

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.05.2025 15:29
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5e1372d4ba703a6b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

«Утверждаю»
Декан факультета пищевых технологий

Коваленко А.В. _____
« 16 » июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»
для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

ст. преподаватель

О.Н.Самозвон

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 11 от 12.06.2023).

Заведующий кафедрой

Ф.М. Снегур

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 12 от 13.06.2023).

Председатель методической комиссии

А.К. Пивовар

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

Ф.М. Снегур

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины является изучение основных технологических терминов, технологических процессов связанных с переработкой и производством продуктов животного происхождения.

Целью дисциплины является получение представлений о социальной значимости своей будущей профессии и роли технолога в процессе разработки новых пищевых продуктов, об общей структуре отрасли, состоянии, тенденции её развития, опыте зарубежных стран, о сырьевых ресурсах отрасли; принципов построения технологических схем; понимание требований стандартов к качеству выпускаемой продукции, путей совершенствования существующих технологий, обеспечивающих использование ресурсов отрасли; формирование представлений об области, объектах, видах и задачах профессиональной деятельности бакалавра, его основной образовательной программе в университете, условиях и результатах её освоения, а также об основах информационной культуры

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основных направлений будущей профессиональной деятельности, раскрывающих сущность её области, объектов, видов, задач;
- формирование необходимых для успешного освоения ООП знаний и мотиваций: основных направлений будущей профессиональной деятельности, раскрывающих сущность её области, объектов, видов и задач;
- получение первичных навыков работы с различными источниками информации, сбора, анализа, и обобщения необходимых сведений и данных;
- ознакомление с нормативной базой университета;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного освоения различных технологий производства продуктов питания на основе сырья животного происхождения.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» относится к базовой части (Б1.О.08) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее ОПОО ВО). Дисциплина изучается очно и заочно в 01 семестре и является основой для изучения таких дисциплин как «Технология мяса и мясопродуктов», «Современные технологии мясной отрасли», «Проектирование предприятий пищевой отрасли».

Предшествует блоку 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы» (Б3.01)

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Формулировка компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Знать: основы будущей профессии, иметь представление о ее содержании Уметь: рассчитывать и управлять своим временем в соответствии с графиком учебного процесса, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития Владеть: навыками работы с информацией в данной области для реализации саморазвития и образования
		УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учётом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка	Знать: технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции животного происхождения Уметь: обобщать и анализировать информацию, касающуюся развития современной технологии пищевых продуктов животного происхождения Владеть навыками: в организации работ по применению

			передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения
		УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Знать: основы технологии производства продуктов животного происхождения Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения Владеть навыками: проводить маркетинговые исследования передового и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции
		УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Знать: как управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования Уметь: критически оценивать

			эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач Владеть(иметь навыки) Владеть: навыками управлением своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течении всей жизни
--	--	--	--

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	Всего зач.ед ./часов	объем часов	всего часов
		1 семестр	1 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	2/72	2/72	2/72
Аудиторная работа:	28	28	8
Лекции	14	14	4
Практические занятия	14	14	4
Лабораторные работы	-	-	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-
Предэкзаменационные консультации	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	44	44	64
Самостоятельная работа обучающихся, час	26	26	64
КРВЭС	18	18	-
Вид промежуточной аттестации, (экзамен)	зачет	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

4.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	КРВЭС	СРС
-------	-------------------	---	----	-------	-----

очная форма обучения					
Раздел 1 Особенности производства продукции животного происхождения		6	6	6	9
1.	Тема 1. Общие понятия и представления о технологии, инженерии и развитии мясоперерабатывающей отрасли	2	2	2	3
2.	Тема 2. Основы промышленной переработки мясного сырья	2	2	2	3
3.	Тема 3. Способы повышения качества сырья, готовой продукции	2	2	2	3
Раздел 2 Технология производства мясных продуктов		8	8	12	17
4.	Тема 4. Особенности производства продукции мясо-жирового корпуса	2	2	3	4
5.	Тема 5. Особенности производства колбасных изделий	2	2	3	4
6.	Тема 6. Технология производства полуфабрикатов	2	2	2	3
7.	Тема 7. Технология производства консервов	1	1	2	3
8.	Тема 8. Система контроля, стандартизация и сертификация	1	1	2	3
Всего		14	14	18	26
заочная форма обучения					
Раздел 1 Особенности производства продукции животного происхождения		2	2	-	24
1.	Тема 1. Общие понятия и представления о технологии, инженерии и развитии мясоперерабатывающей отрасли	1	1	-	8
2.	Тема 2. Основы промышленной переработки мясного сырья	0,5	0,5	-	8
3.	Тема 3. Способы повышения качества сырья, готовой продукции	0,5	0,5	-	8
Раздел 2 Технология производства мясных продуктов		2	2	-	40
4.	Тема 4. Особенности производства продукции мясо-жирового корпуса	0,5	1	-	8
5.	Тема 5. Особенности производства колбасных изделий	0,5	0,5	-	8
6.	Тема 6. Технология производства полуфабрикатов	0,5	-	-	8
7.	Тема 7. Технология производства консервов	-	0,5	-	8
8.	Тема 8. Система контроля, стандартизация и сертификация	0,5	-	-	8
Всего		4	4	-	64

4.2 Содержание разделов учебной дисциплины.

Раздел 1. Особенности производства продукции животного происхождения

Тема 1. Общие понятия и представления о технологии, инженерии и развитии мясоперерабатывающей отрасли

История развития мясной промышленности. Предмет технологии мяса и мясопродуктов. Основные технологические понятия.

Тема 2. Основы промышленной переработки мясного сырья

Сырье для производства продуктов животного происхождения. Требования к сырью. Основные технологические процессы как научная база пищевой технологии. Распределение процессов в зависимости от основных закономерностей.

Тема 3. Способы повышения качества сырья, готовой продукции

Значение качества продукции для потребителя и национальной экономики. Требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции. Использование в мясной промышленности различных добавок для улучшения качества используемого сырья, готовой продукции. Современные растительные и синтетические добавки.

Использование гидроколлоидов. Оценка качества готовой продукции. Методы исследований.

Раздел 2. Технология производства мясных продуктов

Тема 4. Особенности производства продукции мясо-жирового корпуса.

Виды сельскохозяйственных животных. Приёмка скота. Убой и первичная переработка сельскохозяйственных животных и птицы. Основные технологические процессы обработки субпродуктов, кишечного сырья, жира, шкур. Дефекты сырья и готовой продукции.

Тема 5. Особенности производства колбасных изделий.

Виды колбасных изделий. Сырье, используемое при производстве колбасных изделий. Основные операции производства варёных, полу копчёных, сырокопченых, ливерных колбас. Ассортимент продуктов из говядины и свинины. Способы посола сырья. Дефекты колбасных изделий и способы их устранения. Современные оболочки в мясной промышленности.

Тема 6. Технология производства полуфабрикатов.

Классификация полуфабрикатов. Сырье для производства полуфабрикатов. Натуральные и рубленые полуфабрикаты. Полуфабрикаты в тестовой оболочке. Быстрозамороженные блюда. Основные технологические операции производства полуфабрикатов. Упаковочные материалы.

Тема 7. Технология производства консервов.

Классификация консервов. Сырье, используемое для производства консервов. Консервы детской группы. Тара, используемая в консервном производстве. Основные технологические операции производства консервов. Дефекты консервов.

Тема 8. Система контроля, стандартизация и сертификация.

Виды контроля. Сертификат как гарантия качества. Система качества и безопасности HACCP (ХАССП). Ее предназначение. Принципы системы HACCP

4.3 Перечень тем лекций

№ п/ п	Тема лекции	Объем, час	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1.Особенности производства продукции животного происхождения		6	2
1.	Тема 1. Общие понятия и представления о технологии, инженерии и развитии мясоперерабатывающей отрасли	2	1
2.	Тема 2. Основы промышленной переработки мясного сырья	2	0,5
3.	Тема 3. Способы повышения качества сырья, готовой продукции	2	0,5
Раздел 2 Технология производства мясных продуктов		8	2
4.	Тема 4.Особенности производства продукции мясо-жирового корпуса	2	0,5
5.	Тема 5. Особенности производства колбасных изделий	2	0,5
6.	Тема 6. Технология производства полуфабрикатов	2	0,5
7.	Тема 7. Технология производства консервов	1	-
8.	Тема 8. Система контроля, стандартизация и сертификация	1	0,5
	Всего	14	4

4.4 Перечень тем практических занятий

№ п/п	Тема практического занятия	Объем , час	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1.Особенности производства продукции животного происхождения		6	2
1.	<u>Тема практического занятия №1.</u> Технический регламент таможенного союза « О безопасности мяса и мясной продукции». Технологические термины. К теме лекции 1. «Общие понятия и представления о технологии, инженерии и развитии мясоперерабатывающей отрасли»	2	1
2.	<u>Тема практического занятия №2.</u> К теме лекции 2. «Основы промышленной переработки мясного сырья»	2	0,5
3.	<u>Тема практического занятия №3.</u> Способы повышения качества сырья, готовой продукции вырабатываемой на предприятиях мясной промышленности. К теме лекции 3. « Способы повышения качества сырья и готовой продукции»	2	0,5
Раздел 2 Технология производства мясных продуктов		8	2
4.	<u>Тема практического занятия №4.</u> Анализ технологии убоя и первичной переработки туш сельскохозяйственных животных на предприятиях. К теме лекции 4. «Особенности производства продукции мясо-жирового корпуса»	2	1
5.	<u>Тема практического занятия №5</u> Анализ технологии колбасных изделий. К теме лекции 5.« Особенности производства колбасных изделий»	2	0,5
6.	<u>Тема практического занятия №6.</u> Анализ технологии мясных полуфабрикатов. К теме лекции 6. «Технология производства полуфабрикатов»	2	-
7.	<u>Тема практического занятия №7.</u> Анализ технологии мясных консервов. К теме лекции 7. «Технология производства консервов»	1	0,5
8.	<u>Тема практического занятия №8.</u> Система НАССР (ХАССП) К теме лекции 8. «Система контроля, стандартизация и сертификация»	1	-
	Всего	14	4

4.5 Перечень тем лабораторных работ.

Не предусмотрены

4.6 Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1 Подготовка к аудиторным занятиям

Учебная дисциплина « Введение в технологию отрасли» является теоретической, дает студентам комплексное представление о переработке продуктов животного происхождения. Аудиторные занятия проводятся в виде практических занятий - это одна из форм обучения студентов. Проводится с целью закрепления и углубления знаний в области технологии мясных продуктов.

Входе лекций раскрываются основные вопросы в рамках рассматриваемой темы, делаются акценты на наиболее интересные положения изучаемого материала, которые

должны быть приняты студентами во внимание. Материалы лекций являются основой для подготовки студента к практическим занятиям. Практические занятия могут проводиться в виде дискуссий.

При подготовке к практическим занятиям студент должен:

- изучить рекомендованную литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме;
- знать вопросы, предусмотренные планом практических работ и принимать активное участие в их обсуждении;
- без затруднения отвечать по тестам, предлагаемым к каждой теме.

Основной целью практических занятий является контроль над степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы практических занятий.

4.6.2 Перечень тем курсовых работ (проектов).

Не предусмотрено.

4.6.3 Перечень тем рефератов, расчётно-графических работ.

Не предусмотрено.

4.6.4 Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем часов	
			форма обучения	
			очная	заочная
Раздел 1.Особенности производства продукции животного происхождения			9	24
1.	Тема 1. Общие понятия и представления о технологии, инженерии и развитии мясоперерабатывающей отрасли.	[1,2,3,4,5]	3	8
2.	Тема 2. Основы промышленной переработки мясного сырья		3	8
3.	Тема 3. Способы повышения качества сырья, готовой продукции		3	8
Раздел 2.Технология производства мясных продуктов			17	40
4.	Тема 4. Особенности производства продукции мясо-жирового корпуса	[1,2,3,4,5]	4	8
5.	Тема 5. Особенности производства колбасных изделий		4	8
6.	Тема 6. Технология производства полуфабрикатов		3	8
7.	Тема 7. Технология производства консервов		3	8
8.	Тема 8. Система контроля, стандартизация и сертификация		3	8
	Всего		26	64

4.6.5 Перечень тем занятий для контактной работы в электронной среде

№		Учебно-	Объем, ч
---	--	---------	----------

п/п	Тема самостоятельной работы	методическое обеспечение	форма обучения	
			очная	заочная
<u>Тема 1.</u> Общие понятия и представления о технологии, инженерии и развитии мясоперерабатывающей отрасли.	Электронный контент дисциплины «введение в профессиональную деятельность»		2	-
<u>Тема 2.</u> Основы промышленной переработки мясного сырья			2	-
<u>Тема 3.</u> Способы повышения качества сырья, готовой продукции			2	-
<u>Тема 4.</u> Особенности производства продукции мясо-жирового корпуса			3	-
<u>Тема 5.</u> Особенности производства колбасных изделий			3	-
<u>Тема 6.</u> Технология производства полуфабрикатов			2	-
<u>Тема 7.</u> Технология производства консервов			2	-
<u>Тема 8.</u> Система контроля, стандартизация и сертификация			2	-
Итого			18	-

4.6.6. Другие виды самостоятельной работы студентов
Не предусмотрены.

4.7 Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч

Не предусмотрены.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации.

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в приложении к настоящей программе.

6. Учебно-методическое обеспечение

6.1 Рекомендуемая литература

6.1.1 Основная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издания	Изда- тельство	Год издания	Кол-во. экз. в библ.
1.	Винникова Л.Г.	Технология мяса и мясных продуктов: учебник для студентов специальности «Технология хранения, консервирования и переработки мяса» высших учебных заведений	МО Украины	Киев: Фирма «ИНКОС»	2006	1
2	Макарцев Н.Г.	Технология производства и переработки животноводческой продукции	МО РФ	Калуга: «Манускрипт »	2018	Электрон- ный ракурс
3.	Калашников С.В.	История пищевых и перерабатывающих производств: учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения по специальности 110305 « Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		Воронеж: ФГОУ ВПО Воронежский ГАУ	2011	1
4.	Коллектив авторов; под ред. Рогова И.А.	Общая технология мяса и мясопродуктов. [учебник]	МО РФ	М.: Колос	2009	50
5.	Антипов С.Т. под.ред. В.А.Панфилов а	Введение в профессиональную деятельность (инженерия техники пищевых технологий): учебник для студентов, обучающихся по основным и образовательным программам высшего образования по направлению подготовки бакалавриата, магистратуры в группе специалитета (Учебники для вузов.		СПб.: Лань	2019	10

		Специальная литература)				
--	--	-------------------------	--	--	--	--

6.1.2 Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Изда-тельство	Год издания
1.	Донченко Л.В.	Безопасность пищевой продукции	М.: Пищепромиздат	2001
2.	Позняковский В.М.	Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров	Новосибирск.: Новосибирский университет	1994

6.1.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Автор	Заглавие	Изда-тельство	Год издания
1.				

Находятся в стадии разработки.

6.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

Группа компаний «Стар» [http://www: starhold.ru](http://www.starhold.ru);

ЭБС «Лань» [http://e. lanbook/com](http://e.lanbook.com);

ЭБС «Знаниум» [http:// znanium. com](http://znanium.com);

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1 Компьютерные обучающие контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1.	Лекции	OpenOffice: KTC Net	+	-	+
2.	Практические	OpenOffice: KTC Net	+	-	+

6.3.2 Ауди - и видеопособия.

Не предусмотрены.

7.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов. Объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	Лекционная аудитория Т-309	парты -12 шт., стулья-24 шт. Демонстрационные материалы, учебно-методическая литература

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложение об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
«Технология мяса и мясопродуктов»	кафедра технологии мяса и мясопродуктов	согласовано
«Технологическое оборудование мясной отрасли»	кафедра технологии мяса и мясопродуктов	согласовано
«Современные технологии мясной отрасли»	кафедра технологии мяса и мясопродуктов	согласовано

Приложение 1

Лист изменений рабочей программы

[illegible]

Приложение 2

Лист периодических проверок рабочей программы

[illegible]

Приложение к рабочей программе дисциплины

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине: Введение в профессиональную деятельность

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Направленность (профиль): Технология мяса и мясных продуктов

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Луганск, 2023

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контро-лируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК.6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основы своей будущей профессии иметь представление о ее содержании	Раздел 1 - 2	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: рассчитывать и управлять своим временем в соответствии с графиком учебного процесса, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития		Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть (иметь навыки): навыками работы с информацией в данной области для реализации саморазвития и образования		Практические задания	Зачет

Код	Формулировка	Индикаторы	Этап (уровень)	Планируемые	Наименование	Наименование оценочного средства	
		УК.6.2. понимает важность планирования перспектив- ных целей деятельности с учетом усло- вий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции животного происхождения	Раздел 1- 2	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутой уровень)	Уметь: обобщать и анализировать информацию касающуюся развития современной технологии пищевых продуктов животного происхождения		Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокого уровня)	Владеть (иметь навыки) , в организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения		Практические задания	Зачет
		УК.6.3. Реализует намеченные цели деятельности с	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основы технологии производства продуктов животного происхождения	Раздел 2. Технология производства мясных продуктов	Тесты закрытого типа	Зачет

Код	Формулировка	Индикаторы	Этап (уровень)	Планируемые	Наименование	Наименование оценочного средства	
		учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда					
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения	Раздел 2. Технология производства мясных продуктов	задания открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками: проводить маркетинговые исследования передового и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции	Раздел 1 - 2.	Практические задания	Зачет

Код	Формулировка	Индикаторы	Этап (уровень)	Планируемые	Наименование	Наименование оценочного средства	
		УК-6.4. критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при разрешении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: как управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Раздел 1-2	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач	Раздел 1-2	Задания открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками управлением своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Раздел 1-2	Практические задания	Зачет

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100 % заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89 % заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60 % заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	
4.1	Зачёт	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачёт в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	«Зачтено»
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	«Не зачтено»
4.2	Зачёт	Зачёт выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачёт в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не	Тестовые задания к зачету	В тесте выполнено 60-100 % заданий	«Зачтено»
				В тесте выполнено менее 60 % заданий	«Не зачтено»

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
		справились с частью заданий текущего контроля.			

ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК.6.1.Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.). для успешного выполнения порученной работы.

Первый этап (пороговый уровень) - показывает сформированность показателя компетенции «знать»: как управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Тестовые задания закрытого типа

1. Предмет технологии мяса и мясопродуктов изучает...(выберите один вариант ответа)
 - а) основы процессов переработки сырья и производства готовой продукции
 - б) изучение технических средств используемых в технологии производства мясных продуктов
 - в) только процессы производства готовой продукции
 - г) основы переработки сырья

2. Технология мяса и других продуктов животного происхождения базируется на закономерностях различных отраслей науки, а именно: ...(выберите один вариант ответа)
 - а) механики, микробиологии, химии, математике
 - б) биохимии, физике, механике
 - в) химии, биохимии, физике
 - г) биохимии, микробиологии, химии, физике

3. Технология это наука изучающая...(выберите один вариант ответа)
 - а) способы переработки сырья
 - б) процессы получения продуктов
 - в) способы и процессы переработки сырья и получения продукции
 - г) средства производства

4. К механическим процессам при производстве мясных продуктов относится:..

(выберите один вариант ответа)

- а) сушка
- б) сепарирование
- в) конденсация
- г) охлаждение

5. Процесс поглощение вещества из газовой фазы или жидкого раствора поверхностным слоем твёрдого тела или жидкости называется...(выберите один вариант ответа)

- а) адсорбция
- б) абсорбция
- в) осаждение
- г) фильтрация

Ключи

1	а
2	г
3	в
4	б
5	а

6. Задание. Прочитайте текст и установите соответствие.

Предприятия пищевой промышленности расположены по всюду, хотя при их размещении учитывается специфика отрасли. Соотнесите характерные регионы размещения с соответствующими отраслями.

<i>Отрасли</i>	<i>Места расположения промышленных предприятий</i>
1.Мясная	а) Приморье
2.Рыбная	б) Черноземье
3.Молочная	в) Повсеместно
4.Сахарная	г) Крупные города
5.Хлебопекарная	д) Лесостепи, степи
	е) Крым

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими номерами

1	2	3	4	5
г	а	д	б	в

Второй этап (продвинутый уровень) - показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач

Задание открытого типа (вопросы для опроса):

1. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога мясной промышленности.
2. Технология это наука изучающая...(выберите один вариант ответа)
 - а) способы переработки сырья
 - б) процессы получения продуктов
 - в) способы и процессы переработки сырья и получения продукции
 - г) средства производства

3. На закономерностях, каких отраслей науки базируется технология мяса и других продуктов животного происхождения?
4. Классическая технология включает две основные стадии, какие именно?
5. К механической обработке мясного сырья при производстве мясных продуктов относятся ..

Ключи

1.	Это ГОСТ, ГОСТ Р, СанПин, ветеринарные требования, ТИ, ТУ, рецептуры.
2.	Сушка, кристаллизация, экстрагирования, экстракция
3.	Биохимии, физике, микробиологии, химии
4.	1 – первичная обработка сырья-получение полуфабриката и 2-последующая обработка и доведение до кулинарной готовности
5	Сортировка. сепарирование, измельчение, перемешивание, прессование, дозирование и формовка

Третий этап (высокий уровень): показывает сформированность показателя компетенции владеть (иметь навыки): управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Практические задания

1. Развитие скотоводства и мясной промышленности России с древних времен до 1917 года делится на три периода. Укажите, какие это периоды ?
2. Дайте определение совокупности методов обработки, изготовления, изменения состояния свойств, формы сырья, материала или полуфабриката, применяемых в процессе производства для получения готовой продукции.
3. Дайте определение части производственного процесса, совокупности технологических операций выполняемых планомерно и последовательно во времени и пространстве над однородными или аналогичными изделиями.
4. В состав предприятий мясной промышленности входят специализированные предприятия. Укажите, какие предприятия относятся к специализированным.
5. В состав предприятий мясной промышленности входят комбинированные предприятия. Укажите, какие предприятия относятся к комбинированным.

Ключи

1.	1-й – феодальный (примитивно-кустарный; 2-й- капиталистический (промыслово – кустарный) и 3-й -индустриально-отраслевой.
2.	Это определение технологии как науки
3.	Это определение технологического процесса
4	Мясоперерабатывающие заводы, колбасные цеха, цеха по производству полуфабрикатов. консервные цеха, клеево-желатиновые заводы. Перо-пуховые фабрики.
5.	Мясокомбинаты, мясоконсервные заводы, птицекомбинаты, хладобойни.

УК 6.2 Понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка

Первый этап (пороговый уровень) показывает сформированность показателя компетенции «знать»: технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции животного происхождения

Тестовые задания (закрытого типа)

1. Потребления мяса и мясных продуктов на одного среднестатистического жителя России в год составляет...(выберите один вариант ответа)

- а) 79 кг
- б) 108 кг
- в) 68 кг
- г) 115 кг

2. Маркетинговые исследования рынка мясной продукции проводятся в виде...(выберите один вариант ответа)

- а) беседы
- б) конференции
- в) рекламы
- г) анкетирование

3. К основным показателям качества пищевых продуктов относятся:...(выберите один вариант ответа)

- а) органолептические, физико-химические и показатели безопасности
- б) органолептические, физико-химические и микробиологические
- в) органолептические, физико-химические, микробиологические и показатели безопасности
- г) органолептические и физико-химические показатели

4. Основным сырьем для предприятий мясной отрасли являются...(выберите один вариант ответа)

- а) дикие животные
- б) животные морского происхождения
- в) сельскохозяйственные животные и птица
- г) дикая птица

5. Мясная продуктивность мяса характеризуется:...(выберите один вариант ответа)

- а) составом мяса и его пищевой ценностью
- б) убойным выходом, убойной массой
- в) пол, возраст
- г) физиологическим состоянием животных

Ключи

1.	а
2.	г
3.	в
4.	в
5.	б

6. Задание. Прочитайте текст и установите соответствие.

Качество выпускаемой мясной продукции зависит от ряда показателей. Соотнесите соответствующие показатели качества продукции с их показателями.

Названия	Показатели
1. Органолептические показатели	а) содержание влаги
2. Физико-химические	б) содержание мышьяка

3.Микробиологические показатели	в) консистенция
4.Санитарно-химические показатели	г) бактерии группы кишечной палочки (БГКП)
	д) pH водородный показатель

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими номерами

1	2	3	4
в	а	г	б

Второй этап (продвинутый уровень) - показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: обобщать и анализировать информацию касающуюся развития современной технологии пищевых продуктов животного происхождения

Задание открытого типа (вопросы для опроса):

1. Нахождение потенциальных покупателей, изучение их потребностей, существующего и будущего спроса на мясную продукцию для выбора целевых рынков, на которых можно реализовать свои цели это...
2. Создание информационно-аналитической базы это...
3. Перечень продукции, реализуемых оптом или в розницу, объединенных по какому-либо признаку называется...
4. Для чего используют пищевые добавки в мясной промышленности?
5. От чего зависит ассортимент вырабатываемой мясными предприятиями продукции?

Ключи

1.	маркетинговые исследования
2.	цель маркетинговых исследований
3.	ассортиментом продукции
4.	Для увеличения сроков хранения и придают продуктам необходимые свойства-красивый цвет, привлекательный вкус и аромат
5.	От типа, размеров и назначения предприятий

Третий этап (высокий уровень): показывает сформированность показателя компетенции владеть (иметь навыки):), в организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения

Практические задания

1. Дайте видовую характеристику сельскохозяйственной птице, которая перерабатывается на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.
- 2.Укажите показатели, которые применяются для оценки мясной продуктивности сельскохозяйственных животных.
- 3.Укажите основную продукцию мясной промышленности.
4. Обоснуйте использование растительных добавок в производстве мясных продуктов.
- 5.Обоснуйте, что необходимо предпринимать для повышения эффективности технологических процессов в мясной промышленности.

Ключи

1.	Сухопутная и водоплавающая
2.	Живая масса, предубойная масса, убойная масса, убойный выход, масса туши, выход туши, скорость и интенсивность роста, затраты корма на прирост, скороспелость.

3.	Мясо и мясопродукты, а также пищевые и технические жиры, клей и желатин, кожевенное сырье, животные корма, медицинские препараты.
4	Это позволит расширить ассортимент продуктов функционального назначения, а также повысить биологическую ценность мясных продуктов.
5.	Внедрять безотходные технологии , прогрессивные методы организации труда и современное технологическое оборудование .

УК.6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

Первый этап (пороговый уровень) - показывает сформированность показателя компетенции «знать»: основы технологии производства продуктов животного происхождения

Тестовые задания закрытого типа

1 В мясо-жировое производство не входят...(выберите один вариант ответа)

- а) производство пищевых жиров,
- б) обработка субпродуктов,
- в) обработка кишечного сырья
- г) обработка перо-пухового сырья

2. По режиму тепловой обработки консервы подразделяются... (выберите один вариант ответа)

- а) охлаждённые
- б) жареные
- в) стерилизованные
- г) копчёные

3. Мощность консервного цеха измеряется в... (выберите один вариант ответа)

- а) туб
- б) кг
- в) т
- г) у.туб

4. На мясокомбинатах не производят.....жир (выберите один вариант ответа)

- а) говяжий
- б) растительный
- в) костный
- г) свиной

5.В производства мясорастительных консервов НЕ используются...(выберите один вариант ответа)

- а) овощи
- б) крупы
- в) яйцепродукты
- с) субпродукты

Ключи

1.	г
2.	в
3.	а
4.	б

5.	в
----	---

6.Задание. Прочитайте текст и установите последовательность

Укажите правильную последовательность технологических операций при переработке крупного рогатого скота:

- а) забеловка
- б) обескровливание
- в) оглушение
- г) нутровка
- д) съемка шкуры
- е) распиловка и взвешивание
- ж) зачистка

Ключи

1.	вбаджге
----	---------

Второй этап (продвинутый уровень) - показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения

Задание открытого типа (вопросы для опроса):

1. Укажите особенности производства рубленых полуфабрикатов в отличие от натуральных?
2. Какое технологическое оборудование применяют для стерилизации консервов?
3. Перечислите способы оглушения скота.
4. Какие субпродукты относятся к слизистым?
5. Где в основном используется кишечное сырье?

1.	В рубленых полуфабрикатах используют мясной фарш
2.	Автоклавы
3.	Физический, механический, электрический, углекислый газ.
4.	Желудок свиной; рубец, книжка, сычуг крупного и мелкого рогатого скота
5.	В колбасном производстве в качестве оболочки .

Третий этап (высокий уровень) - показывает сформированность показателя компетенции владеть (иметь навыки): проводить маркетинговые исследования передового и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции

Практические задания

1. По особенностям морфологического строения субпродукты делятся на 4 группы. Укажите какие?
2. Дайте определение натуральным полуфабрикатам и назовите их классификацию.
3. На основании технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», перечислите температурные режимы, которые должны выдерживаться в ходе разделки, обвалки и жиловки мяса, подготовки кишечной оболочки , измельчения и посола мяса , приготовления фарша и наполнения оболочек.
4. Использование, какого технологического оборудования позволяет ускорить процесс посола мяса.
5. Дайте пояснение понятию «Безотходная технология» и что она включает.

Ключи

1.	Мякотные, слизистые, мясо-костные, шерстные
2.	Это куски мяса с заданными или произвольными массой, размерами и формой из соответствующих частей туши. Их подразделяют на крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, от комплексной разделки говядины I категории, свинины и баранины по кулинарному назначению.
3.	В отделении посола мяса не выше 4 ⁰ С, в ходе разделки, обвалки и жиловки мяса, подготовки кишечной оболочки, измельчении мяса, приготовления фарша и наполнения оболочек не выше 12 ⁰ С.
4	Тумблеры, массажеры.
5.	Это технология, обеспечивающая получение продукта при полном использовании исходного сырья и материалов. Она включает: утилизацию выбросов, комплексное использование сырья, организацию производств с замкнутым циклом.

УК 6.4 Понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка

Первый этап (пороговый уровень) показывает сформированность показателя компетенции «знать» как управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течении всей жизни

Тесты закрытого типа

1. В зависимости от области знаний информация бывает...(выберите один вариант ответа)
 - а) элементарной, биологической, социальной
 - б) аудиальной, тактильной, органолептической
 - в) личной, массовой и специальной
 - г) научной, технической, производственной
2. Информация, основанная на использовании текстов называется...(выберите один вариант ответа)
 - а) символьной
 - б) текстовой
 - в) графической
 - г) звуковой
3. Информация, основанная на использовании различных видов изображений...(выберите один вариант ответа)
 - а) символьной
 - б) тестовой
 - в) графической
 - г) звуковой
4. Знание механизмов саморегуляции и умение ими пользоваться относится к...(выберите один вариант ответа)
 - а) оперативной социальной компетентности
 - б) вербальной компетентности
 - в) социально-психологической компетентности
 - г) эго-компетентности
5. Одной из составляющих социо-профессиональной компетентности является...

(выберите один вариант ответа)

- а) учет контекста и подтекста высказываний
- б) владение широким репертуаром ролевого поведения,
- в) владение эталонами и стандартами выполнения ряда круга заданий,
- г) умение вырабатывать сценарии поведения в сложных ситуациях.

Ключи

1	г
2.	б
3.	в
4.	г
5.	в

6. Задание. Прочитайте текст и установите последовательность

Установить соответствие между структурными элементами теории познания и их характеристикой:

1.	Научная идея	а) Это предложение о причине, которая вызывает данное следствие
2.	Гипотеза	б) Это необходимые, существенно устойчивые, повторяющиеся отношения между явлениями в природе и обществе
3.	Закон	в) Это противоречие, полученное в результате внешне логически правильного рассуждения, но приводящее к взаимно противоречащим заключениям
4.		г) Это интуитивное объяснение явления без промежуточной аргументации и осознания всей совокупности связей, на основе которой делается вывод

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими номерами

1	2	3
г	а	2

Второй этап (продвинутый уровень) показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: рассчитывать и управлять своим временем в соответствии с графиком учебного процесса выстраивать и планировать траекторию саморазвития

Задание открытого типа (вопросы для опроса):

1. От каких слов происходит слово «технология»
2. Укажите источники самообразования личности?
3. Дайте характеристику понятию санитарно-гигиенической безопасности пищевых продуктов.
4. Кто является основным лицом, несущим ответственность за производственной деятельностью предприятия и качеством выпускаемой продукции животного происхождения?
5. Дайте обоснование понятию «Управление качеством»?

Ключи

1.	От двух греческих слов: «технос» - ремесло и «логос» - наука и в переводе означает наука о производстве
----	---

2.	Исследовательская работа, книги, обучение на курсах
3.	Это отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях пищевой продукции, вызываемой различными родами бактерий и грибов.
4.	Это методы и виды деятельности оперативного характера, используемые для выполнения требований к качеству продукции
5.	Руководитель предприятия

Третий этап (высокий уровень) показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками работы с информацией в данной области технологии мясных продуктов для реализации саморазвития и образования

Практические занятия

1. Охарактеризуйте понятие "производственные технологии".
2. ...- изучение личностью собственных психических и физических особенностей, осмысление самого себя.
3. ...- процесс представления человеком собственного образа в социальном мире, характеризующийся намеренностью и направленностью на создание у окружающих определенного впечатления о себе
4. Обоснуйте использование растительных добавок в производстве мясных продуктов.
5. Обоснуйте, что необходимо предпринимать для повышения эффективности технологических процессов в мясной промышленности

Ключи

1.	Это совокупность различных действий человека и машин для создания наиболее экономичных способов и процессов производства сырья, материалов, продукции
2.	Самосознание
3.	Самопрезентация
4.	Это позволит расширить ассортимент продуктов функционального назначения, а также повысить биологическую ценность мясных продуктов.
5.	Это внедрять безотходные технологии, прогрессивные методы организации труда и современное технологическое технологического оборудования.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачёта.

Зачёт выставляется преподавателем в конце изучения дисциплины по результатам текущего контроля.

Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачёт на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачёту или тестовых заданий к зачёту.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 3 или 4. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдаётся задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Промежуточная аттестация

Зачёт проводится путём подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачёт на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачёту или тестовых заданий к зачёту. Форму зачёта (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачёт проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачёту. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Если зачёт проводится в форме тестовых заданий к зачёту, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

