

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 14:56:33

Уникальный программный идентификатор:

5258223550ea9f1c13372ca1609b644b7348006af6355821f388f917a1751f6e

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени В.Я.ГОРИНА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан технологического факультета



Н.С. Трубчанинова

« 19 » мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Майский, 2021

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07. 2017 г. № 669;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г., № 301;
- профессионального стандарта «13.017 Агроном», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 9.07.2018г. № 454 н;

**Составители:** Ордина Н.Б. доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат сельскохозяйственных наук.

**Рассмотрена** на заседании выпускающей кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«11» \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой  Н.Б. Ордина

руководитель основной профессиональной образовательной программы  Н.Б. Ордина

## **I. Цель и задачи дисциплины**

### **1.1. Цель дисциплины**

Целью преподавания дисциплины **«Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов»** является приобретение студентом знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности, работ по осуществлению контроля по показателям безопасности и качества выпускаемой продукции. В дисциплине изучаются вопросы организации и осуществления контроля готовой продукции.

### **1.2. Задачи дисциплины**

В результате изучения дисциплины студенты должны:

- знать основные понятия и термины в области контроля сырья, готовых продуктов, технологического процесса;
- уметь осуществлять контроль сырья и других пищевых компонентов, готовой продукции и санитарно-гигиенического состояния производства;
- иметь представление о мерах, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающей требованиям стандартов.

В результате изучения дисциплины студенты должны знать:

- условные обозначения точек контроля;
- показатели качества и безопасности продуктов и методы их определения;
- этапы проведения контроля: сырья, продукции.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

### 2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов» относится к дисциплинам по выбору вариативной части **Б1.В.ДВ.02.02** основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

|  |   |
|--|---|
| <p><b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b></p> | <p>Биохимия сельскохозяйственной продукции, технология хранения и переработки продукции растениеводства, микробиология, технология хранения и переработки продукции животноводства, технология производства, хранения и переработки плодоовощной продукции.</p>   |
| <p><b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b></p>  | <p><b>знать:</b> сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, основным параметрам технологического процесса;</p> <p><b>уметь:</b> квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения техноконтроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при техноконтроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.</p> <p><b>владеть:</b> навыками проведения техноконтроля и микробиологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; использовать виды и методы контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса; пользоваться действующей нормативно-технической документацией;</p> |

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

| Коды компетенций | Формулировка компетенции  | Индикаторы достижения компетенции  | Планируемые результаты обучения по дисциплине   |
|------------------|---|--|---|
| УК-8             | Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | УК 8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.                                       | <p><b>знать:</b> требования по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте</p> <p><b>уметь:</b> обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p><b>владеть:</b> методами и навыками по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> |
| ПК-8             | Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки              | ПК 8.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки для контроля качества | <p><b>знать:</b> современные документы в области безопасности и контроля качества</p> <p><b>уметь:</b> использовать нормативные документы в целях контроля</p> <p><b>владеть:</b> принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>  |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  | ПК 8.2 Владеет методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | <p>• <b>знать:</b><br/>алгоритм проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса;</p> <p><b>уметь:</b> ставить задачи и подбирать методы контроля качества</p> <p><b>владеть:</b> методами контроля качества</p> |
|--|--|---|---|

#### IV. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

##### 4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

| Вид работы                                  | Объем учебной работы, час | Объем учебной работы, час |
|---|---------------------------|---------------------------|
|   | Очная                     | Заочная                   |
| <b>Формы обучения</b>                       | <b>7 (4)</b>              | <b>4 курс</b>             |
| <b>Семестр (курс) изучения дисциплины</b>   | <b>7 (4)</b>              | <b>4 курс</b>             |
| <b>Общая трудоемкость, всего, час</b>       | <b>108/3</b>              | <b>108/3</b>              |
| <b>зачетные единицы</b>                     |                           |                           |
| <b>1. Контактная работа</b>                 | <b>44,4</b>               | <b>18,9</b>               |
| <b>1.1. Контактная аудиторная работа</b>    |                           |                           |
| В том числе:                                |                           |                           |
| Лекции                                      | 14                        | 6                         |
| Лабораторные занятия                        | -                         | -                         |
| Практические занятия                        | 28                        | 6                         |
| Установочные занятия                        | -                         | 2                         |
| Предэкзаменационное консультирование        | 2                         | -                         |
| Текущие консультации                        | -                         | 4,5                       |
| <b>1.2. Промежуточная аттестация</b>        |                           |                           |
| Зачет                                       | -                         | -                         |
| Экзамен                                     | 0,4                       | 0,4                       |
| Выполнение контрольной работы               | -                         | 0,2                       |
| <b>1.3. Контактная внеаудиторная работа</b> | <b>14</b>                 | <b>4</b>                  |

|  |             |             |
|--|-------------|-------------|
| <b>(контроль)</b>  |             |             |
| <b>2. Самостоятельная работа обучающихся</b>   | <b>49,6</b> | <b>85,1</b> |
| <b>в том числе:</b>  |             |             |
| Самостоятельная работа по проработке лекционного материала                                       | 10          | 20          |
| Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям                         | 24          | 20          |
| Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение                           | 5           | 20          |
| Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы) | 5           | 20          |
| Подготовка к экзамену  | 5,6         | 5,1         |

#### 4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы

| Наименование рейтингов, модулей и блоков                   |  | Объем учебной работы, час |           |             |               |             |               |          |            |             |
|--|--|---------------------------|-----------|-------------|---------------|-------------|---------------|----------|------------|-------------|
|  |  | очная форма               |           |             |               |             | заочная форма |          |            |             |
|  |  | Всего                     | Лекции    | Практ. зан. | Лаборат. раб. | Сам.раб     | Всего         | Лекции   | Практ.зан. | Сам.раб.    |
| <b>Всего по дисциплине</b>                                 |  | <b>108</b>                | <b>14</b> | <b>28</b>   | <b>-</b>      | <b>49,6</b> | <b>108</b>    | <b>6</b> | <b>6</b>   | <b>85,1</b> |
| <b>Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве</b> |  | <b>37,8</b>               | <b>6</b>  | <b>14</b>   | <b>-</b>      | <b>17,8</b> | <b>46</b>     | <b>3</b> | <b>3</b>   | <b>40</b>   |
| 1  | Качество и безопасность как основные свойства продуктов.                 | <b>11</b>                 | 2         | 4           | -             | 5           | 12            | 1        | 1          | 10          |
| 2  | Современные технологии и методы управления качеством                     | <b>11</b>                 | 2         | 4           | -             | 5           | 12            | 1        | 1          | 10          |
| 3  | Технологии структурирования и организации процессов управления качеством | <b>11</b>                 | 2         | 4           | -             | 5           | 12            | 1        | 1          | 10          |
| 4  | Итоговое занятие по темам модуля №1                                      | <b>4,8</b>                | -         | 2           | -             | 2,8         | 10            | -        | -          | 10          |

|   |  |             |           |           |          |             |             |                |          |             |
|---|--|-------------|-----------|-----------|----------|-------------|-------------|----------------|----------|-------------|
| <b>Модуль 2 Управление качеством молочной продукции</b> |  | <b>53,8</b> | <b>8</b>  | <b>14</b> | <b>-</b> | <b>31,8</b> | <b>51,1</b> | <b>3</b>       | <b>3</b> | <b>45,1</b> |
| 1   | Стандартизация и подтверждение качества требованиям ТР ТС                                    | <b>15</b>   | 2         | 4         | -        | 9           | 12          | 1              | 1        | 10          |
| 2   | Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР | <b>15</b>   | 2         | 4         | -        | 9           | 12          | 1              | 1        | 10          |
| 3   | Идентификация и фальсификация. Виды и причины брака пищевых продуктов                        | <b>21,8</b> | 4         | 4         | -        | 13,8        | 27,1        | 1              | 1        | 25,1        |
| 4   | Итоговое занятие по темам модуля №2  | <b>6,8</b>  | -         | 4         | -        | 2,8         |             |                |          |             |
| Предэкзаменационные консультации                        |  | <b>2</b>    |           |           |          |             |             | <b>-</b>       |          |             |
| Текущие консультации                                    |  | <b>-</b>    |           |           |          |             |             | <b>4,5</b>     |          |             |
| Установочные занятия                                    |  | <b>-</b>    |           |           |          |             |             | <b>2</b>       |          |             |
| Промежуточная аттестация                                |  | <b>0,4</b>  |           |           |          |             |             | <b>0,4+0,2</b> |          |             |
| Контактная аудиторная работа (всего)                    |  | <b>58,4</b> | <b>14</b> | <b>28</b> |          |             | <b>18,9</b> | <b>6</b>       | <b>6</b> |             |
| Контактная внеаудиторная работа (всего)                 |  | <b>14</b>   |           |           |          |             |             | <b>4</b>       |          |             |
| Самостоятельная работа (всего)                          |  | <b>35,6</b> |           |           |          |             |             | <b>85,1</b>    |          |             |
| Общая трудоемкость                                      |  | <b>108</b>  |           |           |          |             |             | <b>108</b>     |          |             |

### 4.3. Содержание дисциплины

|  |   |
|--|---|
| <b>Наименование модулей и разделов дисциплины</b>                                  |   |
| <b>Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве</b>                         |   |
| <b>1. Качество и безопасность как основные свойства продуктов.</b>                 |   |
| 1.   | Основные понятия и определения  |
| 2.   | Пирамида качества.  |
| 3.   | Информация о качестве   |
| <b>2. Современные технологии и методы управления качеством</b>                     |   |
| 1.   | Задачи оптимального управления качеством.                                     |
| 2.   | технологии управления качеством   |
| 3.   | Модели для оценки качества продуктов на основе характеристических показателей |
| <b>3. Технологии структурирования и организации процессов управления качеством</b> |   |
| 1.   | Структура качества  |



|   |
|---|
| <b>Наименование модулей и разделов дисциплины</b>   |
| 2. Модели качества  |
| <b>Итоговое занятие по модулю 1</b>   |
| <b>Модуль 2. «Управление качеством молочной продукции»</b>  |
| <b>1 Стандартизация и подтверждение качества требованиям ТР ТС</b>  |
| 1. Субъективные и объективные подходы к органолептическому анализу  |
| 2. Научные подходы к организации сенсорных методов анализа  |
| <b>2. Организация контроля качества продуктов на основе принципов HACCP</b>   |
| 1. Система HACCP и ее основные принципы   |
| <b>3. Идентификация и фальсификация. Виды и причины брака пищевых продуктов</b>   |
| 1. . Идентификация и фальсификация.   |
| 2. Выявление причин нарушения технологического режима и появления брака, а также выработка мероприятий по их устранению |
| <b>Итоговое занятие по модулю 2</b>   |

## V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### 5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (очная форма обучения)

| № п/п  | Наименование рейтингов, модулей и блоков | Формируемые компетенции          | Объем учебной работы |        |                      |                |                | Форма контроля знаний  | Количество баллов (min) | Количество баллов (max) |
|--|--|----------------------------------|----------------------|--------|----------------------|----------------|----------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|
|  |  |                                  | Общая трудоемкость   | Лекции | Практические занятия | Лабор. занятия | Самост. работа |                        |                         |                         |
| <b>Всего по дисциплине</b>                                 |  | <b>УК8.1<br/>ПК8.1<br/>ПК8.2</b> |                      |        |                      |                |                | <b>экзамен</b>         | <b>51</b>               | <b>100</b>              |
| <b>I. Рубежный рейтинг</b>                                 |  |                                  |                      |        |                      |                |                | Сумма баллов за модули | <b>31</b>               | <b>60</b>               |
| <b>Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве</b> |  | <b>УК8.1<br/>ПК8.1<br/>ПК8.2</b> |                      |        |                      |                |                |                        | <b>10</b>               | <b>20</b>               |

|  |  |                                  |      |   |   |   |     |                |           |           |
|--|--|----------------------------------|------|---|---|---|-----|----------------|-----------|-----------|
| 1  | Качество и безопасность как основные свойства продуктов.                 |                                  | 10   | 2 | 4 | - | 4   | Устный опрос   |           |           |
| 2.   | Современные технологии и методы управления качеством                     |                                  | 10   | 2 | 4 | - | 4   | Устный опрос   |           |           |
| 3.   | Технологии структурирования и организации процессов управления качеством |                                  | 10   | 2 | 4 | - | 4,8 | Устный опрос   |           |           |
| Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.                            |  |                                  | 7    | - | 2 | - | 5   | Тесты          |           |           |
| <b>Модуль 2. Управление качеством молочной продукции</b>               |  | <b>УК8.1<br/>ПК8.1<br/>ПК8.2</b> |      |   |   |   |     |                | <b>10</b> | <b>20</b> |
| 1.   |  |                                  | 14   | 2 | 4 | 4 | 4   | Устный опрос   |           |           |
| 2.   |  |                                  | 14   | 2 | 4 | 4 | 4   | Устный опрос   |           |           |
| 3.   |  |                                  | 18,8 | 4 | 4 | 6 | 4,8 | Устный опрос   |           |           |
| Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.                            |  |                                  | 7    | - | 2 | - | 5   | Тесты          |           |           |
| <b>II. Творческий рейтинг</b>  |  |                                  |      |   |   |   |     |                | <b>2</b>  | <b>5</b>  |
| <b>III. Рейтинг личностных качеств</b>                                 |  |                                  |      |   |   |   |     |                | <b>3</b>  | <b>10</b> |
| <b>IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований</b> |  |                                  |      |   |   |   |     |                | <b>+</b>  | <b>+</b>  |
| <b>V. Промежуточная аттестация</b>                                     |  |                                  |      |   |   |   |     | <b>экзамен</b> | <b>15</b> | <b>25</b> |

## 5.2. Оценка знаний студента

### 5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно Положению о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ Белгородского ГАУ.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

| Рейтинги  | Характеристика рейтингов   | Максимум баллов |
|---|--|-----------------|
| Рубежный  | Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.  | 60              |
| Творческий  | Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.                                 | 5               |
| Рейтинг личностных качеств                                  | Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)          | 10              |
| Рейтинг сформированности прикладных практических требований | Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».                              | +               |
| Промежуточная аттестация                                    | Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. | 25              |
| Итоговый рейтинг  | Определяется путём суммирования всех рейтингов   | 100             |

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

| Неудовлетворительно | Удовлетворительно | Хорошо         | Отлично         |
|---------------------|-------------------|----------------|-----------------|
| менее 51 балла      | 51-67 баллов      | 67,1-85 баллов | 85,1-100 баллов |

### 5.2.2. Критерии оценки знаний студента на экзамене

На экзамене студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса и практическое задание).

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- ✓ *оценку «отлично»* заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;
- ✓ *оценку «хорошо»* заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;
- ✓ *оценку «удовлетворительно»* заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
- ✓ *оценка «неудовлетворительно»* выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 2)**

## VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1. Основная учебная литература

1. Ордина, Н.Б. Обеспечение качества животноводческого сырья и продуктов переработки : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, 36.03.02 Зоотехния, 36.04.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н. Б. Ордина ; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2018. - 86 с. - ~Б. ц. - Текст : электронный.

[http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS\\_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102810363033182113&Image\\_file\\_name=OnlyEC2%5COrdinaNB%5FObespechenie%5Fkachestva%5Fzhivotnovod%5Fsyirya%2Epdf&Image\\_file\\_mfn=56672&IMAGE\\_FILE\\_DOWNLOAD=0&IMAGE\\_DOWNLOAD\\_TEXT=1#search=%22%22](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102810363033182113&Image_file_name=OnlyEC2%5COrdinaNB%5FObespechenie%5Fkachestva%5Fzhivotnovod%5Fsyirya%2Epdf&Image_file_mfn=56672&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=0&IMAGE_DOWNLOAD_TEXT=1#search=%22%22)

### 6.2. Дополнительная литература

1. **Ордина, Н. Б.** Контроль технологических рисков при производстве продуктов питания : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, 36.03.02 Зоотехния, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н. Б. Ордина ; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2018. - 52 с. - ~Б. ц. - Текст : электронный. Режим доступа:

[http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r\\_plus/cgiirbis\\_64\\_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS\\_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102810363033182113&Image\\_file\\_name=OnlyEC2%5COrdinaNB%5FKontrol%5Ftehnologich%5Frisk%5Fproizvod%5Fprodukt%2Epdf&Image\\_file\\_mfn=56743&IMAGE\\_FILE\\_DOWNLOAD=0&IMAGE\\_DOWNLOAD\\_TEXT=1#search=%22%22](http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?C21COM=2&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&Z21ID=102810363033182113&Image_file_name=OnlyEC2%5COrdinaNB%5FKontrol%5Ftehnologich%5Frisk%5Fproizvod%5Fprodukt%2Epdf&Image_file_mfn=56743&IMAGE_FILE_DOWNLOAD=0&IMAGE_DOWNLOAD_TEXT=1#search=%22%22)

### 6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа обучающихся заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

### 6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

| Вид учебных занятий              | Организация деятельности студента   |
|----------------------------------|---|
| Лекция                           | Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.   |
| Лабораторно-практические занятия | Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач<br>Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.   |
| Самостоятельная работа           | Знакомство с электронной базой данных кафедры морфологии и физиологии, основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.<br>Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.<br>Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. |
| Подготовка к экзамену/зачету     | При подготовке к экзамену/зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач  |

### 6.3.2. Видеоматериалы

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа:

<http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/recast.php>

### 6.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

| Электронные ресурсы свободного доступа  |  |
|---|--|
| <a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>                       | Всероссийский институт научной и технической информации  |
| <a href="http://www2.viniti.ru">http://www2.viniti.ru</a>   | Научная электронная библиотека   |
| <a href="http://www.fasi.gov.ru/">http://www.fasi.gov.ru/</a>                                       | Федеральное агентство по науке и инновациям.   |
| <a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>   | Министерство сельского хозяйства РФ  |
| <a href="http://www.agro.ru/news/main.aspx">http://www.agro.ru/news/main.aspx</a>                   | Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.  |
| <a href="http://www.iqlib.ru/">http://www.iqlib.ru/</a>   | Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.   |
| <a href="http://www.scirus.com/">http://www.scirus.com/</a>   | Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.  |
| <a href="http://www.scintific.nard.ru/">http://www.scintific.nard.ru/</a>                           | Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.                        |
| <a href="http://www.ras.ru/">http://www.ras.ru/</a>   | Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.  |
| <a href="http://nature.web.ru/">http://nature.web.ru/</a>   | Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.   |
| <a href="http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/">http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/</a> | Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах СНГ. |
| <a href="http://www.cnsnb.ru/">http://www.cnsnb.ru/</a>   | Центральная научная сельскохозяйственная библиотека  |
| <a href="http://www.agroportal.ru">http://www.agroportal.ru</a>                                     | АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.   |

|  |  |
|--|--|
| <a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a>  | Российская государственная библиотека  |
| <a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a>  | Российское образование. Федеральный портал   |
| <a href="http://n-t.ru/">http://n-t.ru/</a>  | Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.  |
| <a href="http://www.nauki-online.ru/">http://www.nauki-online.ru/</a>  | Науки, научные исследования и современные технологии   |
| <a href="http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html">http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html</a>                                      | Полнотекстовые электронные библиотеки  |
| <b>Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ</b>   |  |
| <a href="http://lib.belgau.edu.ru">http://lib.belgau.edu.ru</a>  | Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ   |
| <a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>  | Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"  |
| <a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>  | ЭБС «ZNANIUM.COM»  |
| <a href="http://e.lanbook.com/books/">http://e.lanbook.com/books/</a>  | Электронно-библиотечная система издательства «Лань»  |
| <a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>  | Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)   |
| <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>  | СПС Консультант Плюс: Версия Проф  |
| <a href="http://www2.viniti.ru/">http://www2.viniti.ru/</a><br><a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a> | Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН<br>Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам» |

## **VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**7.1. Помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории**

| <b>Виды специальных помещений</b>                               | <b>Оборудование и технические средства обучения</b>  |
|---|--|
| учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №714  | Специализированная мебель для обучающихся на 92 посадочных мест.<br>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная.<br>Набор демонстрационного оборудования:<br>Ноутбук 1, проектор 1, экран для демонстрации, 2 акустические колонки.<br>Информационные стенды (планшеты настенные): |
| Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий лаборато- | оснащение: специализированная мебель, доска настенная, ноутбук LENOVO, ЖК телевизор LG, лабораторная посуда, бытовая посуда, хим. реакти-  |



|  |   |
|--|---|
| рия исследования сырья и продуктов животного происхождения №735  | вы, лабораторное оборудование: Прибор для определения влажности пищевых продуктов «Эвлас», Рефрактометр ИРФ – 454Б2М, рН – метр/иономер Мультитест ИПЛ-201, СВЧ-печь SAMSUNG, Стерилизатор «Витязь ГП-40-3», Сушильный шкаф ТВ-80-1, Сушильный шкаф ТС-1/20 СПУ, Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ, Термокамера КТОМИ-100, Термостат UTU-4/84;  |
| Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки) | помещения для самостоятельной работы (читальные залы библиотеки); оснащение: специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 МГц\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.); Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCore Intel Pentium E2200\1 Гб DDR2-800 DDR2 SDRAM\MAXTOR STM3160215A (160 Гб, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acer v193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI. |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737  | Специализированная мебель:<br>Рабочее место лаборанта:  |

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

| Виды помещений  | Оборудование   |
|---|--|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714 . | MS Windows WinStrtr 7 Acadm Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acadm. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021 |

|   |   |
|---|---|
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 734,735</p>                                  | <p>MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021</p>   |
| <p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p> | <p>Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии- бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно. RHVoice-v0.4-a2 синтезатор речи Программа Valabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов. Программа экранного доступа NDVA</p> |
| <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737</p>  | <p>MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021</p>   |
|   |   |

### 7.3. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019 – ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от

15.01.2015

– ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019

– ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»;

## **VIII. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техни-

ческую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени В.Я.ГОРИНА»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

по дисциплине

**«Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов»**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) – Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Майский, 2021

### 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Код контролируемой компетенции | Формулировка контролируемой компетенции   | Индикаторы достижения компетенции   | Этап (уровень) освоения компетенции | Планируемые результаты обучения  | Наименование модулей и (или) разделов дисциплины    | Наименование оценочного средства |                          |
|--------------------------------|---|---|-------------------------------------|--|---|----------------------------------|--------------------------|
|                                |   |   |                                     |  |   | Текущий контроль                 | Промежуточная аттестация |
| <b>УК-8</b>                    | Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты | Первый этап (пороговой уровень)     | <b>Знать:</b> требования по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте   | Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве | устный опрос                     | Тестирование             |
|                                |   |   |                                     |  | Модуль 2 Управление качеством молочной продукции    | устный опрос                     | Тестирование             |
|                                |   |   | Второй этап (продвинутый уровень)   | <b>Уметь:</b> обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты                         | Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве | устный опрос                     | Тестирование             |
|                                |   |   |                                     |  | Модуль 2 Управление качеством молочной продукции    | устный опрос                     | Тестирование             |
|                                |   |   | Третий этап (высокий уровень)       | <b>Владеть:</b> методами и навыками по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты | Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве | устный опрос                     | Тестирование             |
|                                |   |   |                                     |  | Модуль 2 Управление качеством молочной продукции    | устный опрос                     | Тестирование             |

|      |  |  |                                   |  |  |   |              |              |
|------|--|--|-----------------------------------|--|--|---|--------------|--------------|
| ПК-8 | Готовность реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; | ПК 8.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки для контроля качества | Первый этап (пороговый уровень)   | <b>знать:</b><br>современные документы в области безопасности и контроля качества  | Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве  | устный опрос  | Тестирование |              |
|      |  |  |                                   |  | Модуль 2 Управление качеством молочной продукции   | устный опрос  | Тестирование |              |
|      |  |  | Второй этап (продвинутый уровень) |  | <b>уметь:</b> использовать нормативные документы в целях контроля  | Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве | устный опрос | Тестирование |
|      |  |  |                                   |  |  | Модуль 2 Управление качеством молочной продукции    | устный опрос | Тестирование |
|      |  | Третий этап (высокий уровень)  |                                   |  | <b>владеть:</b> принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки | Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве | устный опрос | Тестирование |
|      |  |  |                                   |  |  | Модуль 2 Управление качеством молочной продукции    | устный опрос | Тестирование |
|      |  | ПК 8.2 Владеет методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки  | Первый этап (пороговый уровень)   | <b>знать:</b><br>алгоритм проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процес- | Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве  | устный опрос  | Тестирование |              |
|      |  |  |                                   |  | Модуль 2 Управление качеством молочной продукции   |   |              |              |

|  |  |  |                                   |  |   |              |              |
|--|--|--|-----------------------------------|--|---|--------------|--------------|
|  |  |  |                                   | са;  |   |              |              |
|  |  |  | Второй этап (продвинутый уровень) | <b>уметь:</b><br>ставить задачи и подбирать методы контроля качества | Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве<br>Модуль 2 Управление качеством молочной продукции | устный опрос | Тестирование |
|  |  |  | Третий этап (высокий уровень)     | <b>владеть:</b><br>методами контроля качества                        | Модуль 1. Понятие «качество». Информация о качестве<br>Модуль 2 Управление качеством молочной продукции | устный опрос | Тестирование |



## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

| Компетенция  | Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции) | Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания  |  |   |  |
|--|--|--|--|---|--|
|  |  | Компетентность не сформирована   | Пороговый уровень компетентности   | Продвинутый уровень компетентности  | Высокий уровень  |
|  |  | <i>неудовлетворительно</i>   | <i>удовлетворительно</i>   | <i>хорошо</i>   | <i>отлично</i>   |
| УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты                          | Не способен обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты | Частично способен обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты | Владеет способностью обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты | Свободно владеет способностью обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты |
|  | <b>Знать:</b> требования по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте                                       | Не знает требования по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте                        | Частично знает требования по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте                        | Знает требования по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте                                    | Знает и аргументирует требования по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте                             |
|  | <b>Уметь:</b> обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты                   | Не умеет обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств           | Частично умеет обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью                   | Умеет обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью                               | Самостоятельно способен обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в                                     |

| Компетенция  | Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)                      | Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания   |   |  |   |
|--|---|---|---|--|---|
|  |   | Компетентность не сформирована  | Пороговый уровень компетентности  | Продвинутый уровень компетентности   | Высокий уровень   |
|  |   | <i>неудовлетворительно</i>  | <i>удовлетворительно</i>  | <i>хорошо</i>  | <i>отлично</i>  |
|  |   | защиты  | средств защиты  | средств защиты   | т.ч. с помощью средств защиты   |
|  | <b>Владеть:</b> методами и навыками по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты                | Не владеет методами и навыками по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты | Частично владеет методами и навыками по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты | Владеет методами и навыками по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты | Свободно владеет методами и навыками по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты |
| Компетенция  | Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)  | Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания   |   |  |   |
|  |   | <i>Компетентность не сформирована</i>   | <i>Пороговый уровень компетентности</i>   | <i>Продвинутый уровень компетентности</i>  | <i>Высокий уровень</i>  |
|  |   | <i>неудовлетворительно</i>  | <i>удовлетворительно</i>  | <i>хорошо</i>  | <i>отлично</i>  |
| <b>ПК-8</b> Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его | <b>ПК 8.1</b> Способен использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки для контроля качества | <i>Не владеет</i> способностью использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его       | <i>Частично владеет</i> способностью использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и                     | <i>Владеет</i> способностью использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сы-                         | <i>Свободно владеет</i> способностью использовать законодательную базу в области безопасности сельскохозяйственного сырья и                     |

| Компетенция  | Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции) | Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания                             |   |  |  |
|--|--|---|---|--|--|
|  |  | Компетентность не сформирована  | Пороговый уровень компетентности  | Продвинутый уровень компетентности   | Высокий уровень  |
|  |  | <i>неудовлетворительно</i>  | <i>удовлетворительно</i>  | <i>хорошо</i>  | <i>отлично</i>   |
| переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы |  | переработки для контроля качества   | продуктов его переработки для контроля качества   | рья и продуктов его переработки для контроля качества  | продуктов его переработки для контроля качества  |
|  | <b>знать:</b><br>современные документы в области безопасности и контроля качества  | не знает современные документы в области безопасности и качества  | знает названия соответствующих современных документов в области безопасности и качества               | Знает современные документы в области безопасности и качества                                    | Свободно ориентируется в современных документов в области безопасности и качества<br>свободно владеет алгоритмом их применения |
|  | <b>уметь:</b><br>использовать нормативные документы в целях контроля   | Не умеет использовать нормативные документы в целях контроля  | Частично умеет использовать нормативные документы в целях контроля т                                  | Способен организовывать работу с использованием нормативных документов в целях контроля          | Способен самостоятельно организовывать работу с использованием нормативных документов в целях контроля                         |
|  | <b>владеть:</b><br>принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки                      | Не владеет принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его перера- | Частично принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его перера- | Владеет принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его пе- | Свободно владеет принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его                          |

| Компетенция  | Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции) | Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания   |  |   |  |
|--|--|---|--|---|--|
|  |  | Компетентность не сформирована  | Пороговый уровень компетентности   | Продвинутый уровень компетентности  | Высокий уровень  |
|  |  | <i>неудовлетворительно</i>  | <i>удовлетворительно</i>   | <i>хорошо</i>   | <i>отлично</i>   |
|  |  | ботки   | ботки о владеет  | реработки   | переработки т  |
| <b>ПК 8.2</b><br>Владеет методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки                          |  | <i>Не владеет</i> методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки  | <i>Частично владеет</i> методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки                         | <i>Владеет</i> методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки   | <i>Свободно владеет</i> методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки                             |
| <b>знать:</b><br>алгоритм проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса; |  | Допускает грубые ошибки при составлении алгоритм проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса; | Может изложить алгоритм проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса; | Знает основные этапы алгоритма проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса; | Свободно владеет алгоритмом проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса; |
| <b>уметь:</b><br>ставить задачи и подбирать методы контроля качества   |  | Не умеет ставить задачи и подбирать методы контроля качества  | Частично ставить задачи и подбирать методы контроля качества о умеет   | Способен организовывать работу по постановки задач и подбирать методы контроля качества   | Способен самостоятельно организовывать работу по постановки задач и подбирать методы контроля качества                               |
| <b>владеть:</b><br>методами контроля качества  |  | Не владеет методами контроля качества   | Частично владеет методами контроля качества  | Владеет методами контроля качества  | Свободно владеет методами контроля качества  |



**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Перечень вопросов для определения входного рейтинга**

При проведении входного рейтинга рекомендуется проводить специальный входной тест

*Указать единственно правильный ответ*

**1. Укажите породы молочного направления продуктивности.**

- а). Герефордская, шароле, лимузин, казахская белоголовая.
- б). Симментальская, костромская, лебединская.
- в). Голштинская, черно-пестрая, айрширская, красная степная.

**2. Молоко – это:**

- а) дисперсная система;
- б) полидисперсная система;
- в) дисперсионная система;
- г) математическая система;
- д) коллоидная система;

**3. Каков средний состав важнейших веществ коровьего молока, (грамм в 100 г молока)?**

- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| а) Вода – 87,3             | б) Вода – 19,4             |
| Белки – 3,2                | Белки – 32,2               |
| Жир – 3,6                  | Жир – 6,1                  |
| Лактоза – 4,8              | Лактоза – 4,8              |
| Минеральные вещества – 0,7 | Минеральные вещества – 1,1 |
| Ферменты – 0,025           | Ферменты – 5,5             |
| Газы – 12,1                | Газы – 12,0                |
| в) Вода – 22,8             |                            |
| Белки – 14,5               |                            |
| Жир – 13,1                 |                            |
| Лактоза – 0,12             |                            |
| Минеральные вещества – 4,7 |                            |
| Ферменты – 3,33            |                            |
| Газы – 4,9                 |                            |

**4. На молочных комплексах РФ надаивают от коровы молока за лактацию ( в среднем, кг):**

- а) 3000-5000
- б) 6500-8000
- в) 8000-15000
- г) 10-25

**5. Чем обусловлена пищевая ценность молока?**

- а) Тем, что молоко образуется в молочной железе, или вымени, животного.

б) Содержанием в нем важнейших питательных веществ, таких как белков, жиров, лактозы, минеральных веществ, витаминов; а кроме того легкой усвояемостью составных частей молока.

в) Дешевизной продукта.

**14. Молоко натуральное коровье какой жирности принято на территории Российской Федерации в качестве общероссийской нормы (ГОСТ Р 52054-2003)?**

А) 3,2%    Б) 3,4%    В) 3,6%

**6. Какое сортовое деление молока коровьего натурального предусмотрено ГОСТом Р 52054-2003?**

а) высший, первый, второй, несортное.

б) высший, первый.

в) высший, первый, второй.

**7. Учитывает ли ГОСТ Р 52054-2003 в качестве контрольных критериев молока такие показатели как бактериальная обсемененность и содержание соматических клеток?**

А) нет                      Б) да                      В) не все из вышперечисленных

**8. В каких единицах измеряется кислотность молока?**

а) °C (в градусах Цельсия).

б) °F (в градусах Фаренгейта).

в) °T (в градусах Тернера).

**9. В коровьем молоке содержится белка (в среднем, %):**

а) 2,5

б) 3,8

в) 3,3

г) 4,8

**10. Должно ли молоко после дойки, согласно ГОСТу, быть профильтровано и охлаждено?**

а) должно быть профильтровано и охлаждено до температуры  $4\pm 2$  °C не позднее двух часов после дойки.

б) должно быть охлаждено до температуры  $4\pm 2$  °C не позднее двух часов после дойки.

в) должно быть охлаждено до температуры  $6\pm 2$  °C не позднее двух часов после дойки.

**11. Для чего определяют кислотность молока?**

а) С целью определения качества;

б) С целью определения pH молока;

в) С целью получения большего количества молока;

г) С целью увеличения количества жира;

**12. Количество соматических клеток, допустимых для молока 1 сорта:**

а) до 500 тыс.;

б) до 1 млн.;

в) до 1,5 млн.;

г) до 1,75 млн.;

**13. Показатель, отражающий физические свойства молока:**

- а) плотность;
- б) точка кипения;
- в) теплопроводность;
- г) кислотность;

**14. Что допускается при приемке молока 2 сорта?**

- а) выраженный кормовой запах;
- б) затхлый запах;
- в) не допускается посторонних запахов;
- г) специфический запах свойственный сырому молоку;

**15. Перечислить методы индивидуального учета молочной продуктивности коров.**

- а). Определение условного удоя и вычисление коэффициента молочности.
- б). Ежедневный учет и контрольные доения.
- в). Определение высшего суточного удоя и удоя за 305 дней лактации.
- г). Определение количества молочного жира в удое за 305 дней или отрезок лактации.

**16. Как вычисляют средний процент содержания жира и белка в молоке за лактацию или часть лактации?**

- а). Путем сложения показателей содержания жира или белка по месяцам и деления полученной суммы на число показателей.
- б). Удой за каждый месяц учетного периода умножают на процент содержания жира или белка в удое в соответствующем месяце, т.е. определяют количество однопроцентного молока за каждый месяц. Определяют сумму однопроцентного молока за период и делят её на общий удой за учитываемый период.
- в). Определяют общее количество однопроцентного молока по содержанию жира или белка за учитываемый период и делят на сто, так как в ста килограммах однопроцентного молока содержится один килограмм молочного жира;
- г). Общее количество молочного жира или белка в удое за учитываемый период делят на число месяцев в периоде.

**17. Существует ли взаимосвязь между величиной удоя и процентом содержания жира в молоке, если есть, то какая?**

- а). Существует, с увеличением удоев процент содержания жира в молоке повышается.
- б). Взаимосвязь отсутствует.
- в). Существует, с увеличением удоев процент содержания жира в молоке понижается.
- г). Существует, по мере снижения суточных удоев процент содержания жира в молоке снижается.

**18. Число молочных желез у коровы:**

- а) 2
- б) 4
- в) 1

**19. Что такое корма?**



а) корма – это продукты, которые подготавливаются перед скармливанием животным;

б) корма – это продукты, которые производятся только в кормовом севообороте;

в) к кормам относят все продукты растительного, животного и микробного производства.

**20. Каков средний показатель содержания сухого вещества и воды в молоке?** 1. Вода – 57-59%, сухое вещество – 41-43%.

2. Вода – 83-86%, сухое вещество – 14-17%.

3. Вода – 11-13%, сухое вещество – 87-89%.

4. Вода – 87-89%, сухое вещество – 11-13%.

**21. Какой средний процент жира и белка в молоке?**

1. Жир – 3,2%, белок – 3,6%.

2. Жир – 3,7%, белок – 3,0%.

3. Жир – 3,4%, белок – 2,8%.

4. Жир – 4,7%, белок – 3,8%.

**22. Показатели плотности и кислотности сортового молока.**

Плотность – 1,027 и выше, кислотность – 16-20°Т

Плотность – 1,018 и выше, кислотность – 16-22°Т

Плотность – 1,025 и выше, кислотность – 14-20°Т

Плотность – 1,038 и выше, кислотность – 18-24°Т

**23. Технологические операции, выполняемые при первичной обработке молока.**

1. Очистка, охлаждение, гомогенизация

2. Очистка, нормализация

3. Нормализация, охлаждение, пастеризация

4. Очистка, охлаждение

**24. Органолептические свойства молока.**

1. Вкус, цвет, запах, консистенция

2. Вкус, свертываемость, запах, консистенция

3. Вкус, цвет, термоустойчивость, консистенция

4. Вкус, цвет, вязкость, консистенция

**25. Методы механической обработки молока.**

1. Гомогенизация, пастеризация, нормализация, сгущение.

2. Гомогенизация, сепарирование, нормализация, сгущение.

3. Очистка, сепарирование, гомогенизация, мембранная обработка

4. Гомогенизация, термизация, нормализация, сгущение.

**26. На какие сорта подразделяют молоко по ГОСТ Р 52054 - 2003**

1. Высший, первый, второй, несортное молоко

2. Первый, второй, несортное молоко

3. Первый, второй, третий, неклассное молоко

4. Первый, второй, третий, несортное молоко

**27. Каково соотношение железистой и соединительной ткани в вымени коровы в период интенсивной лактации?**

1. Железистой 70–80 %, соединительной 20–30 %,

2. Железистой 80–90 %, соединительной 10–20 %,
3. Железистой 50 % и соединительной 50 %.

### **Критерии оценивания тестового задания:**

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

#### **Процент правильных ответов Оценка**

90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 –89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

### **Перечень вопросов теста для определения освоения компетенций по уровням освоения**

#### ***Первый этап (пороговой уровень)***

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

#### **Примеры тестовых заданий**

##### **1. Нормативные документы это ...**

- А). документ отвечающий за качество продукции;
- Б). стандарты, ветеринарные и санитарные правила, нормы, требования к качеству и безопасности продуктов питания;
- В). указание по употреблению и хранению продуктов питания

##### **2. Обозначение межгосударственных стандартов**

- А). ГОСТ Р;
- Б). ОСТ;
- В). ГОСТ;
- Г). СТО

##### **3. По данным Института питания РАМН наибольшие концентрации нитратов**

**встречаются в трех из нижеприведенных случаев:**

1. в цитрусовых культурах;
2. в зелени;
3. в овощах, особенно корнеплодах;
4. в бахчевых культурах;
5. в яблоках и грушах;
6. в ягодных культурах.

### **Критерии оценивания тестового задания:**

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

**Процент правильных ответов Оценка**

90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (продвинутый уровень)

70 – 89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (углубленный уровень)

50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)

менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (ниже порога)

**Второй этап (продвинутый уровень)**

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

**Примеры тестовых заданий**

**1. Согласно российскому законодательству соответствие товара определенному уровню качества подтверждается**

А). товарным знаком;

Б). сертификатом соответствия;

В). нормативно-технической документацией

**2. Основные показатели пищевых продуктов должны соответствовать международным требованиям, регламентированным в законодательных актах специальной комиссии:**

А). Codex Alimentarius

Б). The Pure Food and Drug Act;

В). The Nutrition Labeling and Education Act;

Г). The Healthy Meals for Healthy Americans Act;

Д). Under Secretary for Food Safety;

Е). Food Safety and Inspection service.

**3. Важным фактором предотвращения накопления радионуклидов, особенно долгоживущих, в организме людей, работающих или проживающих на территориях, загрязненных аварийными выбросами, является употребление определенных пищевых продуктов, что способствует уменьшению риска возникновения онкологических заболеваний:**

- 1.обогащение рациона рыбной массой, кальцием, костной мукой, фтором, ламинарией, неусвояемыми углеводами, а также  $\beta$ -каротином и пищевыми продуктами с высоким содержанием этого провитамина;
- 2.обогащение рациона овощами, преимущественно корнеплодами, с повышенным содержанием витамина С;
- 3.обогащение рациона фруктами, преимущественно имеющими кислый вкус, такими, например, как лимон, зеленые яблоки и пр.;
- 4.обогащение рациона различными крупяными изделиями, а также фруктами и некоторыми овощами, оказывающими послабляющее действие;
- 5.обогащение рациона клетчаткой, а также незаменимыми аминокислотами и железом.

### **Критерии оценивания тестового задания:**

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

#### **Процент правильных ответов Оценка**

90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

### **Третий этап (высокий уровень)**

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

**ВЛАДЕТЬ** наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

### **Примеры тестовых заданий**

**1. Гормональные препараты не используются в ветеринарии и животноводстве с целью:**

А).стимуляции роста животных;

- Б).улучшения вкусовых качеств;
- В).улучшения усвояемости кормов;
- Г).многоплодия;
- Д).регламентации сроков беременности;
- Е).ускорения полового созревания

**2. Потенциальную опасность трансгенных организмов для окружающей среды, а, следовательно, и для человека, связывают со следующими тремя основными возможными отрицательными последствиями:**

- 1.рост биоразнообразия;
- 2.вытеснение природных организмов из их экологических ниш с последующим нарушением экологического равновесия;
- 3.уменьшение биоразнообразия;
- 4.бесконтрольный перенос чужеродных генов из трансгенных организмов в природные, что может привести к активации ранее известных или образованию новых патогенов;
- 5.бесконтрольный перенос природных генов в чужеродные гены трансгенных организмов, что может привести к активации ранее известных или образованию новых патогенов.

**3. Система оценки качества и безопасности генетически модифицированных источников пищи, основой которой является принцип композиционной эквивалентности, не может быть рекомендована для продукции, содержащей белки и ДНК:**

- 1.ароматические добавки;
- 2.рафинированные масла;
- 3.модифицированные крахмалы;
- 4.заменители молока (соевое молоко) и продукты, полученные из него (тофу, сквашенные напитки, мороженое, майонез);
- 5.мальтодекстрин;
- 6.сиропы глюкозы;
- 7.декстрозы;
- 8.изоглюкозы и другие сахара.

**4. По данным ФАО, вследствие поражения плесневыми грибами ежегодно во всем мире теряется:**

- 1.менее 1% пищевых продуктов и кормов;
- 2.более 10% пищевых продуктов и кормов;
- 3.более 90% пищевых продуктов и кормов;
- 4.менее 10% пищевых продуктов и кормов;
- 5.более 90% пищевых продуктов и около 10% кормов

**Критерии оценивания тестового задания:**

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству во-

просов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

**Процент правильных ответов Оценка**

90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

**Пример итоговых тестовых заданий**

**Пороговый (репродуктивный) уровень освоения компетенции ПК**

1. Какой из перечисленных методов не является методом технокимического контроля
  - а) инструментальный
  - б) статистический
  - в) социологический
  - г) фотографический
2. Гедоническая шкала это
  - а) шкала предпочтений
  - б) шкала недовольства
  - в) шкала свободного выбора
3. Как можно определить термоустойчивость молока
  - а) при помощи алкогольной пробы
  - б) при помощи уксусной кислоты
  - в) при помощи серной кислоты
4. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в сыром молоке (патогенных, в том числе сальмонеллы)
  - а) 25
  - б) 50
  - в) 100
5. Периодичность микробиологического контроля производства
  - а) не реже 1 раз в месяц
  - б) не реже 1 раз в декаду
  - в) ежедневно
6. Микробиологические и химические загрязнители в мороженом контролируются
  - а) не реже 1 раза в 2 недели
  - б) 1 раз в квартал
  - в) периодически
7. Измерением количественных характеристик качества пищевых продуктов занимается наука
  - а) метрология
  - б) квалиметрия

в) методология

8. Технологический входной контроль на предприятии осуществляется:

а) при поступлении молока-сырья

б) при поступлении основного и вспомогательного сырья

в) при поступлении сырья, имеющего показатели качества, отличные от нормы

9. Для установления соответствия качества сырья и готовой продукции требованиям стандартов служат следующие виды контроля

а) органолептический, химический, микробиологический

б) технический, радиационный

в) органолептический, химический, бухгалтерский

10. Технический контроль предназначен для контроля

а) расхода сырья и производственных потерь

б) технологических режимов

в) санитарно- гигиенического состояния производства

### **Критерии оценивания тестового задания:**

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

#### **Процент правильных ответов Оценка**

90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

### **Продвинутый (реконструктивный) уровень освоения компетенции**

1. Какой из перечисленных признаков не является механической характеристикой текстуры

а) твердость

б) сцепление

в) вязкость

г) глянец

2. Поверхностные характеристики текстуры связаны с восприятием при помощи рецепторов

а) зрительных

б) тактильных

в) обонятельных

3. Флейвор это-

а) эмоциональное восприятие запаха

б) ощущение в полости рта, вызываемое вкусом, запахом и текстурой

в) комбинация простых запахов, дающая сложный запах

4. Точечная проба -

а) берется одновременно из определенной части не штучной продукции

б) выделяется из объединенной пробы после ее перемешивания

в) образец для лабораторного анализа

#### **Расположите в правильной последовательности**

5. Все органы чувств имеют четыре порога восприятия

а) порог распознавания

б) порог дифференциации

в) порог насыщения

г) порог обнаружения

6. Каков порядок приемки молока

а) осмотр тары

б) органолептическая оценка

в) измерение температуры

г) определение кислотности

д) отбор объединенных проб молока

е) определение физико-химических показателей молока

ж) сортировка молока

#### **Выберите один правильный ответ**

7. Методы сенсорной оценки подразделяют на

а) субъективные и объективные

б) потребительские и аналитические

в) экспериментальные и расчетные

8. Хроматографические методы основаны на

а) интенсивности светового потока

б) на измерении силы тока

в) на различиях в сорбции различных веществ

9. Метод кондуктометрии основан на-

а) способности растворов электролитов проводить электрический ток

б) измерении силы тока

в) измерении электрических потенциалов

#### **Критерии оценивания тестового задания:**

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

#### **Процент правильных ответов Оценка**

90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (продвинутый уровень)

70 – 89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (углубленный уровень)

50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (пороговый уровень)



менее 50 % *От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

### **Высокий (творческий) уровень освоения компетенции**

#### **Выберите несколько правильных ответ**

1. Перечислите элементы маркировки допустимые на упаковке продукта
- а) наименование продукта
  - б) товарный знак
  - в) место нахождения изготовителя

#### **Выберите один правильный ответ**

2. Назовите группы микроорганизмов, проверяемые при микробиологическом контроле, не допустимые в молочной продукции

- а) условно патогенные
- б) санитарно-показательные
- в) патогенные

3. К химическим методам анализа относятся

- а) полярографические и хроматографические
- б) гравиметрические и титриметрические
- в) фотометрические и хроматографические

4. Молярная концентрация это-

- а) количество граммов вещества в 1 см<sup>3</sup> растворе
- б) количество молей вещества в 1 кг растворителя
- в) количество молей растворенного вещества в единице объема раствора

5. Молярная концентрация это-

- а) количество растворенного вещества в 100 см<sup>3</sup> раствора
- б) количество молей растворенного вещества в единице объема раствора
- в) количество молей вещества в 1 кг растворителя

6. Выборка это-

- а) проба, взятая в нескольких повторностях
- б) проба взята из штучной продукции
- в) проба взята из не штучной продукции

#### **Критерии оценивания тестового задания:**

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

#### **Процент правильных ответов Оценка**

90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % *От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (ниже порогового)*

## **Перечень вопросов для устного опроса по модулям**

### ***Первый этап (пороговой уровень)***

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

#### **Модуль 1**

1. Основные методы технохимического контроля.
2. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
3. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
4. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
5. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
6. Отбор проб для анализа.
7. Виды контроля на предприятиях.

#### **Модуль 2**

1. Какие требования предъявляют к молоку-сырью при производстве молочных продуктов?
2. Какие показатели имеет молоко высшего, первого и второго сорта?
3. Какое молоко относят к несортному?
4. Что такое ингибирующие вещества, почему их надо контролировать?
5. Как влияет на технологические свойства молока поношенное содержание соматических клеток?
6. Какие показатели безопасности нормируются в молоке-сырье?

### ***Второй этап (продвинутый уровень)***

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

#### **Модуль 1**

1. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
2. Когда проводят входящий и исходящий контроль.

3. Статистические методы управления качеством продукции.
4. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
5. Показатели качества. Методы оценки уровня качества.
6. Организация производственного контроля качества молочных продуктов на основе принципов НАССР.
7. Основные принципы организации контроля качества продукции.

### Модуль 2

1. Какие общероссийские базисные нормы жира и белка в молоке нам известны?
2. Какие требования предъявляются к сырью при производстве стерилизованного молока?
3. Как можно повысить термоустойчивость молока?
4. Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Дайте определение понятиям.
5. Каков порядок отбора проб молока, сливок для анализа?
6. Что такое «партия сырья»? Дайте определение понятию.
7. Каков порядок приемки молока?
8. Назовите основные виды кисломолочной продукции? Охарактеризуйте их микрофлору.

### *Третий этап (высокий уровень)*

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

**ВЛАДЕТЬ** наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

### Модуль 1

1. Основные принципы организации контроля санитарно-гигиенического состояния производства.
2. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
3. Управление качеством на предприятиях молочной промышленности.
4. Контроль продукции в процессе изготовления продукции.
5. Контроль в готовой продукции.
6. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения.

## Модуль 2

1. По каким показателям и с какой периодичностью осуществляется контроль основных сырьевых компонентов, используемых в производстве творога?
2. Как правильно отобрать пробу мороженого для физико-химического анализа?
3. В чем заключается подготовка проб к анализу?
4. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
5. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.
6. Внутриваровской брак. Брак при хранении и транспортировке

### Критерии оценивания:

**оценка «зачтено»** (*при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении*) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**оценка «не зачтено»** (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

**Экзамен** проводится в письменной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по три вопроса; третий может быть представлен задачей или практическим заданием.

Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «знать», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос для оценки уровня обученности «знать» и «уметь», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых задач.

Третий вопрос для оценки уровня обученности «владеть», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

По итогам сдачи экзамена выставляется оценка.

## Перечень вопросов к экзамену

### *Первый этап (пороговой уровень)*

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

1. Основные методы технохимического контроля.
2. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
3. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
4. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
5. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
6. Отбор проб для анализа.
7. Виды контроля на предприятиях.
8. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
9. Когда проводят входящий и исходящий контроль.

### *Второй этап (продвинутый уровень)*

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

1. Статистические методы управления качеством продукции.
2. Необходимость и значения повышения качества продукции предприятий.
3. Показатели качества. Методы оценки уровня качества.
4. Организация производственного контроля качества продуктов на основе принципов НАССР.
5. Основные принципы организации контроля качества продукции.
6. Основные принципы организации контроля санитарно-гигиенического состояния производства.
7. Качество и безопасность, основные свойства продуктов.
8. Контроль продукции в процессе изготовления продукции.
9. Контроль в готовой продукции.

### *Третий этап (высокий уровень)*

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может

продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

**ВЛАДЕТЬ** наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

1. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения.
2. Что такое «точечная», «объединенная» и «средняя» проба? Дайте определение понятиям.
3. Каков порядок отбора проб молока, сливок для анализа?
4. Что такое «партия сырья»? Дайте определение понятию.
5. Каков порядок приемки молока?
6. Назовите основные виды микрофлоры.
7. Как правильно отобрать пробу для физико-химического анализа?
8. В чем заключается подготовка проб к анализу?
9. Какие показатели контролируются в готовом продукте?
10. Порядок действия при выявлении продукции, не соответствующей установленным требованиям.

#### **Критерий оценки:**

**оценка «отлично»** (*при отличном усвоении (продвинутом)*) выставляется обучающемуся, если им полностью раскрыты и представлены ответы на все вопросы в билете. Обучающийся владеет материалом и отвечает на дополнительные вопросы по всем вопросам билета;

**оценка «хорошо»** (*при хорошем усвоении (углубленном)*) выставляется обучающемуся, если он частично раскрыл сущность вопросов;

**оценка «удовлетворительно»** (*при неполном усвоении (пороговом)*) выставляется обучающемуся, если он затрудняется дать ответ на один из вопросов в билете;

**оценка «неудовлетворительно»** (*при отсутствии усвоения (ниже порогового)*) выставляется обучающемуся, если он не может представить ответы на все вопросы билета, затрудняется с ответом на дополнительные вопросы по билету.

*Примеры вопросов для экзамена:*

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования**

**«Белгородский государственный аграрный университет  
имени В.Я. Горина»**

**Направление подготовки**

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Кафедра технологии сырья и продуктов животного происхождения**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

**Дисциплина «Обеспечение качества сырья и пищевых продуктов»**

1. Классификация видов контроля. Дайте характеристику основных видов производственного контроля
2. Микробиологический контроль в условиях производственной лаборатории. Анализ микробиологических показателей, позволяющих судить о санитарно-эпидемиологическом состоянии производства и течении технологических процессов.
3. Описать алгоритм определения массовой доли влаги, привести формулу и сделать расчет по данным. Масса навески начальная 3г, масса конечная 1,05 г, масса бюксы 1,5 г.

**Зав. кафедрой**

**Экзаменатор**

**Дата**

\* *Вопрос для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

\*\* *Вопрос для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

\*\*\* *Вопрос (задача/задание) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

**Перечень тематик индивидуальных заданий/контрольных работ  
(примерный)**

1. Основные методы технохимического контроля.
2. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
3. Лабораторные методы анализа сырья и готовой продукции.
4. Виды контроля на предприятиях.
5. правила приемки сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
6. Входящий и исходящий контроль на предприятии.
7. Методы управления качеством продукции.
8. Показатели качества и методы оценки его уровня.

9. Организация производственного контроля качества продуктов на основе принципов НАССР.
10. Организация контроля санитарно-гигиенического состояния производства.
11. Контроль в процессе изготовления продукции и в готовой продукции.
12. Контроль сырья, упаковочных материалов и тары в процессе хранения.
13. Микрофлора сырья и готовой продукции.
14. Отбор и подготовка проб для физико-химического анализа?
15. Показатели, подлежащие контролю в готовом продукте?
16. Обращение с продукцией, не соответствующей установленным требованиям.

### ***Критерии оценивания индивидуального задания (контрольной работы)***

«Отлично»: глубокое и хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование относящейся к теме литературы и примененных аналитических методов; содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы студента в данной области; высокий уровень профессиональной подготовленности студента;

«Хорошо»: аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; использование ограниченного, но достаточного для проведения исследования количества источников; работа основана на среднем по глубине анализе изучаемой проблемы и при этом сделано незначительное число обобщений; содержание исследования указывает на наличие практических навыков работы студента в данной области; достаточная научная и профессиональная подготовка студента;

«Удовлетворительно»: достаточное обоснование выбранной темы, но отсутствует глубокое понимание рассматриваемой проблемы; в библиографии преобладают ссылки на стандартные литературные источники; труды, необходимые для всестороннего изучения проблемы, использованы в ограниченном объеме; заметна нехватка компетентности студента в данной области знаний; удовлетворительная профессиональная подготовка студента;

«Неудовлетворительно»: тема представлена в общем виде; ограниченное число использованных литературных источников; шаблонное изложение материала; суждения по исследуемой проблеме не всегда компетентны; неточности и неверные выводы по рассматриваемой литературе; проявлена ограниченная профессиональная эрудиция.



#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедура оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются

- устный опрос;
- тестовый контроль.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится:

- индивидуальное задание (для заочного отделения);
- экзамен, в письменной форме.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется положением «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ».

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (экзамен или зачет, курсовая работа).

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

| <b>Рейтинги</b> | <b>Характеристика рейтингов</b>   | <b>Максимум баллов</b> |
|-----------------|---|------------------------|
| Входной         | Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.   | 5                      |
| Рубежный        | Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.   | 60                     |
| Творческий      | Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.                      | 5                      |
| Выходной        | Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. | 30                     |
| Общий рейтинг   | Определяется путём суммирования всех рейтингов  | 100                    |

Общий рейтинг по дисциплине складывается из входного, рубежного, выходного (экзамен) и творческого рейтинга.

Входной (стартовый) рейтинг – результат входного контроля, проводимого с целью проверки исходного уровня подготовленности студента и оценки его соответствия предъявляемым требованиям для изучения данной дисциплины.

Он проводится на первом занятии при переходе к изучению дисциплины (курса, раздела). Оптимальные формы и методы входного контроля: тестирование, программированный опрос, в т.ч. с применением ПЭВМ и ТСО, решение комплексных и расчетно-графических задач и др.

Рубежный рейтинг – результат рубежного (промежуточного) контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Выходной рейтинг – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена, зачета, защита курсовой работы, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического

компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

В рамках рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /экзамен / используется следующая шкала пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльной системе:

|                     |                   |              |               |
|---------------------|-------------------|--------------|---------------|
| Неудовлетворительно | Удовлетворительно | Хорошо       | Отлично       |
| менее 51 балла      | 51-67 баллов      | 68-85 баллов | 86-100 баллов |