

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 25.03.2021 10:24:44  
Уникальный программный ключ:  
525822350ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан экономического факультета  
доктор экономических наук



Т.И. Наседкина

« 09 » июля 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Частные технологии животноводческой продукции**

Направление подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль) Сельское хозяйство - технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация Бакалавр

Год начала подготовки - 2020

п. Майский, 2020

Рабочая программа дисциплины составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 22 февраля 2018 г № 124;
- 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 «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» утвержденного и введенного в действие приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 5 мая 2018 г №298н;
- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 44.03.04. Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) Сельское хозяйство - технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

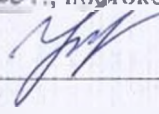
**Составители:** кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Еременко Е.П.;

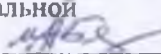
кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции Мирошниченко И.В.

**Рассмотрена** на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
«16» 06 2020 г., протокол № 11

Зав. кафедрой  Ордина Н.Б.

**Согласована** с выпускающей кафедрой профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин  
« 2 » 07 2020 г., протокол № 11

Зав. кафедрой  Никулина Н.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Белозерова И.А.

## I. Цель и задачи дисциплины

**1.1. Цель дисциплины** – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства разных видов.

### 1.2. Задачи:

- изучение технологий хранения продукции животноводства;
- овладение технологией переработки продукции животноводства;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки.

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

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

«Частные технологии животноводческой продукции» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.ДВ.02.01) (Модуль 3. Предметно-содержательный), основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1. Общая зоотехния
	2. Химия (школьный курс)
	3. Отраслевая стандартизация и сертификация
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ общие базовые сведения по общей зоотехнии, химии, отраслевой стандартизации и сертификации;</li><li>➤ виды нормативно-технической документации, действующие в отраслях АПК;</li></ul> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ анализировать показатели качества сырья животного происхождения;</li><li>➤ принимать решение о целесообразности переработки животного сырья различного качества;</li></ul> <b>владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать ин-</li></ul>

	формацию из различных источников); ➤ основными методиками анализа качественных показателей животноводческой продукции.
--	---

Особенностью дисциплины «Частные технологии животноводческой продукции» является то, что предусматривается изучение технологий хранения и переработки побочных продуктов переработки молока, побочных продуктов убоя, яичной продукции. Поэтому она разделяется на 3 модуля – технология хранения и переработки вторичного молочного сырья, технология хранения и переработки побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы и технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции.

### III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4	Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	ПК-4.1 Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)	<p><b>знать:</b> химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки</p> <p><b>уметь:</b> устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с учетом биохимических показателей</p> <p><b>владеть:</b> методами приемки, первичной обработки и хранения животного сырья; оценки сырья животного происхождения по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям</p>
		ПК-4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, преду-	<p><b>знать:</b> технологические операции переработки продукции животноводства, а также их сущность и режимы; современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции</p> <p><b>уметь:</b> устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать</p>

	<p>смотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</p>	<p>микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства</p>	
	<p>ПК-4.3 Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</p>	<p><b>знать:</b> принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья</p>	<p><b>владеть:</b> методами контроля качества продуктов животноводства</p>
		<p><b>уметь:</b> устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции</p>	<p><b>владеть:</b> методами контроля качества продуктов животноводства</p>
	<p>ПК-4.4 Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</p>	<p><b>знать:</b> основные источники научной и научно-технической информации, их характеристику и достоинства; методику работы с научной литературой</p>	
		<p><b>уметь:</b> провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научно-технической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз на использование изучаемых технологий</p>	
			<p><b>владеть:</b> навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научно-исследовательской работы (научный отчет, научная статья, курсовая и дипломная работы и др.)</p>

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

##### 4.1. Распределение объема учебной работы

Вид работы	Объем учебной работы, час
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)	<b>Очная</b>
<b>Семестр изучения дисциплины</b>	<b>4</b>
Общая трудоемкость, всего, час	108
<i>зачетные единицы</i>	3
<b>1. Контактная работа</b>	
<b>1.1. Контактная аудиторная работа (всего)</b>	<b>36,25</b>
В том числе:	
Лекции ( <i>Лек</i> )	12
Лабораторные занятия ( <i>Лаб</i> )	-
Практические занятия ( <i>Пр</i> )	24
Предэкзаменационные консультации ( <i>Конс</i> )	-
<b>1.2. Промежуточная аттестация</b>	
Зачет ( <i>КЗ</i> )	0,25
Экзамен ( <i>КЭ</i> )	-
Выполнение курсовой работы (проекта) ( <i>КНKP</i> )	-
Выполнение контрольной работы ( <i>ККН</i> )	-
<b>1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)</b>	<b>12</b>
<b>2. Самостоятельная работа обучающихся</b>	
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	6
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	12
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	23,75
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка докладов (рефератов)	10
Подготовка к зачету	8

## 4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы, час			
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	6
<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты»</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>20</b>
1. Характеристика обезжиренного молока, сыворотки и пахты.	6	2	-	4
2. Технология продуктов из обезжиренного молока	9	1	2	6
3. Технология продуктов из сыворотки и пахты	9	1	2	6
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	6	-	2	4
<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы»</b>	<b>43,75</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>27,75</b>
1. Технология переработки субпродуктов	8,75	1	2	5,75
2. Технология переработки крови убойных животных	7	1	2	4
3. Обработка эндокринно-ферментного и специального сырья	3	1	-	2
4. Технология производства пищевых животных жиров	3	1	-	2
5. Переработка шкур сельскохозяйственных животных	7	1	2	4
6. Производство кормовых и технических продуктов	7	1	2	4
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	8	-	2	6
<b>Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
1. Строение, состав и свойства куриного яйца. Пищевая ценность. Хранение яиц и их изменения при хранении	9	1	4	4
2. Производство яичных продуктов	7	1	2	4
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>	6	-	2	4
<i>Предэкзаменационные консультации</i>	-			
<i>Промежуточная аттестация</i>	0,25			
<i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>	36,25	12	24	-
<i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>	12			
<i>Самостоятельная работа (всего)</i>	59,75			
<i>Общая трудоемкость</i>	108			

### 4.3. Структура и содержание дисциплины

<b>Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины</b>
<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты»</b>
1. Характеристика обезжиренного молока, сыворотки и пахты.
2. Технология продуктов из обезжиренного молока
3. Технология продуктов из сыворотки и пахты
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>
<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы»</b>
1. Технология переработки субпродуктов
2. Технология переработки крови убойных животных
3. Обработка эндокринно-ферментного и специального сырья
4. Технология производства пищевых животных жиров
5. Переработка шкур сельскохозяйственных животных
6. Производство кормовых и технических продуктов
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>
<b>Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»</b>
1. Строение, состав и свойства куриного яйца. Пищевая ценность Хранение яиц и их изменения при хранении
2. Производство яичных продуктов
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>



**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**

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы				Форма кон- троля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ. занятия	Самост. работа			
<b>Всего по дисциплине</b>		ПК-4	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>59,75</b>	<b>Зачет</b>	<b>51</b>	<b>100</b>
<i>I. Рубежный рейтинг</i>							Сумма баллов за модули	<b>31</b>	<b>60</b>
<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты»</b>		ПК-4	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>20</b>		<b>10</b>	<b>20</b>
1.	Характеристика обезжиренного молока, сыворотки и пахты		6	2	-	4	Устный опрос, тестирование		
2.	Технология продуктов из обезжиренного молока		9	1	2	6	Устный опрос, подготовка доклада (реферата)		
3.	Технология продуктов из сыворотки и пахты		9	1	2	6	Устный опрос, тестирование		
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>			6	-	2	4	Устный опрос		
<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы»</b>		ПК-4	<b>43,75</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>27,75</b>		<b>11</b>	<b>20</b>

1.	Технология переработки субпродуктов		8,75	1	2	5,75	Устный опрос, подготовка реферата (доклада)		
2.	Технология переработки крови убойных животных		7	1	2	4	Устный опрос, подготовка реферата (доклада)		
3.	Обработка эндокринно-ферментного и специального сырья		3	1	-	2	Устный опрос, подготовка доклада		
4.	Технология производства пищевых животных жиров		3	1	-	2	Устный опрос, подготовка доклада		
5.	Переработка шкур сельскохозяйственных животных		7	1	2	4	Устный опрос, тестирование		
6.	Производство кормовых и технических продуктов		7	1	2	4	Устный опрос, тестирование		
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>			8	-	2	6	Устный опрос		
<b>Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»</b>		ПК-4	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>12</b>		<b>10</b>	<b>20</b>
1.	Строение, состав и свойства куриного яйца. Пищевая ценность. Хранение яиц и их изменения при хранении		9	1	4	4	Устный опрос, подготовка реферата (доклада), тестирование		
2.	Производство яичных продуктов		7	1	2	4	Устный опрос, подготовка реферата (доклада, тестирование)		
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>			6	-	2	4	Устный опрос		
<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>IV. Промежуточная аттестация</b>							<b>Зачет</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 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. 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 путем автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

### 5.2.3. Критерии оценки знаний студента на зачете

Оценка «зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, при этом проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;
- студент демонстрирует полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе;
- студент показал систематический характер знаний по дисциплине и способность к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценка «не зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- студент допускает грубые ошибки в ответе на зачете и при выполнении заданий, при этом не обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
- студент демонстрирует проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;
- студент не может 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 1)***

## **VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **6.1. Основная учебная литература**

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие [квалификация (степень) – бакалавр] / Г.С. Шарафутдинов [и др.]. – 3-е изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 624 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/71771/>

2. Чикалев А.И. Производство и переработка продукции животноводства: учебник [обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация (степень) «бакалавр»)] / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. – М.: Инфра-М, 2016. – 188 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=536126>

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учеб. пособие / С.А. Бредихин. – 2-е изд., доп. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 443 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=468327>

2. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 217 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=597714>

3. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 271 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=718265>

4. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Часть V [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 138 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=720403>

#### ***6.2.1. Периодические издания***

Журналы: Достижения науки и техники АПК, Животноводство России, Молочная промышленность, Мясная индустрия, Пищевая промышленность, Птица и птицепродукты, Хранение и переработка сельхозсырья.

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

Самостоятельная работа студентов 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	<p>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить 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.</p>
Практические занятия	<p>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, решение ситуационных задач. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.</p>
Самостоятельная работа	<p>Знакомство с электронной базой данных, основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.</p> <p>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.</p> <p>Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.</p> <p>Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.</p>

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Подготовка к зачету	При подготовке к 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://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/recast.php>

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

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС» - Режим доступа: [www.cnsnb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm)

2. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных наций «ФАО» охватывают широкий спектр тем, связанных с продовольственной безопасностью и сельским хозяйством - Режим доступа: <http://www.fao.org/statistics/databases/ru/>

3. База данных «Стандарты и регламенты» Росстандарта - Режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts>

4. База данных «Открытая база ГОСТов» - Режим доступа: <https://standartgost.ru/>

5. Всероссийский институт научной и технической информации – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

6. Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок – Режим доступа: <http://www.scintific.narod.ru/>

7. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>

9. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>

10. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: <http://znanium.com>

11. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>

12. Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса) – Режим доступа: <http://www.garant.ru>

13. СПС Консультант Плюс: Версия Проф – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

14. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - Режим доступа: <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovykh-elektronnykh-dokumentov-tsentralnoj-nauch/>



## VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

№ п/п	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714	Специализированная мебель, Экран моторизованный 3x3 ScreenMedia; Шкаф настенный; Колонки SVEN; Кабели коммутации; Ноутбук ASUS: Системная плата: Тип ЦП Mobile Intel Celeron, 2200 MHz; Системная плата Asus P50IJ Series Notebook; Чипсет системной платы Intel Cantiga GL40/GM45/GM47/GS45; Системная память 2016 МБ; Дисковый накопитель ST9320325AS (320 ГБ, 5400 RPM, SATA-II); Видеоадаптер Mobile Intel(R) 4 Series Express Chipset Family; кафедра, набор демонстрационного оборудования
	Учебная лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции № 724	Специализированная мебель, оборудование: водяная баня, весы ВК-300.1, ареометры, термометры, штативы для бюреток, ножи, лабораторная посуда и реактивы для определения качественных показателей животноводческой продукции);
	Помещения для самостоятельной работы (читальные залы библиотеки)	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\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 информаци-

		онно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI
--	--	--

\*Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Виды помещений	Оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714 .	MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021 (отечественное ПО)
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	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 Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021 (отечественное ПО) 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

### 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 досту-

па 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 «Рукопт», 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 техническую 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 **Частные технологии животноводческой продукции**

Направление подготовки 44.03.04. Профессиональное обучение (по отраслям)  
Направленность (профиль) Сельское хозяйство – технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация Бакалавр

Год начала подготовки – 2020

п. Майский, 2020

# 1. Перечень компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства			
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация		
<b>ПК-4</b>	Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	ПК-4.1 Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по	Первый этап (пороговый уровень)	<b>знать:</b> химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты» Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы» Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»	устный опрос	тестирование,		
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>уметь:</b> устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с учетом биохимических показателей	Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты» Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы» Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»			устный опрос	тестирование
			Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> методами приемки первичной обработки и хранения животного сырья; оценки сырья животного происхождения по органо-	Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты» Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных жи-				

		отраслям)		лептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	вотных и птиц» Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»			
		ПК-4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	Первый этап (пороговый уровень)	<i>знать:</i> технологические операции переработки продукции животноводства, а также их сущность и режимы; современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции	Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты» Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птиц» Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»	устный опрос	тестирование	
	Второй этап (продвинутый уровень)		<i>уметь:</i> устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства	Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты» Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птиц» Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»	устный опрос			тестирование
	Третий этап (высокий уровень)		<i>владеть:</i> методами контроля качества продуктов животноводства	Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты» Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птиц» Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»				
	ПК-4.3 Осуществляет вы-	Первый этап (по-	<i>знать:</i> принципы, методы, способы, процессы перера-	Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты»		устный опрос	тестирование	

		полнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	роговый уровень)	ботки и хранения продукции животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья	<b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы»</b> <b>Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»</b>		
	Второй этап (продвинутый уровень)		<i>уметь:</i> устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты»</b> <b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы»</b> <b>Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»</b>	устный опрос	тестирование	
	Третий этап (высокий уровень)		<i>владеть:</i> методами контроля качества продуктов животноводства	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты»</b> <b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы»</b> <b>Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»</b>			устный опрос
	ПК-4.4 Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)	Первый этап (пороговый уровень)	<i>знать:</i> основные источники научной и научно-технической информации, их характеристику и достоинства; методику работы с научной литературой	<b>Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты»</b> <b>Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы»</b> <b>Модуль 3. «Технология хранения</b>	устный опрос	тестирование	



					куриных яиц и производства яичной продукции»		
			Второй этап (продвинутый уровень)	<i>уметь:</i> провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научно-технической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз на использование изучаемых технологий	Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты» Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы» Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»	устный опрос	тестирование
			Третий этап (высокий уровень)	<i>владеть:</i> навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научно-исследовательской работы (научный отчет, научная статья, курсовая и дипломная работы и др.)	Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты» Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы» Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»		

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

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (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>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>
ПК-4 Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	<i>ПК-4.1 Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</i>	<i>Не способен продемонстрировать специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), не знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</i>	<i>способен частично продемонстрировать специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), частично знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</i>	<i>способен демонстрировать специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</i>	<i>свободно демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает и обосновывает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</i>
	<i>знать:</i> химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечивающие безопасность сырья	не знает химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечи-	частично знает химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечи-	знает химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, виды нормативных документов, регламентирующие и обеспечи-	знает и сравнивает химический состав, пищевую ценность продукции животноводства, виды нормативных документов, регламентирующие и

	животного происхождения и продуктов его переработки	вающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	печивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	вающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки	обеспечивающие безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки
	<b>уметь:</b> устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с учетом биохимических показателей	не умеет устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с учетом биохимических показателей	частично умеет устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с учетом биохимических показателей	умеет устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с учетом биохимических показателей	умеет самостоятельно устанавливать качество и безопасность сырья животного происхождения и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации; оценивать качество и безопасность продукции с учетом биохимических показателей
	<b>владеть:</b> методами приемки, первичной обработки и хранения животного сырья; оценки сырья животного происхождения по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	не владеет методами приемки, первичной обработки и хранения животного сырья; оценки сырья животного происхождения по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	частично владеет методами приемки, первичной обработки и хранения животного сырья; оценки сырья животного происхождения по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	владеет методами приемки, первичной обработки и хранения животного сырья; оценки сырья животного происхождения по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	свободно владеет методами приемки, первичной обработки и хранения животного сырья; оценки сырья животного происхождения по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям
	<i>ПК-4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваивае-</i>	<i>не способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы дея-</i>	<i>частично способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элемен-</i>	<i>умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельно-</i>	<i>свободно выполняет деятельность и (или) демонстрирует элементы деятельности,</i>

	<i>мой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>тельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>ты деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>сти, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>осваиваемой обучающимися, и (или) выполняет задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>
	<b>знать:</b> технологические операции переработки продукции животноводства, а также их сущность и режимы; современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции	не знает технологические операции переработки продукции животноводства, а также их сущность и режимы; современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции	частично знает технологические операции переработки продукции животноводства, а также их сущность и режимы; современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции	знает технологические операции переработки продукции животноводства, а также их сущность и режимы; современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции	знает и объясняет технологические операции переработки продукции животноводства, а также их сущность и режимы; современные технологические решения по вопросам хранения и переработки животноводческой продукции
	<b>уметь:</b> устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства	не способен устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства	частично способен устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства	способен устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства	способен самостоятельно устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства
	<b>владеть:</b> методами контроля качества продуктов	не владеет методами контроля качества	частично владеет методами контроля ка-	владеет методами контроля качества	свободно владеет методами контроля ка-

	животноводства	продуктов животно- водства	чества продуктов жи- вотноводства	продуктов животно- водства	чества продуктов жи- вотноводства
	<i>ПК-4.3 Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>не способен выполнять трудовые операции, приемы, действия профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>частично способен выполнять трудовые операции, приемы, действия профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>способен выполнять трудовые операции, приемы, действия профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>	<i>способен свободно выполнять трудовые операции, приемы, действия профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</i>
	<b>знать:</b> принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья	не знает принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья	частично знает принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья	знает принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья	знает и сравнивает принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения продукции животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья
	<b>уметь:</b> устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции	не способен устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции	частично способен устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции	способен устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции	способен самостоятельно устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции
	<b>владеть:</b> методами контроля качества продуктов животноводства	не владеет методами контроля качества продуктов животно-	частично владеет методами контроля качества продуктов жи-	владеет методами контроля качества продуктов животно-	свободно владеет методами контроля качества продуктов жи-

		ВОДСТВА	ВОТНОВОДСТВА	ВОДСТВА	ВОТНОВОДСТВА
	<i>ПК-4.4 Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</i>	<i>не владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</i>	<i>частично владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</i>	<i>владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</i>	<i>свободно владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</i>
	<b>знать:</b> основные источники научной и научно-технической информации, их характеристику и достоинства; методику работы с научной литературой	не знает основные источники научной и научно-технической информации, их характеристику и достоинства; методику работы с научной литературой	частично знает основные источники научной и научно-технической информации, их характеристику и достоинства; методику работы с научной литературой	знает основные источники научной и научно-технической информации, их характеристику и достоинства; методику работы с научной литературой	знает и аргументирует основные источники научной и научно-технической информации, их характеристику и достоинства; методику работы с научной литературой
	<b>уметь:</b> провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научно-технической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз на использование изучаемых технологий	не способен провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научно-технической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз на использование изучаемых технологий	частично способен провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научно-технической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз на использование изучаемых технологий	способен провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научно-технической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз на использование изучаемых технологий	способен самостоятельно провести испытания инновационных технологий в условиях производства; анализировать и критически осмысливать данные отечественной и зарубежной научно-технической литературы в области переработки продукции животноводства; определять количественную зависимость между изучаемыми признаками и составлять прогноз на использование изучаемых технологий

		мых технологий	мых технологий	мых технологий	пользование изучаемых технологий
	<i>владеть:</i> навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научной исследовательской работы (научный отчет, научная статья, курсовая и дипломная работы и др.)	не владеет навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научной исследовательской работы (научный отчет, научная статья, курсовая и дипломная работы и др.)	частично владеет навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научной исследовательской работы (научный отчет, научная статья, курсовая и дипломная работы и др.)	владеет навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научной исследовательской работы (научный отчет, научная статья, курсовая и дипломная работы и др.)	свободно владеет навыками оформления обзора литературы, ссылок и цитирования работ; навыками литературного оформления законченной научной исследовательской работы (научный отчет, научная статья, курсовая и дипломная работы и др.)

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

#### ***Первый этап (пороговый уровень)***

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

#### **Перечень вопросов для устного опроса**

##### ***Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты»***

1. Назовите химический состав, физические свойства обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.
2. Виды и ассортимент продуктов из обезжиренного молока.
3. Виды и ассортимент продуктов из молочной сыворотки.
4. Виды и ассортимент продуктов из пахты.

##### ***Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убой сельскохозяйственных животных и птицы»***

1. Классификация субпродуктов, их пищевая ценность и хранение.
2. Понятие о кишечном комплексе. Промышленная классификация кишок.
3. Как классифицируют субпродукты в зависимости от особенностей технологической обработки?
4. Каковы общие требования, предъявляемые к сбору сырья для производства органопрепаратов?
5. Технология обработки кишечного сырья. Дефекты кишечного сырья.
6. Состав и свойства крови.
7. Расскажите об основных направлениях использования крови и ее фракций.
8. Кратко охарактеризуйте основные способы консервирования крови.
9. С какой целью и как стабилизируют или дефибринируют кровь?
10. Стабилизация, дефибринирование и сепарирование крови.
11. Консервирование крови и его компонентов, их хранение. Переработка крови.
12. Способы осветления крови.
13. Какой ассортимент клея и желатина вырабатывается промышленностью и какие требования предъявляются к их качеству?



14. Из какого сырья получают клей и желатин?
15. Сбор и первичная обработка эндокринного, ферментного и специального сырья, его хранение.
16. Дайте сравнительную характеристику разных способов консервирования эндокринно-ферментного сырья.
17. Приведите ассортимент топленых жиров, выпускаемых предприятиями отрасли. Какие требования предъявляют к качеству пищевых топленых жиров?
18. Какие виды жирового сырья относят к первой, а какие ко второй группе?
19. Способы консервирования жира-сырца.
20. Расскажите о подготовке жирсырья к извлечению жира.
21. Классификация кожевенного сырья по величине и происхождению.
22. Классификация кожевенного сырья в зависимости от назначения.
23. Особенности обработки шубно-мехового сырья.
24. Сырье для производства кормовых и технических продуктов.
25. Перечислите виды кормовой продукции мясокомбинатов.
26. На какие группы подразделяют сырье для получения кормовой муки животного происхождения?
27. В чем заключается подготовка каждой группы непищевого сырья к переработке? Для чего необходима тепловая обработка непищевого сырья, и какие изменения его составных частей происходят при высокотемпературном нагреве?
28. Какие виды сырья относят к кератинсодержащему?

### ***Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»***

1. Строение куриного яйца.
2. Химический состав и пищевая ценность куриных яиц.
3. Дефекты куриных яиц, возможные причины их возникновения.
4. Сортировка и маркировка яиц.

#### **Критерии оценивания устного опроса:**

**оценка «зачтено»** (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; 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 вопросы.

### **Примеры тестовых заданий**

*(необходимо выбрать единственно правильный ответ)*

#### **Модуль 1 «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты»**

1. Побочный продукт при производстве кисломолочных и сычужных сыров – это:
  - а) пахта
  - б) молочная сыворотка
  - в) обезжиренное молоко
  - г) сметана
2. Массовая доля жира в обезжиренном молоке
  - а) 0 %
  - б) 0,05 %
  - в) 1,0 %
  - г) 1,3 %

#### **Модуль 2 «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы»**

3. Кишки, освобожденные от содержимого и лишних слоев оболочки, обезжиренные, но не рассортированные по калибру и качеству
  - а) кишки-полуфабрикат
  - б) кишки-фабрикат
  - в) сырец консервированный
  - г) сырец свежий
4. Шубные овчины – это ...
  - а) шкуры тонкорунных и полутонкорунных овец с однородной тонкой или полутонкой шерстью
  - б) шкуры грубошерстных овец с неоднородной шерстью длиной не менее 2,5 см
  - в) шкуры с неоднородной шерстью короче 2,5 см и низкими техническими свойствами шерстного покрова
  - г) шкуры козлят
5. Кожевенные овчины – это ...
  - а) шкуры тонкорунных и полутонкорунных овец с однородной тонкой или полутонкой шерстью
  - б) шкуры грубошерстных овец с неоднородной шерстью длиной не менее 2,5 см
  - в) шкуры с неоднородной шерстью короче 2,5 см и низкими техническими свойствами шерстного покрова
  - г) шкуры с низкими техническими свойствами шерстного покрова

6. К мякотным субпродуктам не относят
- а) сердце
  - б) язык
  - в) желудок
  - г) печень
7. К субпродуктам I категории не относят
- а) мясо пищевода
  - б) сердце
  - в) язык
  - г) почки
8. К специальному сырью, получаемому при убойе сельскохозяйственных животных, не относят
- а) семенники
  - б) желчь
  - в) эмбрионы
  - г) костный мозг

*Модуль 3 «Технология хранения куриных яиц  
и производства яичной продукции»*

9. Высота пуги (воздушной камеры) диетических яиц должна быть не более
- а) 4 мм
  - б) 10 мм
  - в) 7 мм
  - г) 1 мм
10. Пуга – это...
- а) скорлупа яйца
  - б) подскорлупная пленка яйца
  - в) воздушная камера яйца
  - г) желточная оболочка яйца
11. Меланж – это...
- а) яичный желток
  - б) смесь яичного белка и желтка
  - в) яичный белок
  - г) высушенная смесь яичного белка и желтка
12. От чего зависит высота воздушной камеры яйца
- а) ни от чего не зависит
  - б) от срока снесения яйца
  - в) от температуры
  - г) от способа дезинфекции яиц
13. Какие яйца чаще всего заражаются сальмонеллезом
- а) утиные
  - б) куриные
  - в) индюшиные
  - г) перепелиные

### **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

### **Перечень вопросов для устного опроса**

#### ***Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты»***

1. Каковы сущность технологии и оптимальные параметры производства молочного белка.
2. Сущность технологии и оптимальные параметры производства молочного казеина и казеинатов.
3. Основы производства сухой сыворотки и обезжиренного молока.
4. В чем сущность процесса сушки обезжиренного молока? Способы сушки, их особенности.
5. В чем особенность производства быстрорастворимого молока?

#### ***Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы»***

1. Обработка мясокостных, мякотных, слизистых и шерстных субпродуктов.

2. Какие операции необходимы для обработки мясокостных субпродуктов? Охарактеризуйте особенности обработки отдельных видов мякотных субпродуктов.

3. Приведите технологическую схему обработку рубцов, сычугов и свиных желудков.

4. В какой последовательности обрабатывают шерстные субпродукты?

5. Какие агрегаты используют для обработки свиных голов?

6. Чем отличаются известные варианты технологической схемы обработки бараньих голов?

7. Консервирование и хранение кишечного сырья.

8. Перечислите и охарактеризуйте основные операции обработки кишок. В чем заключаются особенности обработки тонких и толстых кишок?

9. Как консервируют кишечные фабрикатy?

10. Назовите основные прижизненные и производственные пороки кишок. Расскажите об организации технологического процесса обработки черев на поточно-механизированных линиях.

11. Перечислите необходимые условия для качественного сепарирования крови.

12. Приведите технологическую схему производства альбумина.

13. Дайте сравнительную характеристику сушки крови и ее фракций на разных типах сушильных установок.

14. Каким образом концентрируют плазму крови перед сушкой?

15. С какой целью собирают и как консервируют мукозу?

16. Приведите принципиальную технологическую схему производства органолептических препаратов.

17. В чем заключаются преимущества переработки непищевого сырья с обезжириванием влажной шквары центрифугированием?

### ***Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»***

1. Расскажите о способах хранения яиц и изменениях, происходящих в яйцах при хранении.

2. Дайте характеристику технологического процесса производства замороженных яичных продуктов.

3. Какие требования предъявляются к качеству мороженых яичных продуктов и организации их хранения?

4. В чем заключаются особенности производства яйцепродуктов, консервированных сахаром и поваренной солью?

5. Технология сушки яичных продуктов.

### **Критерии оценивания устного опроса**

**оценка «зачтено»** (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; 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 вопросы.

### **Примеры тестовых заданий**

*(необходимо выбрать единственно правильный ответ)*

#### **Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты»**

1. Массовая доля белка в молочной сыворотке
  - а) 3,2 %
  - б) 0,05 %
  - в) 0,9 %
  - г) 4,7 %
2. Сырьем для производства молочного сахара в основном служит
  - а) молочная сыворотка
  - б) обезжиренное молоко
  - в) цельное молоко
  - г) пахта

#### **Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы»**

3. Проходник – это
  - а) прямая кишка крупного рогатого скота
  - б) ободочная кишка свиней
  - в) слепая кишка мелкого рогатого скота
  - г) двенадцатиперстная кишка крупного рогатого скота
4. Шлямовка – это
  - а) обезжиривание кишечного сырья
  - б) удаление излишних слоев при переработке кишечного сырья
  - в) способ консервирования кишечного сырья
  - г) сортировка кишок по качеству
5. Наихудший способ консервирования шкур сельскохозяйственных животных
  - а) сухой посол

- б) тузлукование
  - в) пресно-сухой
  - г) замораживание
6. В меховом и овчинно-шубном производстве используется ...
- а) только дерма шкуры
  - б) дерма, эпидермис и волосяной покров
  - в) шкура с волосяным покровом
  - г) подкожная клетчатка
7. Шкура животного состоит из:
- а) волосяного покрова, эпидермиса, дермы и подкожной жировой ткани, подкожной клетчатки
  - б) волосяного покрова, эпидермиса, дермы и подкожной жировой ткани
  - в) волосяного покрова, эпидермиса
  - г) эпидермиса, дермы и подкожной жировой ткани, подкожной клетчатки
8. Тузлукование – это ...
- а) выдерживание шкур в концентрированном растворе поваренной соли
  - б) сушка кожевенного сырья в сушильной камере
  - в) сушка кожевенного сырья на открытом воздухе
  - г) засолка шкур врасстил
9. Обрядка – это
- а) удаление со шкур волосяного покрова, шерсти или щетины
  - б) удаление со шкур прирезей мяса, жира, сгустков крови, навала
  - в) удаление подкожной жировой клетчатки со шкур
  - г) удаление эпидермиса и подкожной жировой клетчатки со шкур
10. При стабилизации крови, предназначенной для сепарирования нельзя использовать
- а) оксалат калия
  - б) цитрат натрия
  - в) пирофосфат натрия
  - г) хлорид натрия
11. Парная шкура быков по отношению к живой массе животных перед убоем составляет
- а) 7,6-8,8 %
  - б) 7,0-8,1 %
  - в) 7,1-7,4 %
  - г) 8,0-8,3 %
12. Самый распространенный способ консервирования крови и ее фракций
- а) замораживание
  - б) сушка
  - в) охлаждение
  - г) посол

13. Часть яйца наиболее богатая жирами
- а) белок
  - б) подскорлупная оболочка
  - в) градинки
  - г) желток
14. Для получения темного и светлого альбумина кровь
- а) обезвоживают (сушат)
  - б) замораживают
  - в) охлаждают
  - г) обрабатывают молочнокислыми микроорганизмами

### **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.

### **Перечень вопросов для устного опроса**

#### ***Модуль 1. «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты»***

1. Сформулируйте научно-технические основы технологии и рецептуры ЗЦМ в жидком, сгущенном и сухом видах.



2. Сформулируйте физико-химические основы технологии молочного сахара-сырца, пищевого и рафинированного.
3. Основные этапы технологии производства молочного сахара-сырца, пищевого и рафинированного.
4. Основные пути использования молочного сахара-сырца, пищевого и рафинированного.
5. Сущность технологии производных молочного сахара – глюкозо-галактозных сиропов, лактулозы, этанола.
6. Основные этапы технологического процесса производства глюкозо-галактозных сиропов и лактулозы.
7. Основные этапы технологического процесса производства этанола.

## ***Модуль 2. «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы»***

1. Составьте принципиальную технологическую схему производства пищевых животных жиров.
2. В чем заключается сущность сухой и мокрой вытопки жира?
3. Как выделяют жир гидролизным способом?
4. Расскажите о способах отделения жира или жироводной эмульсии от шквары и возможном ее использовании на пищевые цели.
5. Как производят очистку, охлаждение и розлив жира?
6. Гистологическое строение кожи и роль слоев дермы в производстве кожаных изделий.
7. На чем основан перекисно-катализный способ осветления крови?
8. Охарактеризуйте способы получения белковых концентратов и структурирующихся композиций из плазмы крови.
9. Факторы, влияющие на качество кожевенного сырья.
10. Основные технологические процессы первичной обработки кожевенного сырья.
11. Способы консервирования кожевенного сырья и их сравнительная оценка.
12. Способы обезволашивания кож.
13. Переработка кератинсодержащего сырья (щетины, волоса, рогов, копыт и перо-пухового сырья).
14. Технология производства кормовых и технических продуктов.
15. Каковы преимущества и недостатки разных методов тепловой обработки при получении кормовой продукции?
16. Охарактеризуйте операции по обработке шквары и муки.

17. Как проводится отделение и обработка жиров для кормовых и технических целей?

18. Составьте технологическую схему производства кормовой муки в ГВК с обезжириванием шквары на прессе.

19. Какие существуют возможности интенсификации производства сухих животных кормов в ГВК?

20. Как и какой целью проводят кислотный гидролиз кератинсодержащего сырья? Приведите оптимальные параметры щелочного гидролиза рогокопытного сырья. Какие типы кормовой продукции получают этим методом?

21. В чем заключаются преимущества ферментативного гидролиза кератинсодержащего сырья?

22. Какие операции включает технологическая схема производства керо-пептида из перо-пухового сырья?

23. Какова цель проведения подготовительных операций сырья для производства клея и желатина?

24. Охарактеризуйте способов обезжиривания кости в клеежелатиновом производстве.

25. Расскажите о различиях мацерации кости для производства клея и желатина.

### ***Модуль 3. «Технология хранения куриных яиц и производства яичной продукции»***

1. Составьте технологическую схему производства сухих яичных продуктов.

2. Перечислите требования, предъявляемых к качеству сухих яичных продуктов. Какие изменения они претерпевают при хранении?

3. Каковы преимущества технология производства обессахаренных сухих яичных продуктов?

4. Расскажите о переработке скорлупы яиц и направлениях ее использования.

#### **Критерии оценивания устного опроса**

**оценка «зачтено»** (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; 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 вопросы.

### **Примеры тестовых заданий**

*(необходимо выбрать единственно правильный ответ)*

#### **Модуль 1 «Технология хранения и переработки обезжиренного молока, сыворотки и пахты»**

1. Массовая доля белка в пахте

- а) 3,2 %
- б) 1,5 %
- в) 4,7 %
- г) 0,05 %

2. Побочный продукт, полученный при производстве сливочного масла:

- а) молочная сыворотка
- б) пахта
- в) обезжирено молоко
- г) сливки

#### **Модуль 2 «Технология хранения и переработки субпродуктов, крови и других побочных продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птицы»**

3. Правильная последовательность технологических операций при переработке кишок

а) разборка кишечного комплекта на части, освобождение от излишних слоев (шлямовка), сортировка и калибровка, освобождение от содержимого, очистка от жира (пензеловка), охлаждение, вязка в пучки или пачки, консервирование, упаковка и направление на хранение

б) разборка кишечного комплекта на части, сортировка и калибровка, освобождение от содержимого, очистка от жира (пензеловка), освобождение от излишних слоев (шлямовка), охлаждение, консервирование, вязка в пучки или пачки, упаковка и направление на хранение

в) разборка кишечного комплекта на части, освобождение от содержимого, очистка от жира (пензеловка), освобождение от излишних слоев (шлямовка), охлаждение, сортировка и калибровка, вязка в пучки или пачки, консервирование, упаковка и направление на хранение

г) очистка от жира (пензеловка), освобождение от излишних слоев (шлямовка), охлаждение, консервирование, разборка кишечного комплекта на части, освобождение от содержимого, сортировка и калибровка, вязка в пучки или пачки, упаковка и направление на хранение

4. К эндокринному сырью, получаемому при убое сельскохозяйственных животных, не относят

- а) гипофиз
- б) яичники

- в) слюнные железы
  - г) щитовидную железу
5. К ферментному сырью, получаемому при убойе сельскохозяйственных животных, не относится
- а) слизистая оболочка сычугов
  - б) слюнные железы
  - в) надпочечники
  - г) слизистая оболочка тонкого отдела кишечника
6. Технологический процесс обработки слизистых субпродуктов должен быть завершен не позднее
- а) 7 часов после убоя
  - б) 3 часов после убоя
  - в) 12 часов после убоя
  - г) 0,5 часов после убоя

***Модуль 3 «Технология хранения куриных яиц  
и производства яичной продукции***

7. К пищевым неполноценным яйцам относят яйца с пороками:
- а) бой, запашистые, выливка, присушка
  - б) бой, запашистые, выливка, тёк, миражные
  - в) запашистые, присушка, красюк, миражные
  - г) бой, запашистые, выливка, кровяное кольцо
8. К техническому браку относят яйца с пороками:
- а) красюк, кровяное кольцо и кровяное пятно, тёк, миражные
  - б) бой, запашистые, тёк, миражные
  - в) красюк, кровяное кольцо, выливка, присушка
  - г) бой, запашистые, выливка, кровяное кольцо
9. Срок хранения диетических куриных яиц составляет не более
- а) 10 дней
  - б) 7 дней
  - в) 120 дней
  - г) 3 дней
10. Антибиотические свойства белка куриных яиц обусловлено входящим в его состав
- а) лизоцимом
  - б) ливетином
  - в) овоглобулином
  - г) лицетином
11. Куриные яйца относят к отборной категории, если их масса
- а) 75 г и более
  - б) 65-74,9 г
  - в) 55-64,9 г
  - г) 45-54,9 г

12. Правильная последовательность технологических операций при выработке замороженных яичных продуктов

а) приёмка яиц, сортировка яиц по состоянию скорлупы и качеству, мойка, дезинфекция, разбивание, освобождение содержимого от скорлупы с разделением или без разделения на желток и белок, фильтрация и перемешивание, пастеризация и охлаждение, фасовка, упаковка, маркировка, замораживание, хранение

б) приёмка яиц, сортировка яиц по состоянию скорлупы и качеству, мойка, дезинфекция, пастеризация и охлаждение, разбивание, освобождение содержимого от скорлупы, фильтрация и перемешивание, фасовка, упаковка, маркировка, замораживание, хранение

в) приёмка яиц, дезинфекция, мойка, пастеризация и охлаждение, сортировка яиц по состоянию скорлупы и качеству, замораживание, разбивание, освобождение содержимого от скорлупы, фильтрация и перемешивание, фасовка, упаковка, маркировка, хранение

г) приёмка яиц, сортировка яиц по состоянию скорлупы и качеству, разбивание, освобождение содержимого от скорлупы с разделением или без разделения на желток и белок, фильтрация и перемешивание, фасовка, упаковка, маркировка, замораживание, хранение

13. В качестве стабилизаторов при производстве яичных продуктов (а для охлажденных ещё и в качестве консервантов) применяют

а) поваренную соль, цитрат натрия, сычужный фермент

б) сахар, поваренную соль, нитрит натрия

в) поваренную соль, цитрат натрия, молочную кислоту

г) сахар, поваренную соль и цитрат натрия

### **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)*

### **Тематика рефератов, докладов**

1. Переработка скорлупы яиц и направления ее использования
2. Технология производства сывороточного кваса
3. Технология производства альбуминного творога
4. Технология производства кумыса из вторичного молочного сырья
5. Технология производства напитков на основе молочной сыворотки

6. Инновационные разработки в вопросах переработки молочной сыворотки
7. Инновационные разработки в вопросах переработки крови сельскохозяйственных животных
8. Сравнительная характеристика стабилизаторов, применяемых при первичной переработке крови сельскохозяйственных животных
9. Основные направления использования крови сельскохозяйственных животных на пищевые цели
10. Основные направления использования крови сельскохозяйственных животных на медицинские цели
11. Сравнительная характеристика способов сушки крови и ее фракций на разных типах сушильных установок
12. Способы осветления крови при ее переработке
13. Использование субпродуктов для производства колбасных изделий
14. Дефекты, порки кишечного сырья и меры по их предупреждению
15. Сравнительная характеристика способов консервирования кишечного сырья
16. Технологический процесс обработки кишечного сырья на поточно-механизированных линиях
17. Сравнительная характеристика разных способов консервирования эндокринно-ферментного сырья
18. Сравнительная характеристика способов консервирования жира-сырца
19. Сравнительная характеристика состава и свойств яиц различных сельскохозяйственных птиц
20. Классификация пушно-мехового сырья
21. Особенности обработки пушно-мехового сырья
22. Факторы, влияющие на качество кожевенного сырья
23. Сравнительная характеристика способов обезволашивания кож
24. Сравнительная характеристика методов тепловой обработки при получении кормовой продукции
25. Сравнительная характеристика способов гидролиза кератинсодержащего сырья
26. Технологическая схема производства керопептида из перо-пухового сырья
27. Дефекты куриных яиц, возможные причины их возникновения
28. Способы хранения яиц и изменения, происходящие в яйцах при хранении
29. Сравнительная характеристика состава и свойств яиц различных сельскохозяйственных птиц

### 30. Консерванты и стабилизаторы, применяемые при производстве яичных продуктов, их сравнительная характеристика

#### **Критерии оценивания реферата, доклада:**

*«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; оформление работы хорошее с наличием расширенной библиографии; защита реферата (выступление с докладом) показала 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 и ход защиты выступления с докладом указывают на наличие практических навыков работы студента в данной области; доклад хорошо оформлен с наличием необходимой библиографии; ход защиты выступления с докладом показал достаточную научную и профессиональную подготовку 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; оформление доклада содержит небрежности; защита выступления с докладом показала удовлетворительную профессиональную подготовку 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; оформление реферата с элементами заметных отступлений от общих требований; во время выступления с докладом студентом проявлена ограниченная профессиональная эрудиция.

#### **Вопросы к зачёту**

1. Химический состав, физические свойства обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.
2. Виды и ассортимент продуктов из обезжиренного молока.
3. Виды и ассортимент продуктов из молочной сыворотки.
4. Виды и ассортимент продуктов из пахты.
5. Технология производства сухой сыворотки и обезжиренного молока.
6. Технология производства молочного сахара-сырца, пищевого и рафинированного
7. Сущность технологии получения производного молочного сахара – лактулозы.
8. Основные пути использования молочного сахара-сырца, пищевого и рафинированного.
9. Основные этапы технологического процесса производства этанола из молочного сахара.

10. Способы сушки обезжиренного молока и молочной сыворотки, их особенности.
11. Технология производства быстрорастворимого молока.
12. Технология производства питьевого обезжиренного молока.
13. Состав и свойства крови сельскохозяйственных животных
14. Стабилизация, дефибринирование и сепарирование крови сельскохозяйственных животных
15. Консервирование крови и ее компонентов, их хранение.
16. Основные направления переработки крови сельскохозяйственных животных.
17. Основные способы консервирования крови и их характеристика.
18. Технология схему производства пищевого альбумина.
19. Классификация субпродуктов, их пищевая ценность и хранение
20. Технология обработки мясокостных субпродуктов.
21. Технология обработки мякотных субпродуктов.
22. Технология обработки слизистых субпродуктов.
23. Понятие о кишечном комплексе. Промышленная классификация кишок.
24. Технология обработки кишечного сырья.
25. Консервирование и хранение кишечного сырья.
26. Классификация субпродуктов по пищевой ценности и в зависимости от особенностей технологической обработки.
27. Сбор и первичная обработка эндокринного, ферментного и специального сырья, его хранение
28. Общие требования, предъявляемые к сбору сырья для производства органопрепаратов.
29. Ассортимент топленых жиров, выпускаемых предприятиями мясоперерабатывающей отрасли.
30. Способы консервирования жира-сырца.
31. Технологическая схема производства пищевых животных жиров.
32. Операции по подготовке жирсырья к извлечению жира.
33. Классификация кожевенного сырья по величине и происхождению.
34. Классификация кожевенного сырья в зависимости от назначения.
35. Гистологическое строение кожи и роль слоев дермы в производстве кожаных изделий.
36. Технология первичной обработки кожевенного сырья.
37. Способы консервирования кожевенного сырья и их сравнительная оценка.



38. Технология переработки кератинсодержащего сырья (щетины, волоса, рогов, копыт и перо-пухового сырья).

39. Сырье для производства кормовых и технических продуктов.

40. Технология производства кормовых и технических продуктов.

41. Ассортимент клея и желатина, вырабатываемые промышленностью и требования к их качеству.

42. Сырье для производства клея и желатина.

43. Технология получения клея и желатина.

44. Строение куриного яйца.

45. Химический состав и пищевая ценность куриных яиц.

46. Сортировка и маркировка яиц.

47. Дефекты куриных яиц, возможные причины их возникновения.

48. Технология производства сухих яичных продуктов.

49. Способы хранения яиц и изменения, происходящие в яйцах при хранении.

50. Технология производства замороженных яичных продуктов.

51. Требования к качеству замороженных яичных продуктов и организации их хранения

#### **Критерии оценивания на зачете:**

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

#### **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 является устный опрос.

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 в форме зачета.

Зачет проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменного-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является зачет, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;

- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

Студент сдает зачет в устной 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 обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: рубежный рейтинг, творческий рейтинг, рейтинг личностных качеств, рейтинг сформированности прикладных практических требований, промежуточная аттестация (зачет).

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
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. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25

Итоговый рейтинг	рей-	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100
------------------	------	--	-----

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (зачета).

Рубежный рейтинг – результат текущего 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.

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи *зачета*, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные контрольные работы, индивидуальные собеседования.

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

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.

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».

В рамках балльно-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 /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 51 балл и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 балла.