пищевой промышленности, его химический состав, показатели качества;
- - основы технологий производства и первичной переработки продуктов животного происхождения;

уметь:

- -применять в практической деятельности технологии по производству и первичной переработке продуктов животного происхождения,
- - пользоваться методами оценки качества продуктов животного происхождения;

**владеть:**

• навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в технологию отрасли» относится к числу дисциплин вариативной части.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении дисциплины «Введение в технологию отрасли» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

3. Объем дисциплины и виды учебной работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Курс/семестр
	1/1
Контактная работа * (всего)	54
В том числе:	
Лекции	16
Лабораторные работы (ЛР)	38
Самостоятельная работа (всего)	54
Общая трудоёмкость	час
	зач.ед.
	108
	3
Вид промежуточной аттестации	зачет

*Контактная работа по дисциплине может включать в себя занятия лекционного типа, практические и (или) лабораторные занятия, групповые и индивидуальные консультации и самостоятельную работу обучающихся под руководством преподавателя, в том числе в электронной информационной образовательной среде, а также время, отведенное на промежуточную аттестацию. Часы контактной работы определяются «Положением об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов в ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, утвержденным врио ректора 26 октября 2017 года.



В учебном плане отражена контактная работа только занятий лекционного и практического и (или) лабораторного типа. Иные виды контактной работы планируются в трудоемкость самостоятельной работы, включая контроль.

4. Содержание дисциплины

Краткое содержание дисциплины. Введение. Общая характеристика сырья пищевых производств. Содержание и задачи дисциплины. Понятие о технологии пищевых производств. Классификация отраслей пищевой промышленности, пищевых производств (по видам сырья, готовой продукции и пр.). Современное состояние и перспективы развития молочной и мясной промышленности РФ. Потребность человека в питательных веществах. Значение молочных продуктов в питании человека. Лечебно-профилактическое значение кисломолочных продуктов. Значение мясопродуктов как источника необходимых веществ. Научные основы технологии молочных продуктов. Характеристика молока-сырья, его применение в пищевой промышленности. Технология производства молока. Показатели качества молока сырья. Первичная переработка молока. Ассортимент и классификация молочных продуктов. Технологии производства различных молочных продуктов.

Научные основы технологии мясопродуктов. Характеристика основного мясного сырья, его использование в пищевой промышленности. Химический состав и показатели качества мясного сырья. Ассортимент мясопродуктов, выпускаемый мясоперерабатывающими предприятиями. Общая технология производства колбасных изделий. Технология производства мясных консервов.

4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий

Очное/ заочное обучение

№ п/п	Наименование модуля дисциплин	Лекции	Лаб. зан.	Практ. Зан.	СРС	всего
1.	Модуль 1. «Введение. Продукты питания животного происхождения в системе питания населения»	8	-	-	25	52
2.	Модуль 2 «Сырье для производства продуктов питания животного происхождения»	8	-	-	25	52
	Зачет				4	4
	всего	16	-	-	54	108

**4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин**

№ п.п	Наименование модуля	Трудоёмкость (час.)	Формируемые Компетенции	Формы контроля*	Технологии интерактивного обучения**
		очное			
1.	Модуль 1. «Введение. Продукты питания животного происхождения в системе питания населения»	52	ПК-1; ПК-3	доклад, зачет	Лекция – дискуссия
2.	Модуль 2 «Сырье для производства продуктов питания животного происхождения»	52	ПК-1; ПК-3		

4.3 Детализация самостоятельной работы

№ и наименование модуля дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы
		очное
Модуль 1. «Введение. Продукты питания животного происхождения в системе питания населения»	Самоподготовка	8
	Подготовка к устному опросу	4
	Изучение литературы	13
Модуль 2 «Сырье для производства продуктов питания животного происхождения»	Самоподготовка	8
	Подготовка к устному опросу	4
	Изучение литературы	13
	Подготовка к зачету	4
ИТОГО		54

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1 Методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Введение в технологию отрасли» для обучающихся технологического факультета по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты



питания животного происхождения / Сост. Горелик О.В., Лоретц О.Г. – Екатеринбург, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2017

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС)

Приложение 1 к рабочей программе

6.2. Измерительные средства по контролю знаний студентов, в том числе квалиметрия (балльно-рейтинговая система)

РЕЙТИНГОВАЯ ШКАЛА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование учебной дисциплины: «Введение в технологию отрасли»

Группа _____ Преподаватель _____

Итоговая оценка (выставляется на основании результатов текущего,

№	Вид учебной работы	Баллы	Примечание
1	Посещение лекций 1 лекц =1 балл	40	Все лекции
2	Посещение практ. и лабор.занятий 1 л. п=0,5балл	34	Все
3	Промежуточный контроль; -Тестирование	6	Положительная оценка
	Итоговый контроль (зачет) - полный ответ на все вопросы	20	
	- в ответе есть недостатки	1-15	
	- не здан	0	
	- повторная сдача при положительном ответе	5	
4	Итого	100	
5	Добавление баллов		
	Реферат с защитой и презентацией	5	
	Активная работа на занятии	2	
6	Доклад на занятии	4	с утвержденной темой
7	Научная работа (написание статьи совместно с преподавателем/доклад на молодежной конференции и т.д.	10-15	
8	Вычитание баллов		с утвержденной темой
9	Пропуск лекции	-2	
10	Пропуск практик/лабораторных /семинаров	-5	

промежуточного и аттестационного контроля):

61–100 баллов – «зачтено»;

менее 61 балла – «незачтено»;

**1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:****а) основная литература:**

2. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1 : конспект лекций / Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун-т, Т.А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2015. — 136 с. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/325397/info>

3. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 176 с. Ссылка на информационный ресурс: <https://biblio-online.ru/book/96417837-89DD-42F4-B910-DC9B3FEF9D52>

б) дополнительная литература:

1. Голубева, Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4124>

2. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс] : справ. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2017. — 340 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90668>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**А) Интернет-ресурсы библиотеки:**

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),

- электронные библиотечные системы:

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>,

ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>;

ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>;

ЭБС «Рукопт» - Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/search>

- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ» и «Polpred.com».

- электронно-библиотечная система Web «Ирбис»;

- научная электронная библиотека диссертаций и авторефератов: <http://dissercat.com>

Б) Справочная правовая система «Консультант Плюс»**В) Научная поисковая система – Science Tehnology**

Г) Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации -
<http://mcsx.ru>

Д) Специализированные профессиональные база данных:

<http://www.gost.ru> Официальный сайт Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии.

<http://www.iso9000.ru> Ресурс «ISO 9000 Современный менеджмент качества».



<http://www.stq.ru> Редакционно-информационное агентство "Стандарты и качество". Средство массовой информации, посвященное проблемам в области стандартизации и качества в разных отраслях промышленности

<http://www.vniiki.ru> Всероссийский научно-исследовательский институт классификации, терминологии и информации по стандартизации и качеству

<http://uralgost.ru> Уральское объединение по сертификации «Уралгост»

<http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для того, чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой в электронном варианте на платформе MOODLE или сайте университета.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

- выяснение того, какая учебно-методическая литература имеется в библиотеке (получить её на руки), и в электронном варианте;
- сразу же после каждой лекции и практического занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- не откладывать до последнего подготовку отчета о самостоятельной работе, имея в виду, что самостоятельная тематика войдет в число контрольных вопросов к зачету.

При подготовке к зачету, необходимо разобраться – за счет каких источников будут «закрывать» все контрольные вопросы: лекционные и практические материалы, отчет о самостоятельной работе, учебная литература.

При подготовке студентов к тестированию необходимо тщательно изучить конспект лекций по соответствующим темам, а также материал, изложенный в основной литературе.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к зачету), ответы на которые позволят студенту систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для формирования основ профессиональных и универсальных компетенций у студентов в процессе изучения дисциплины «Введение в технологию отрасли» применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от уровня учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и



методов ее активизации с приоритетом на самостоятельную работу обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются **следующие информационные технологии обучения:**

- При проведении лекции используются презентации материала в программе Microsoft Office (PowerPoint), выход на профессиональные сайты, использование видеоматериалов различных интернет-ресурсов.

- **Практические занятия** по дисциплине проводятся с использованием платформы MOODLE (методические материалы), Справочной правовой системы «Консультант Плюс».

Практические и лабораторные занятия по дисциплине проводятся с использованием бумажных вариантов годовых отчетов служб управления персоналом предприятий и организаций различных форм собственности.

В процессе изучения принципов составления документации *учебными целями* являются первичное восприятие учебной информации о теоретических основах и принципах работы с прикладными программными пакетами, ее усвоение, запоминание, а также структурирование полученных знаний и развитие интеллектуальных умений ориентированных на способы деятельности репродуктивного характера. Посредством использования этих интеллектуальных умений достигаются навыки использования ранее усвоенного материала в новых ситуациях, применение абстрактного знания в конкретных ситуациях.

Для достижения этих целей используются в основном традиционные **информативно-развивающие** технологии обучения с учетом различного сочетания **пассивных форм** (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие, консультация, самостоятельная работа) и **репродуктивных методов обучения** (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно - иллюстративное изложение, чтение информативных текстов) и **лабораторно - практических методов** обучения (упражнение, инструктаж, проектно - организованная работа, организация профессионально-ориентированной учебной работы обучающегося).

Для организации учебного процесса используется программное обеспечение, обновляемое согласно лицензионным соглашениям.

Программное обеспечение:

- Базовый пакет для сертифицированной ОС Windows XP Professional.
- Лицензия Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
- База данных АГРОС - режим доступа:

<http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>.

**11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №13	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка места для сидения	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №6	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка места для сидения Оборудование: вытяжной шкаф, лабораторная мебель Приборы и материалы: Муляжи сельскохозяйственных животных Учебно-наглядные пособия: ГОСТы	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.
Помещение для самостоятельной работы: аудитория № 5104 и №5208, №12	Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.



12. Особенности обучения студентов с различными нозологиями:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активизирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:

- наглядность;
- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
- разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.

Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален.



Искусственная освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета).

- индивидуальные беседы;

- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ и инвалидов осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
Технологический факультет
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Б1.В.ДВ.01.02 ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ОТРАСЛИ

по направлению подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
ОЧНАЯ

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	доклад, зачет	зачет
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования		

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2. Требования к результатам освоения производственной практики: технологическая практика

Планируемые результаты освоения компетенции	компетенция не сформирована	пороговый уровень	базовый уровень	повышенный уровень
ПК- 1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе				
Знать: о пищевой, в том числе молочной и мясной промышленности и ее отдельных отраслях, о специфике работы инженера пищевой (молочной или мясной) промышленности	Фрагментарные представления о пищевой, в том числе молочной и мясной промышленности и ее отдельных отраслях, о специфике работы инженера пищевой (молочной или мясной) промышленности	Неполные представления о пищевой, в том числе молочной и мясной промышленности и ее отдельных отраслях, о специфике работы инженера пищевой (молочной или мясной) промышленности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о пищевой, в том числе молочной и мясной промышленности и ее отдельных отраслях, о специфике работы инженера пищевой (молочной или мясной) промышленности	Сформированные систематические представления о пищевой, в том числе молочной и мясной промышленности и ее отдельных отраслях, о специфике работы инженера пищевой (молочной или мясной) промышленности
Уметь: применять в практической деятельности технологии по	Фрагментарное использование умений применять в практической деятельности	Несистематическое использование умений применять в практической деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении применять в практической	Сформированное использование умений применять в практической деятельности

производству и первичной переработке продуктов животного происхождения	технологии по производству и первичной переработке продуктов животного происхождения	технологии по производству и первичной переработке продуктов животного происхождения	деятельности технологии по производству и первичной переработке продуктов животного происхождения	технологии по производству и первичной переработке продуктов животного происхождения
Владеть: навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации	Отсутствие владения навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации	Фрагментарное владение навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации	В целом успешное, но несистематическое владение навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации	Успешное и систематическое владение навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации
ПК-3 способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования				
Знать: основное сырье, перерабатываемое в пищевой промышленности, его химический состав, показатели качества; основы технологий производства и первичной переработки продуктов животного происхождения	Фрагментарные представления об основном сырье, перерабатываемом в пищевой промышленности, его химическом составе, показателях качества; основах технологий производства и первичной переработки продуктов животного происхождения	Неполные представления об основном сырье, перерабатываемом в пищевой промышленности, его химическом составе, показателях качества; основах технологий производства и первичной переработки продуктов животного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основном сырье, перерабатываемом в пищевой промышленности, его химическом составе, показателях качества; основах технологий производства и первичной переработки продуктов животного происхождения	Сформированные систематические представления об основном сырье, перерабатываемом в пищевой промышленности, его химическом составе, показателях качества; основах технологий производства и первичной переработки продуктов животного происхождения
Уметь: пользоваться методами оценки качества продуктов животного происхождения	Фрагментарное использование умений пользоваться методами оценки качества продуктов животного происхождения	Несистематическое использование умений пользоваться методами оценки качества продуктов животного происхождения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении пользоваться методами оценки качества продуктов животного происхождения	Сформированное использование умений пользоваться методами оценки качества продуктов животного происхождения
Владеть: навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации	Отсутствие владения навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации	Фрагментарное владение навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации	В целом успешное, но несистематическое владение навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации	Успешное и систематическое владение навыками поиска и обработки необходимой для учебной работы информации

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И КЛЮЧИ (ОТВЕТЫ) К КОНТРОЛЬНЫМ ЗАДАНИЯМ, МАТЕРИАЛАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
Б1.В.ДВ.1.2 ВВЕДЕНИЕ В ТЕХНОЛОГИЮ ОТРАСЛИ**

3.1 Доклад

Доклад студента должен быть оформлен в виде эссе, презентации в Microsoft PowerPoint и выступления.

Тематики доклада:

1. Нутрициология – наука о питании.
2. Роль питания в жизнедеятельности организма.
3. Какие факторы влияют на здоровье человека?
4. Влияние социально-экономических аспектов питания на здоровье человека.
5. Питание и здоровье
6. Алиментарные заболевания. Современные методы выявления алиментарных заболеваний
7. Международная практика по выявлению алиментарных заболеваний
8. Значение процессов пищеварения в жизнедеятельности человека
9. Проблемы белка в питании человека на Земном шаре.
- 10.Поиски новых источников белка. Влияние белковой недостаточности на здоровье человека.
- 11.Проблема избыточного потребления рафинированных углеводов в питании современного человека.
- 12.Роль «пищевых волокон» в питании современного человека

Критерии оценки доклада

Критерий	Количество баллов			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
1. Качество доклада	Доклад зачитывает	Доклад рассказывает, но не объяснена суть работы	Чётко выстроен доклад, владеет иллюстративным материалом	Доклад производит выдающееся впечатление
2. Качество ответов на вопросы	Не может ответить ни на один вопрос	Не может чётко ответить на вопросы	Не может ответить на большинство вопросов	Отвечает на большинство вопросов
3.	Демонстрационны	Представленны	Демонстрацион	Автор

Использование демонстрационного материала	й материал отсутствует	й демонстрационный материал не использовался докладчиком	ный материал использовался в докладе	предоставил демонстрационный материал и прекрасно в нём ориентировался
4. Оформление демонстрационного материала	Демонстрационный материал отсутствует	Представлен плохо оформленный демонстрационный материал	Демонстрационный материал хорошо оформлен, но есть неточности	К демонстрационному материалу нет претензий
5. Владение автором научным и специальным аппаратом	Автор слабо владеет базовым аппаратом	Автор владеет базовым аппаратом	Использованы общенаучные и специальные термины	Показано владение специальным аппаратом
6. Чёткость выводов, обобщающих доклад	Автор не сделал выводов	Выводы имеются, но они не доказаны	Выводы нечёткие	Выводы полностью характеризуют работу

3.2 Зачет

Для подготовки к зачету нужно восстановить в памяти информацию к зачету, вновь осмыслить и понять, значительно больше, поэтому требуется больше времени и умственных усилий. Необходимо перечитать лекции, вспомнить то, что говорилось преподавателем на семинарах и практических занятиях, а также самостоятельно полученную информацию при подготовке к ним. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших обсуждаемую проблему. Необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к экзамену. Ответ, в котором присутствуют все указанные блоки информации, наверняка будет отмечен высокими баллами. Для их получения требуется ответить и на дополнительные вопросы, если зачет проходит в устной форме. Рекомендуется подготовку к зачету осуществлять в два этапа. На первом, в течение 2–3 дней, подбирается из разных источников весь материал, необходимый для развернутых ответов на все вопросы. Ответы можно записать в виде краткого конспекта. На втором этапе по памяти восстанавливается содержание того, что записано в ответах на каждый вопрос.

Перечень вопросов к зачету

1. Значение рационального питания для здоровья и нормальной жизнедеятельности организма.
2. Сбалансированность питания, его показатели
3. Основные группы пищевых продуктов

4. Основные показатели режима питания, влияние их на здоровье человека.
5. Мясо в системе питания человека
6. Птица в системе питания человека
7. Рыба в системе питания человека
8. Яйца в системе питания человека
9. Молоко и молочные продукты в системе питания человека
10. Классификация пищевого сырья и продуктов
11. Классификация и особенности консервированных пищевых продуктов
12. Классификация пищевого сырья
13. Строение пищевого сырья
14. Свойства пищевого сырья
15. Основные причины порчи пищевых продуктов
16. Как классифицируют растительное сырье

Критерии оценки зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, тестирования, круглый стол, решение задач, творческие задания, деловая игра);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;

- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО в форме предусмотренной учебным планом.

Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма определяется кафедрой (устный – по билетам, либо путем собеседования по вопросам; письменная работа, тестирование и др.). Оценка по результатам экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (оценка по результатам зачета – «зачтено» или «не зачтено»).

Каждая компетенция (или ее часть) проверяется теоретическими вопросами, позволяющими оценить уровень освоения обучающимися знаний и практическими заданиями, выявляющими степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.