	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 Основы технологии мясной промышленности
ОП.15	Кафедра Биотехнологии и пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Учебной дисциплины


ОП.15 Основы технологии мясной промышленности

для специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(базовая подготовка)

Квалификация – техник-технолог

Форма обучения – очная

Екатеринбург 2023

	<i>Должность</i>	<i>ФИО</i>	<i>Дата</i>
		ФГБОУ ВО Уральский ГАУ	<i>№ протокола</i>
		Рабочая программа учебной дисциплины «Общая технология отрасли»	
Разработал:	Преподаватель	Укроженко Д.С.	
Согласовал:	Декан	Сопегина В.Т.	
Утвердил:	Предметно-цикловая комиссия		



СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий
 - 4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин
 - 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 учебной 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, в том числе 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 «Основы технологии мясной промышленности» играет важную роль в структуре образовательной программы, она формирует и развивает компетенции, необходимые для осуществления профессиональной деятельности.

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

Цель дисциплины – сформировать знания, умения и практические навыки в области технологий первичной переработки сырья животного происхождения.

Задачи дисциплины:

- формирование профессиональных знаний и освоение реальных технологических процессов мясной и молочной промышленности;
- заложение основ знаний о рациональном использовании ресурсов;
- приобретение практических навыков в освоении технологических процессов пищевой промышленности.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы формирования в соответствии с учебным планом, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- требования нормативной документации к качеству сырья животного происхождения, его классификацию, технологические свойства;
- этапы и режимы получения, хранения и первичной переработки мяса и молока.

Уметь:

- осуществлять технологические процессы получения мяса и молока; – выбирать условия и параметры хранения мяса и молока.

Владеть:

- навыками организации технологического процесса получения и первичной переработки мяса и молока, осуществления хранения сырья

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы.



Вид учебной работы	Очная форма обучения 2 курс 3 семестр
Контактная работа* (всего)	64
В том числе:	
Лекции	34
Практические занятия (ПЗ)	34
Лабораторные работы (ЛР)	-
Групповые консультации	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	-
Самостоятельная работа (всего)	20
<i>Общая трудоёмкость, час</i>	144
Вид промежуточной аттестации	зачет

1. Содержание дисциплины

Молочное сырье для молочной промышленности. Транспортировка молока на завод. Холодильная обработка молока. Первичная обработка молока. Механическая обработка молочного сырья. Тепловая обработка молока. Транспортировка убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Первичная переработка сельскохозяйственных животных и птицы.

1.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий

№ п.п	Наименование модуля (раздела) дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ГК	СРС	Экз	Всего часов
2.	Общая технология мясной отрасли	34	34				64
3.	Зачет						
	Итого	20	34	8	81,65	0,35	64



4.2 Содержание модулей (разделов) дисциплины

№ п. п	Наименование раздела	Содержание раздела	Трудоёмкость (час.)	Формируемые компетенции	Форма контроля
1	Общая технология мясной отрасли	Тема 2.1. Сырье мясной отрасли	18	ОК 1 ПК 1.1	Тестирование, зачет
		Тема 2.2. Транспортировка животных на мясокомбинат	22	ОК 1 ПК 1.1	Устный опрос, зачет
		Тема 2.3 Первичная переработка скота и птицы	24	ОК 1 ПК 1.1	Тестирование, защита практических работ, зачет

4.3. Детализация самостоятельной работы

№ п/п	Наименование модуля (раздела) дисциплин	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость часов
			очная
1	Общая технология мясной отрасли	Самоподготовка и самостоятельное изучение литературы, подготовка к опросу, тестированию и защите практических работ	20
			20



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

а) основная литература

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебник для СПО / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под ред.: Ковалева О. А.. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 444 с. — ISBN 978-5-507-44906-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249635>
2. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14734-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520126>
3. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10348-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517750>
4. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10346-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517752>
5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276437>

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

а) Интернет-ресурсы, библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР), — электронный каталог Web ИРБИС;
- электронные библиотечные системы:
 - ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <http://e.lanbook.com>
 - ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
 - ЭБС РУКОНТ – режим доступа: <https://lib.rucont.ru>
 - ЭБС IPR SMART – режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/>
- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ», «Polpred.com». б) Справочная правовая система «Консультант Плюс». д) Система ЭИОС на платформе Moodle.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных:

- базы данных Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» <https://www.gost.ru/opendata>



- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям - AGRIS <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>

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

Для формирования компетенций у обучающихся в процессе изучения дисциплины применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом самостоятельной работы обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются информационные технологии обучения:

при чтении лекций и проведении практических занятий используются презентации лекционного материала в программе Microsoft Office (Power Point), видеоматериалы различных интернет-ресурсов, осуществляется выход на профессиональные сайты.

Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1LicenseNoLevel:
- Kaspersky Total Security для бизнеса Edition.
- Операционная система WinHome 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Legalization Get Genuine

Информационные справочные системы:

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

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа согласно расписания	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, места для сидения	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel; Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition

<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лабораторных), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №3102</p>	<p>Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, места для сидения</p> <p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пресс-экструдер 2. Транспортёр погрузчик 3. Измельчитель 4. Водонапорная установка 5. Измельчитель корнеклубнеплодов 6. Сепаратор 7. Комплект рабочих органов экструдера 8. Модель вертикального регулятора 	
<p>Помещение для самостоятельной работы: аудитория № 5104 и №5208, №12</p>	<p>Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet</p>	<p>Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License NoLevel; Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition</p>

9. Особенности обучения студентов 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.

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

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

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета).
- индивидуальные беседы;
- мониторинг (опрос, анкетирование).

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

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 Основы технологии мясной промышленности
для специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
(базовая подготовка)

Квалификация – техник-технолог

Форма обучения – очная

Екатеринбург 2023

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

Индекс компетенции	Формулировка	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Устный опрос, зачет	зачет

ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	Устный опрос, зачет	зачет
--------	--	---------------------	-------

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

2.1 Требования к результатам освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения компетенции	компетенция не сформирована	пороговый уровень	базовый уровень	повышенный уровень
Знать: – требования нормативной документации к качеству сырья животного происхождения, его классификацию, технологические свойства; – этапы и режимы получения, хранения и первичной переработки мяса.	Фрагментарные представления о требованиях нормативной документации к качеству сырья животного происхождения, его классификации, технологических свойствах; этапах и режимах получения, хранения и первичной переработки мяса.	Неполные представления о требованиях нормативной документации к качеству сырья животного происхождения, его классификации, технологических свойствах; этапах и режимах получения, хранения и первичной переработки мяса.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о требованиях нормативной документации к качеству сырья животного происхождения, его классификации, технологических свойствах; этапах и режимах получения, хранения и первичной переработки мяса.	Сформированные систематические представления о требованиях нормативной документации к качеству сырья животного происхождения, его классификации, технологических свойствах; этапах и режимах получения, хранения и первичной переработки мяса.
Уметь: – осуществлять технологические процессы получения мяса и молока; – выбирать условия и параметры хранения мяса.	Фрагментарное использование умений осуществлять технологические процессы получения мяса и молока; выбирать условия и параметры хранения мяса.	Несистематическое использование умений осуществлять технологические процессы получения мяса и молока; выбирать условия и параметры хранения мяса.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении осуществлять технологические процессы получения мяса и молока; выбирать условия и параметры хранения мяса.	Сформированное использование умений осуществлять технологические процессы получения мяса и молока; выбирать условия и параметры хранения мяса.
Владеть: навыками организации технологического процесса получения и первичной переработки мяса, осуществления хранения сырья	Отсутствие владения навыками организации технологического процесса получения и первичной переработки мяса, осуществления хранения сырья	Фрагментарное владение навыками организации технологического процесса получения и первичной переработки мяса, осуществления хранения сырья	В целом успешное, но несистематическое владение навыками организации технологического процесса получения и первичной переработки мяса, осуществления хранения сырья	Успешное и систематическое владение навыками организации технологического процесса получения и первичной переработки мяса, осуществления хранения сырья

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

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ОП.15 Основы технологии мясной промышленности

3.1 Устный опрос

Устный опрос позволяет оценить знания кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки, выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий.

Вопросы к устному опросу

1. Общая характеристика и особенности содержания сельскохозяйственных животных для промышленной переработки.
2. Организация технологического процесса переработки крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота.
3. Понятие о сырьевой зоне мясокомбинатов.
4. Организация технологического процесса переработки свиней
5. Понятия о парном, остывшем, охлажденном и замороженном мясе.
6. Организация технологического процесса переработки птицы.
7. Переработка и рациональное использование шквары.
8. Обработка шкур, кишечного и эндокринно-ферментного сырья.
9. Требования стандарта к качеству.
10. Условия и режимы хранения и транспортирования.

Критерии оценки устного ответа

«отлично»	Студент показал отличные знания основных положений, легко оперирует понятиями. Ответ построен логически правильно. Владеет большим объемом информации по заданным вопросам. Владеет числовыми данными. Свободно отвечает на дополнительные вопросы и поддерживает беседу.
«хорошо»	Студент показал хорошие знания основных положений легко оперирует понятиями. Ответ построен логически правильно. Владеет необходимым объемом информации по заданным вопросам. Владеет некоторыми числовыми данными. Поддерживает беседу.
«удовлетворительно»	Студент показал посредственные знания основных положений учебной дисциплины, с трудом владеет понятиями. Ответ построен не логически. Владеет небольшим объемом информации по заданным вопросам. Поддерживает беседу.
«не удовлетворительно»	При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях по заданным вопросам. Ответ построен не логически. Не владеет необходимым объемом информации по заданным вопросам. На дополнительные вопросы не отвечает. Беседу не поддерживает.

3.2 Зачет

В соответствии с учебным планом Университета промежуточная аттестация по дисциплине «Общая технология отрасли» проводится в форме экзамена.

Вопросы к экзамену по дисциплине

1. История и перспективы развития мясной отрасли.
2. Мясокомбинат - как основная функциональная единица мясной промышленности.
3. Действующие нормативные и технические документы отрасли.
4. Типы мясоперерабатывающих предприятий.
5. Транспортировка скота на мясоперерабатывающие предприятия.
6. Прием и сдача убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
7. Предубойное содержание животных и его влияние на качество мяса.
8. Характеристика убойных животных.
9. Классификация мяса (вид, пол, возраст скота, категория).
10. Товарная оценка разных видов мяса (свинина, баранина, телятина).
11. Морфологический состав мяса.
12. Химический состав и свойства мяса.
13. Пищевая ценность мяса.
14. Характеристика убойных животных по упитанности.

15. Классификация побочного сырья.
16. Пищевая ценность побочного сырья (кровь, эндокринно-ферментное сырье)
17. Пищевая ценность побочного сырья (субпродукты, кератин содержащие сырье).
18. Устройство и оснащение производственной лаборатории.
19. Дезинфекция технологического оборудования.
20. Химический состав мяса. Факторы, влияющие на химический состав мяса.
21. Субпродукты пищевые. Классификация, обработка, консервирование, использование.
22. Кровь убойных животных. Пищевая ценность крови и использование на пищевые и кормовые цели.
23. Органолептическая оценка качества мяса и мясопродуктов.
24. Содержание влаги в мясе и мясопродуктов.
25. Определение массовой доли белка в мясных продуктах.
26. Определение содержание жира в мясопродуктах
27. Органолептическая оценка свежести мяса.
28. Определение водосвязывающей способности мяса и мясопродуктов.
29. Подготовка животных к убою.
30. Приемка животных по живой массе.
31. Особенности мяса животных разных видов.
32. Товарная оценка разных видов мяса (говядина, козлятина, конина).
33. Транспортировка животных автотранспортом.
34. Сдача-приемка по количеству и качеству мяса.
35. Классификация мяса (по категории).
36. Факторы, влияющие на морфологический состав мяса.
37. Перспективы развития мясной отрасли.

Критерий оценки экзамена

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

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

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Зачтено	«отлично» выставляется обучающемуся, если он в полном объеме освоил материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется	Повышенный уровень

	с ответом при видоизменении вопроса, использует в ответе материал разнообразных источников и др.	
Зачтено	«хорошо» выставляется обучающемуся, если он в полном объеме освоил материал, грамотно и по существу излагает его, допускает не существенные неточности в ответе на вопрос	Базовый уровень
Зачтено	«удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он освоил основные вопросы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала;	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)
Не зачтено	«неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки	Компетенция не сформирована

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение аттестационного испытания.

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

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

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

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

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

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

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

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

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

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

