

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации			
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»			
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ			
	Рабочая программа по учебной дисциплине «Сырье и материалы мясной промышленности»			
Б1.В.ДВ.02.02	Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции			

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА\

по учебной дисциплине

«Сырье и материалы мясной промышленности»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования

бакалавриат

Форма обучения

ОЧНАЯ

Екатеринбург, 2018

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



СОДЕРЖАНИЕ

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



Введение

Дисциплина «Сырье и материалы мясной промышленности» является составляющей блока дисциплин по выбору и предназначена для формирования профессиональной позиции обучающихся в области мясной промышленности.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-7, ПК-11.

ПК-7 - способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

ПК-11 - способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.

Цель изучения дисциплины

формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку и технологию убоя сельскохозяйственных животных и птицы, освоить переработку хранения и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства разных видов.

Результаты освоения дисциплины:

знать:

- современную классификацию продуктов убоя и переработки мяса,
- химический состав, пищевую ценность продукции животноводства;
- биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции;
- принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения мясного сырья;
- технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья

уметь:

- пользоваться государственными стандартами;
- составлять технологические схемы убоя животных и птицы;
- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции;
- применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.

**владеть:**

- методами приемки животных и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья;
- техникой оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям;
- технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Сырье и материалы мясной промышленности» относится к дисциплинам по выбору.

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

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

3. Объем дисциплины и виды учебной работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Курс/семестр	
	очное	
	3/5	
Контактная работа* (всего)	54	
В том числе:		
Лекции	20	
Практические занятия (ПЗ)	34	
Самостоятельная работа (всего)	54	
Общая трудоёмкость	час	108
	зач.ед.	3
Вид промежуточной аттестации	зачет	

*Контактная работа по дисциплине может включать в себя занятия лекционного типа, практические и (или) лабораторные занятия, групповые и индивидуальные консультации и самостоятельную работу обучающихся под руководством преподавателя, в том числе в электронной информационной образовательной среде, а также время, отведенное на



промежуточную аттестацию. Часы контактной работы определяются «Положением об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов в ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, утвержденным врио ректора 26 октября 2017 года.

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

4. Краткое содержание дисциплины

Современная классификация продуктов убоя, классификация сырья для переработки, термины и определения согласно ГОСТ. Технология убоя сельскохозяйственных животных и птицы. Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов. Основы технологии производства и хранения мясопродуктов.

4.1. Модули дисциплин и виды занятий

Очное/заочное обучение

№ п.п	Наименование модуля дисциплин	Лекции	Практ. зан.	СРС	всего
1.	Модуль 1 «Сельскохозяйственные животные, как сырьё для мясной промышленности»	12	16	20	48
2.	Модуль 2 «Вспомогательные материалы, пищевые добавки и ингредиенты для мясной промышленности»	8	18	34	60
	всего	20	34	54	108

4.2. Содержание модулей дисциплин

№ п.п	Наименование модуля	Трудоёмкость (час.)	Формируемые Компетенции	Формы контроля *	Технологии интерактивного обучения**
		очное			
1.	Модуль 1 «Сельскохозяйственные животные, как сырьё для мясной промышленности»	48	ПК-7, ПК-11	устный опрос, тест, зачет	Лекция-Дискуссия
2.	Модуль 2	60			



	«Вспомогательные материалы, пищевые добавки и ингредиенты для мясной промышленности»				
--	--	--	--	--	--

4.3 Детализация самостоятельной работы

4.4

№ модуля (раздела) дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы
		очное
Модуль 1 «Сельскохозяйственные животные, как сырьё для мясной промышленности»	Самоподготовка	10
	Подготовка к тесту	6
	Изучение литературы	4
Модуль 2 «Вспомогательные материалы, пищевые добавки и ингредиенты для мясной промышленности»	Самоподготовка	13
	Подготовка к тесту	10
	Изучение литературы	11
ИТОГО		54

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Сырье и материалы мясной промышленности» для обучающихся технологического факультета по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Составитель: Чеченихина О.С., -Екатеринбург, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2018

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

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

Приложение 1 к рабочей программе



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

РЕЙТИНГОВАЯ ШКАЛА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование учебной дисциплины: «Сырье и материалы мясной промышленности»

Группа _____ Преподаватель _____

№	Вид учебной работы	Баллы	Примечание
1	Посещение лекций 1 лекц =1 балл	20	Все лекции
2	Посещение практ. и лабор.занятий 1 л. п=0,5балл	34	Все
3	Промежуточный контроль:		Положительная оценка
	-тест №1	7	
	-тест №2	7	
	Итоговый контроль (зачет)		
	- полный ответ на все вопросы	32	
- в ответе есть недостатки	1-25		
- не сдан	0		
- повторная сдача при положительном ответе	5		
4	Итого	100	
5	Добавление баллов		
	Реферат с защитой и презентацией	5	
	Активная работа на занятии	2	
6	Доклад на занятии	4	с утвержденной темой
7	Научная работа (написание статьи совместно с преподавателем/доклад на молодежной конференции и т.д.	10-15	
8	Вычитание баллов		с утвержденной темой
9	Пропуск лекции	-2	
	Пропуск практик/лабораторных /семинаров	-5	
10	Отработка занятий, контрольных мероприятий	2	

Итоговая оценка (выставляется на основании результатов текущего, промежуточного и аттестационного контроля):

86–100 баллов – «зачтено»;

менее 61 балла – «незачтено»;

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:

а) основная литература:

1 Родионов, Г.В. Животноводство. [Электронный ресурс] / Г.В. Родионов, А.Н. Арилов, Ю.Н. Арылов, Ц.Б. Тюрбеев. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 640 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/44762>



2 Карамаев, С. В. Технология производства говядины: учебное пособие / Х. З. Валитов, Е. А. Китаев, А. С. Карамаева, С. В. Карамаев. — Самара : РИЦ СГСХА, 2015. — 490 с. - Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/343553/info>

б) дополнительная литература

1. Любимов, А.И. Практикум по производству продукции животноводства. [Электронный ресурс] / А.И. Любимов, Г.В. Родионов, Ю.С. Изилов, С.Д. Батанов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 192 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/51725>

2. Смирнова, М.Ф. Практическое руководство по мясному скотоводству. [Электронный ресурс] / М.Ф. Смирнова, С.Л. Сафронов, В.В. Смирнова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/76287>

3. Кобцев, М.Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Ф. Кобцев, Г.И. Рагимов, О.А. Иванова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 192 с. Ссылка на информационный ресурс: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=79325

4. Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4978>

5. Критерии оценки скота по упитанности: Учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных и самостоятельных занятий по дисциплине: "Сырьё для мясной промышленности и технология переработки мяса" предназначены для обучающихся очной и заочной формы обучения, направление подготовки, 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции ; сост. Р. А. Лунева. - Екатеринбург : [б. и.], 2017. - 27 с. - Б. ц.

6. Современная классификация продуктов убоя и переработки мяса. Термины и определения согласно ГОСТ. Учебно-методическое пособие По выполнению лабораторных и самостоятельных занятий по дисциплине: "Сырьё для мясной промышленности и технология переработки мяса" Направление подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" предназначены для обучающихся очной формы обучения. [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции ; сост. Р. А. Лунева. - Екатеринбург : [б. и.], 2016. - 30 с. - Б. ц.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

А) Интернет-ресурсы библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
- электронные библиотечные системы:
 - ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com.>,
 - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>;
 - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>;
 - ЭБС «Рукопт» - Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/search>
- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ» и «Polpred.com».
- электронно-библиотечная система Web «Ирбис»;



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

Б) Справочная правовая система «Консультант Плюс»

В) Научная поисковая система – Science Tehnology

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

Д) Специализированные профессиональные база данных:

<http://www.cnsnb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека

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

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

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

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

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

При подготовке студентов к деловой игре необходимо ознакомиться с правилами ее проведения.

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой в электронном варианте.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

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



имея в виду, что самостоятельная тематика войдет в число контрольных вопросов к зачету.

Основные понятия и определения, используемые в курсе, можно эффективно закрепить, обратившись к тексту глоссария.

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

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

Для формирования основ профессиональных и универсальных компетенций у студентов в процессе изучения дисциплины «Сырьё и материалы мясной» применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от уровня учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом на самостоятельную работу обучающихся.

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

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

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

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

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

Для достижения этих целей используются в основном традиционные **информативно-развивающие** технологии обучения с учетом различного



сочетания **пассивных форм** (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие, консультация, самостоятельная работа) и **репродуктивных методов обучения** (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно - иллюстративное изложение, чтение информативных текстов) и **лабораторно - практических методов** обучения (упражнение, инструктаж, проектно - организованная работа, организация профессионально-ориентированной учебной работы обучающегося).

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

Программное обеспечение:

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

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/> Электронный периодический справочник «ГАРАНТ-Максимум»
- Справочная правовая система «Консультант Плюс».

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, для выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №9	Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, стационарная или переносная мультимедийная установка Оборудование, приборы и материалы: Плакат «Схема разделки туши» Шкаф д/док со стеклом и нишей, Шкаф д/док со стеклом	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных	Оборудование: Шкаф холодильный, ШВУП 1, Камера холодильная КХН, Куттер С35, Камера коптильная, Шприц Е25, Тестомес, Душевая установка,	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.;



консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №101 ЦПО Цех по переработке мяса	Пельменный аппарат, Оборудование для лепки пельменей, Мясорубка, Стол лабораторный ЛСК (3шт) Приборы и материалы: пила дисковая для разделки тушек птицы, комбинированные смеси специй, производственные тары, Фасовочные весы с печатью этикеток, мерная посуда, ножи 4 шт, мусат для ножей, колбасная оболочка	Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.
Помещение для самостоятельной работы: аудитория № 5104 и №5208, №12	Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.

12. Особенности организации учебного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

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

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

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

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активизирующие различные виды памяти;



- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;

- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:

- наглядность;

использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;

-разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.

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

- дозирование учебных нагрузок;

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

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

занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк.

На занятиях используются настольные лампы.

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

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

- индивидуальные беседы;

- мониторинг (опрос, анкетирование).

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

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
Технологический факультет

**Кафедра «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной дисциплины

Б1.В.ДВ.02.02 «Сырье и материалы мясной промышленности»

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования

бакалавриата

Екатеринбург, 2018

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

Индекс компетенции	Формулировка
ПК-7	способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК-11	способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

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

2.1. Текущий контроль

Индекс	Планируемые результаты	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроль)	№ задания		
					Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
ПК-7	способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Изучая данную дисциплину, студент должен Знать: <ul style="list-style-type: none"> • современную классификацию продуктов убоя и переработки мяса, • химический состав, пищевую ценность продукции животноводства; • биохимические процессы при хранении и переработке животноводческой продукции; Уметь: <ul style="list-style-type: none"> • пользоваться государственными стандартами; • применять 	Лекция Практические занятия Самостоятельная работа	Тест Устный опрос	тест №1 вопросы 1-15		

		<p>основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • методами приемки животных и животного сырья, первичной обработки и хранения сырья; • техникой оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям; 			
ПК-11	<p>способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Изучая данную дисциплину, студент должен</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения мясного сырья; • технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • составлять технологические схемы убоя животных и птицы; • учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции; <p>Владеть:</p> <p>-технологическими процессами</p>	<p>Лекция</p> <p>Практические занятия</p> <p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тест</p> <p>Устный опрос</p>	<p>тест №2</p> <p>вопросы 16-26</p>

		производства и методами контроля качества продуктов животноводства			
--	--	--	--	--	--

2.2. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
1	2	3	4	5	6	7
ПК -7	способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Вопросы 1-35		
ПК -11	способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа				

2.3 Критерии оценки участия студента в устном опросе

Оценка	Критерии
Повышенный уровень	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме
Базовый уровень	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
Пороговый уровень	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.

2.4 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый уровень	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать методы, процедуры, свойства.	Правильно не менее 70% заданий
Базовый уровень	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет законы.	Правильно не 80% заданий
Повышенный уровень	Обучающийся анализирует, диагностирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Правильно не 90% заданий блоков
Компетенция не сформирована		Менее 70% баллов за задания

2.5 Критерии оценки на зачете

Результат	Критерии
«зачтено»	<p>Выставляется студентам, обнаружившим полное знание учебного материала, успешно выполняющим предусмотренные в программе задания, усвоившим основную литературу, рекомендованную кафедрой, демонстрирующие систематический характер знаний по дисциплине и способные к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной кафедрой.</p> <p>Оцениваются ответы студентов, показавших знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и в предстоящей работе по профессии, справляющихся с выполнением заданий, предусмотренных программой, но допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении контрольных заданий, не носящие принципиального характера, когда установлено, что студент обладает необходимыми знаниями для последующего устранения указанных погрешностей под руководством преподавателя.</p>
«не зачтено»	<p>Выставляется студентам, обнаружившим пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Такой оценки заслуживают ответы студентов, носящие несистематизированный, отрывочный, поверхностный характер, когда студент не понимает существа излагаемых им вопросов, что свидетельствует о том, что студент не может дальше продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.</p>

2.6 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий.
2. Пропущенные занятия необходимо отработать до зачета.
3. Выполнение домашних заданий.
4. Активное участие в работе на занятиях.

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

3.1 Темы лекций

№	Модуль	Тема
1	Модуль 1 «Сельскохозяйственные животные, как сырьё для мясной промышленности»	Особенности роста и развития, характеристика убойных животных
2		Факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность сырья для мясной промышленности
3		Первичная обработка убойных животных
4		Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя
5		Состав, свойства мяса и других продуктов убоя
6		Переработка птицы и яйцепродуктов
1	Модуль 2 «Вспомогательные материалы, пищевые добавки и ингредиенты для мясной промышленности»	Характеристика основных материалов. Компоненты пищи
2		Характеристика основных пищевых добавок, применяемых в мясной отрасли
3		Характеристика вспомогательных материалов
4		Обработка пищевых субпродуктов, крови и эндокринно-ферментного сырья

3.2 Темы лабораторных работ и практических занятий

№	Модуль	Наименование лабораторных работ, практических занятий
1	Модуль 1 «Сельскохозяйственные животные, как сырьё для мясной промышленности»	Пути прижизненного формирования функционально-технологических свойств мясного сырья
2		Транспортировка убойных животных
3		Технологический процесс убоя сельскохозяйственных животных
4		Определение упитанности животных
5		
6		Определение норм выхода продуктов убоя с/х животных
7		Современная классификация мяса и мясопродуктов
8		Определение видовой принадлежности мяса
1	Модуль 2 «Вспомогательные материалы, пищевые добавки и ингредиенты для мясной промышленности»	Исследование качества замороженных яйцепродуктов жиров
2		Определение качества пищевых топленых жиров

3	материалы, пищевые добавки и ингредиенты для мясной промышленности»	
4		Исследование качества поваренной соли
5		
6		Исследование влияния пищевых добавок на свойства фарша после термической обработки
7		
8		Исследование качества воды
9		Определение качества жести и тары для мясных консервов

3.3 Перечень вопросов к устному опросу

1. Виды сельскохозяйственных животных, выращиваемых для мясной промышленности?
2. Каковы особенности роста и развития сельскохозяйственных животных, выращиваемых для мясной промышленности?
3. Дайте характеристику убойных животных?
4. Какие факторы влияют на ценность сырья для мясной промышленности?
5. Общая характеристика убойных животных
6. Какие требования предъявляются к предприятиям, осуществляющим убой и первичную обработку убойных животных?
7. Каков порядок технологического процесса убоя разных видов сельскохозяйственных животных?
8. В чем суть ветеринарно-санитарного контроля мясного сырья?
9. Как осуществляется маркировка мясного сырья?
10. Каков порядок технологии разделки туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней?
11. Дайте описание состава и строения мышечной, жировой, соединительной и костной тканей?
12. Каковы состав и пищевая ценность субпродуктов?
13. Перечислите физические свойства мяса и других продуктов убоя?
14. Какова технология первичной обработки птицы?
15. Какие требования предъявляют к качеству яиц и яйцепродуктов?
16. Какие компоненты входят в состав изготавливаемого продукта?
17. Как происходит применение пищевых добавок при переработке мяса и птицы?
18. Каким образом можно добиться увеличения выхода и улучшения консистенции мяса, стабилизации и улучшения цвета мяса, улучшения вкуса и аромата мяса, замедления порчи, увеличения срока годности мяса?
19. Как происходит ускорение и облегчение ведения технологических процессов?
20. Какие Вы знаете вспомогательные вещества при производстве мяса и мясопродуктов?
21. Перечислите вспомогательные материалы, не входящие в состав продукта, но используемые при его производстве?
22. Что такое тароупаковочные материалы?
23. Как и где используются барьерная упаковка и покрытия?
24. В чем суть технологии обработки пищевых субпродуктов?
25. Опишите состав, свойства крови и технологию ее переработки?
26. Как и для чего осуществляется консервирование крови и ее компонентов?

3.4 ТЕСТЫ

Тест 1

1. Молодняк крупного рогатого скота – это нетели, телки, бычки, бычки-кастраты в возрасте
 - А) от 4 месяцев до 2 лет,
 - Б) от 3 месяцев до 3 лет,
 - В) от 2 месяцев до 1,5 лет.
2. В зависимости от упитанности говядину и телятину делят на
 - А) 2 категории,

Б) 3 категории,

В) 4 категории.

3. Породы крупного рогатого скота по направлениям продуктивности делят на

А) молочное и мясное,

Б) молочное, мясное и двойной продуктивности,

В) молочное, мясное и смешанной продуктивности.

4. Все породы свиней по направлению продуктивности делят на

А) 4 группы,

Б) 3 группы,

В) 2 группы.

5. Мясная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами

А) уржумской,

Б) ландрас,

В) эстонской беконной.

6. Мясосальная порода свиней представлена в Российской Федерации следующими породами

А) муромской,

Б) крупной белой породой,

В) ландрас.

7. Свиньи по упитанности подразделяются на

А) 8 категорий,

Б) 5 категорий,

В) 3 категории.

8. Молодняк мясного направления живой массой 60-150 кг и подсвинки массой 20-60 кг, с толщиной шпика у молодняка 1,5-4 см и подсвинков -1 см и более относятся к

А) 4 категории,

Б) 1 категории,

В) 2 категории.

9. Свиньи жирные (включая свиноматок и боровов) неограниченной живой массы и толщиной шпика от 4,1 см и более относятся

А) 2 категории,

Б) 3 категории,

В) 4 категории.

10. Боровы массой свыше 150 кг и свиноматки неограниченной массы и толщиной шпика 1,5-4 см относятся

А) 2 категории,

Б) 3 категории,

В) 4 категории.

11. В зависимости от пола и возраста овцы делятся

А) 2 группы,

Б) 3 группы,

В) не делятся.

12. Овцы по упитанности подразделяются

А) 2 категории,

Б) 3 категории,

В) 4 категории

13. Основным предприятием мясной промышленности, на котором осуществляются убой, переработка скота и выпуск широкого ассортимента мясopодуlктов, а также лечебной и технической продукции является

А) мясокомбинат,

Б) колбасный цех,

В) консервный завод.

14. Убой скота производится

А) мясокомбинате,

Б) хладобойне,

В) скотоубойном пункте.

15. Перевозку скота осуществляют

А) водным транспортом,

Б) автомобильным транспортом,

В) железнодорожным транспортом.

16. Мера, предпринимаемая для снижения неблагоприятных последствий транспортирования скота на мясокомбинате

А) усиленное кормление,

Б) неограниченное поение,

В) голодание.

17. На мясокомбинате приемку скота осуществляет

А) ветеринарный врач,

Б) главный технолог,

В) товаровед.

18. Фактическая масса со скидкой на содержание желудочно-кишечного тракта

А) убойная масса,

Б) выход мяса,

В) живая масса.

19. На мясокомбинате осуществляется приемка скота по

А) живой массе,

Б) количеству и качеству мяса,

В) полу животного.

20. Принятый на мясокомбинате скот отправляют

А) на скотобазу,

Б) в цех предубойного содержания,

В) в изолятор.

21. Во время предубойного содержания животных прекращают поить

А) за 2 часа до убоя,

Б) за 3 часа до убоя,

В) за 4 часа до убоя.

22. Во время предубойного содержания животных прекращают кормить

А) за 6-24 часа до убоя,

Б) за 1-2 суток до убоя,

В) за 1-3 часа до убоя.

23. Цель голодной выдержки животных - это

А) освобождение желудочно-кишечного тракта от содержимого для улучшения санитарно-гигиенических условий убоя скота,

Б) облегчение обработки туш и облегчение работы по съемке шкуры,

В) облегчение работы по удалению внутренностей.

24. На отечественных предприятиях используются следующие виды предубойного оглушения

А) механическое,

Б) электрооглушение,

В) оглушение из стреляющего устройства (пистолета).

25. Критерием полноты обескровливания является

А) цвет мяса,

Б) наличие мутного бульона с обилием мелких коричневых хлопьев, образующих осадок, при пробной варке мяса,

В) выход крови.

26. Операция, следующая после убоя и обескровливания, называется

А) зачистка туши,

Б) извлечение внутренних органов,

В) съемка шкуры.

27. Разделение полутуш на четвертины у крупного рогатого скота выполняют вручную или механически

А) между 11 и 12 ребрами,

Б) между 10 и 11 ребрами,

В) между 12 и 13 ребрами.

28. Туши мелкого рогатого скота разделяют на полутуши

А) посередине позвонков,

Б) не разделяют,

В) между 5 и 6 ребрами.

29. Зачистка туш (полутуш) осуществляется

А) сухим способом,

Б) влажным способом,

В) мокрым способом

30. Туши, органы и шкуры, полученные от больных или подозреваемых в заболевании туляремией животных

А) тушу отправляют на переработку на непищевые цели,

Б) утилизируют на территории мясокомбината,

В) сжигают вне территории мясокомбината

31. Цвет мяса обусловлен

А) на 70 % миоглобином и 30 % гемоглобином,

Б) на 80 % миоглобином и 20 % гемоглобином,

В) на 90 % миоглобином и 10 % гемоглобином.

32. По форме все мышцы делятся на

А) длинные,

Б) широкие,

В) круговые,

Г) короткие.

33. По термическому состоянию мясо подразделяют на следующие виды

А) остывшее,

Б) охлажденное,

В) подмороженное,

Г) замороженное.

34. Остывшим называют мясо, после разделки туши подвергнутое охлаждению до температуры

А) не выше 12 °С,

Б) не выше 0 °С,

В) не ниже 8 °С,

Г) не выше 8 °С.

35. Охлажденным называют мясо, после разделки туши подвергнутое охлаждению до температуры

А) от 4 до 0 °С,

Б) 0 °С,

В) 4 °С,

Г) от 2 до 0 °С.

36. Подмороженное мясо подвергнуто подмораживанию и имеет температуру в бедре на глубине 1 см

А) от -1 до -3 °С,

Б) от -3 до -5 °С,

В) от 0 до -5 °С.

37. Замороженное мясо – это мясо, подвергнутое замораживанию до температуры

А) не выше -10 °С,

Б) не выше -6 °С,

В) не выше -8 °С.

38. Обычно мясо имеет признаки порчи, если в нем накапливаются бактерии в количестве

А) 10^7 - 10^8 в 1г или на 1 см² поверхности,

Б) 10^6 - 10^7 в 1г или на 1 см² поверхности,

В) 10^{10} - 10^{12} в 1г или на 1 см² поверхности,

Г) 10^1 - 10^2 в 1г или на 1 см² поверхности

39. Ненормальный запах и вкус мяса может обуславливаться

А) влиянием пола,

Б) влиянием кормления,

В) влиянием лечения животного пахучими веществами,

Г) влиянием некоторых патологических процессов в организме.

40. Мясо загнанных, стрессовых животных отличается

А) более темным цветом,

Б) клейкостью,

В) быстрой порчей,

Г) способностью в размельченном виде впитывать в себя значительное количество воды.

Тест 2

1. Что такое жиловка мяса?

А) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков

Б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей

В) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки

2. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет..., час?

А) 15 - 20 час

Б) 24-30 час и зависит от массы полутуш

В) 10 -15 час и зависит от массы полутуш

Г) 30 - 35 час

3. Продолжительность размораживания мясных блоков производят не более ..., час?

А) 20 час

Б) 10 час

В) 30 час

Г) 40 час

4. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

А) мясо размороженное

Б) мясо птицы

В) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах

Г) мясо, замороженное более одного раза

5. На сколько частей производят разделку свиных туш? Назовите их

А) 2 - передняя и задняя часть

Б) 7 -лопаточная часть, шейная часть, грудная часть, спинно-реберная часть, поясничная часть, тазобедренная часть, крестцовая часть

В) 3 - передняя часть, средняя часть, задняя часть

Г) 4 - шейная часть, плечелопаточная часть, спинно-реберная часть, тазобедренная часть

6. Что такое обвалка отрубов?

А) В+Г

Б) процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей

В) выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов

Г) расчленение полутуш на отдельные отруба для облегчения последующей операции обвалки

7. Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки ...% ?

А) до 10 %

Б) 15 %

В) до 8 %

Г) 5 %

8. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет..., час?

А) 15 - 20 час

Б) 24-30 час и зависит от массы полутуш

В) 10 -15 час и зависит от массы полутуш

Г) 30 - 35 час

9. Продолжительность размораживания мясных блоков производят не более ..., час?

А) 20 час

Б) 10 час

В) 30 час

Г) 40 час

10. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ?

А) недавно размороженное

Б) свежее мясо

В) парное мясо

Г) мороженое мясо, особенно долго хранившееся

11. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает:

А) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку

Б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку

В) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш

Г) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

12. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют:

А) лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части

Б) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части

В) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную

Г) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

13. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

А) мясо размороженное

Б) мясо птицы

В) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет неприятный запах

Г) мясо, замороженное более одного раза

14. Технологическая схема производства фасованного мяса:

А) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

Б) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

В) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

Г) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

3.5 ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАЧЕТА

Модуль 1 «Сельскохозяйственные животные, как сырьё для мясной промышленности»

1. Особенности роста и развития сельскохозяйственных животных
2. Характеристика убойных животных
3. Факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность сырья для мясной промышленности
4. Общая характеристика убойных животных
5. Предубойное содержание животных
6. Требования к предприятиям, осуществляющим убой и первичную обработку убойных животных
7. Технологический процесс убоя сельскохозяйственных животных
8. Ветеринарно-санитарный контроль мясного сырья
9. Маркировка мясного сырья
10. Технология разделки туш крупного и мелкого рогатого скота, свиней
11. Особенности строения животной клетки
12. Состав и строение мышечной, жировой, соединительной и костной тканей
13. Пищевая ценность мяса
14. Состав и пищевая ценность субпродуктов
15. Физические свойства мяса и других продуктов убоя
16. Технология первичной обработки птицы
17. Характеристика яиц
18. Требования к качеству яиц и яйцепродуктов

Модуль 2 «Вспомогательные материалы, пищевые добавки и ингредиенты для мясной промышленности»

19. Основные материалы - компоненты, входящие в состав изготавливаемого продукта
20. Компоненты пищи растительного происхождения
21. Неорганические соединения
22. Применение пищевых добавок при переработке мяса и птицы
23. Увеличение выхода и улучшение консистенции
24. Стабилизация и улучшение цвета мяса
25. Улучшение вкуса и аромата мяса
26. Замедление порчи, увеличение срока годности мяса
27. Ускорение и облегчение ведения технологических процессов
28. Вспомогательные вещества при производстве мяса и мясопродуктов
29. Вспомогательные материалы, не входящие в состав продукта, но используемые при его производстве
30. Тароупаковочные материалы
31. Барьерная упаковка и покрытия
32. Технология обработки пищевых субпродуктов
33. Состав и свойства крови
34. Технология переработки крови
35. Консервирование крови и ее компонентов

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

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

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

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

- на занятиях (опрос, тестирования, круглый стол, решение задач, творческие задания, деловая игра);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

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

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

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

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

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