

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 08.02.2024 11:27:04
Уникальный программный идентификатор:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4449f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения;

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
Коновалов С.А.
«23» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
Гайвас А.А.
«23» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
Б1.В.05 Производственный контроль в мясной промышленности
Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

продуктов питания и пищевой
биотехнологии

Разработчик (и) РП:

д-р. техн. наук, доцент

Е.А. Молибога

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. ветеринар. наук, доцент

Н.В. Стрельчик

Начальник управления информационных
технологий

П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ

Г.А. Горелкина

Директор НСХБ

И.М. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения учебной дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённый приказом Министерства науки и высшего образования от 11 августа 2020 г. № 936;
- Основная профессиональная образовательная программа ВО по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов».

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины» ОПОП;
- является дисциплиной обязательной для изучения¹.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п.9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологический, организационно-управленческий, проектный, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: научить студентов владеть современными физико-химическими методами исследования сырья, технологических полуфабрикатов и готовых продуктов и использовать полученные результаты в профессиональной деятельности.

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного	ИД-2 ПК-1 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать как использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Владеть навыками использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

¹ В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

	происхождения	ИД-З _{ПК-1} Организовывае т входной контроль качества сырья и вспомогательн ых материалов, производствен ный контроль полуфабрикато в, параметров технологически х процессов и контроль качества готовой продукции	Знать как организовать входной контроль качества сырья и вспомогательн ых материалов, производствен ный контроль полуфабрикат ов, параметров технологическ их процессов и контроль качества готовой продукции	Уметь организовать входной контроль качества сырья и вспомогательны х материалов, производственн ый контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Владеть навыками организации входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
--	---------------	---	---	--	--

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знать как использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственно м процессе	Не знает как использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Не достаточно знает как использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Хорошо знает как использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Отлично знает как использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Учебное портфолио, опрос Тест Контрольная работа
		Наличие умений	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственно м процессе	Не умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Не достаточно умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Хорошо умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Отлично умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками использовать нормативную и техническую документацию,	Не владеет навыками использовать нормативную и техническую документацию,	Не достаточно владеет навыками использовать нормативную и техническую документацию,	Хорошо владеет навыками использовать нормативную и техническую документацию,	Отлично владеет навыками использовать нормативную и техническую документацию,	

			технологических процессов и контроль качества готовой продукции		качества готовой продукции	качества готовой продукции	качества готовой продукции	
--	--	--	---	--	----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	--

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.16 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Б1.О.15 Микробиология мяса и мясных продуктов	- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции; - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции; - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.	Б2.О.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Б1.О.26 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством
* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

2.7 Соответствие сформулированных в основной профессиональной образовательной программе планируемых результатов ее освоения профессиональным стандартам

В соответствии с реализацией основных требований законодательства РФ в области внедрения профессиональных стандартов, в университете идет работа по актуализации основных профессиональных образовательных программ с учетом принимаемых профессиональных стандартов по направлению установления соответствия ФГОС, ОП И ПС и сопряжения их разделов, а также по актуализации ОП в соответствии с требованиями рынка труда. Соотнесение компетенций трудовым функциям ПС представлены в разделе 9 ОП.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 7 семестре (-ах) 4 курса.

Продолжительность семестра (-ов) 23 4/6 недели.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная форма 7 сем.	заочная форма 4 курс
1. Аудиторные занятия, всего	88	16
- лекции	28	2
- практические занятия (включая семинары)	22	10
- лабораторные работы	22	-
- консультации	16	4
2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся	56	124
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:		
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде электронной презентации	10	30
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	10	30
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	20	30
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	16	34
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины		4
Примечание: * – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения; ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;		

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе												
Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Общая	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.							Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел		
		Аудиторная работа					ВАРС					
		всего	лекции	занятия		Консультации	всего	В т.ч. фиксированные виды				
				практические (всех форм)	лабораторные							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		
Очная форма обучения												
1	Тема: Введение в дисциплину								10			
	1. Цель и задачи производственного контроля на ПМП. Нормативно техническая документация.		7	5	2	2	-	1		2	Контрольная работа	ПК-1.2
	2. Системы управления качеством, применяемые в мясной промышленности		9	5	2	2	-	1		4		
	3. Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность продуктов. Контроль натуральности мясных продуктов. Безопасность пищевых продуктов, показатели безопасности пищевых продуктов		9	5	2	2	-	1		4		
	Тема: Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля мясных продуктов и вторичного сырья.									Индивидуальное задание	ПК-1.2	
	1. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля мяса и мясных продуктов.		9	7	2	2	2	1				2
	2. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля мяса и мясных продуктов.		11	7	2	2	2	1				4
	3. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля мясных продуктов.		11	7	2	2	2	1				4
	4. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля детских мясных продуктов.		11	7	2	2	2	1				4
	5. Требования НД к упаковке и маркировке мясных продуктов. Контроль качества пищевых компонентов, используемых при производстве мясных продуктов.		11	7	2	2	2	1				4
Тема: Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля вареных мясных продуктов								Индивидуальное задание	ПК-1.3			
1. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля паштетов.		11	7	2	2	2	1			4		
2. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля вареных колбас.		9	5	2	-	2	1			4		
3. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля полукопченных колбас.		9	5	2	-	2	1			4		

	4. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля сыро копченых колбас.	11	7	2	2	2	1	4			
	Тема: Требования и нормы НАСП при производстве мясных продуктов.										
	1. Нормативно-техническая документация согласно НТД.	10	6	2	-	2	2	4			
	2. Разработка метрологических карт по производству мясных продуктов.	16	8	2	2	2	2	8			
	Промежуточная аттестация		x	x	x	x		x	x		
	Итого по учебной дисциплине	144	88	28	22	22	16	56	10		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Заочная форма										
	Тема: Введение в дисциплину										
	4. Цель и задачи производственного контроля на ПМП. Нормативно-техническая документация.										
	5. Системы управления качеством, применяемые в молочной промышленности										
1	6. Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность продуктов Контроль натуральности молочных продуктов. Безопасность пищевых продуктов, показатели безопасности пищевых продуктов	36	5	2	2	-	1	31			
	Тема: Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля молочных продуктов и вторичного сырья.										
	5. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля молока и сливок.										
	6. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля сыворотки и пахты, продуктов на их основе.										
	7. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля кисломолочных продуктов.	34	3	-	2	-	1	31			
	8. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля детских продуктов.										
	5. Требования НД к упаковке и маркировке молочных продуктов. Контроль качества пищевых компонентов, используемых при производстве молочных продуктов.										
	Тема: Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля масла и всех видов сыров										
	5. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля масла.										
	6. Организация и проведение технико-химического и микробиологического контроля твердых сыров.	34	3	-	2	-	1	31			
									30		
										Контрольная работа	ПК-1.2
										Индивидуальное задание	ПК-1.2
										Индивидуальное задание	ПК-1.3
										Рубежное тестирование	

7. Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля плавящихся сыров.										Контроль-ная работа	
8. Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля масла.											
Тема: Требования и нормы НАСП при производстве молочных продуктов.										Рубежное тестирование	ПК-1.3
3. Нормативно-техническая документация согласно Техническому регламенту.										Индивидуальное задание	
4. Разработка метрологических карт по производству молочных продуктов.	36	5	-	4	-	1	31				
Промежуточная аттестация	4	x	x	x	x		x	x	x	зачет	
Итого по учебной дисциплине	144	16	2	10	-	4	124	30			

4.2 Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

Номер	раздела	лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
				Очная форма	Заочная форма	
1	1	1	Цель и задачи производственного контроля на ПМП. Нормативно-техническая документация.	2	2	Лекция-презентация
			1. Задачи производственного контроля			
			2. Нормативная документация			
			3. Требования технического регламента к предприятиям пищевой промышленности			
	2	2	Системы управления качеством, применяемые в мясной промышленности	2		Лекция-дискуссия
			1. Международные системы управления качеством продукции			
			2. Система НАСП			
			3. Перспективы процесса внедрения системы контроля качества на отечественных предприятиях мясной промышленности			
	3	3	Качество пищевых продуктов. Пищевая ценность продуктов. Контроль натуральности мясных продуктов. Безопасность пищевых продуктов, показатели безопасности пищевых продуктов	2	-	Лекция-конференция
			1. Понятия качества продуктов питания, в частности мясных			
			2. Расчет пищевой ценности пищевых продуктов.			
			3. Контроль натуральности молочных продуктов			
2	4	4	4. Безопасность пищевых продуктов, показатели безопасности пищевых продуктов.	2	-	Лекция-дискуссия
			Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля молока и сливок.			

3		1. Требование НД к органолептическим показателям молока, сливок и обезжиренного молока	2		
		2. Требование НД к физико-химическим показателям молока, сливок и обезжиренного молока			
		3. Требование НД к микробиологическим показателям молока, сливок и обезжиренного молока			
	5	Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля сыворотки и пахты, продуктов на их основе.			
		1. Требование НД к органолептическим показателям сыворотки и пахты, продуктов на их основе			
		2. Требование НД к физико-химическим показателям сыворотки и пахты, продуктов на их основе			
		3. Требование НД к микробиологическим показателям сыворотки и пахты, продуктов на их основе			
	6	Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля кисломолочных продуктов.			Лекция–конференция
		1. Требование НД к органолептическим показателям жидких кисломолочных продуктов.			
		2. Требование НД к физико-химическим показателям жидких кисломолочных продуктов.			
		3. Требование НД к микробиологическим показателям жидких кисломолочных продуктов.			
	7	Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля кисломолочных продуктов. Требования НД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим кисломолочных продуктов (сметана, йогурт).			Лекция–беседа
		1. Требование НД к органолептическим показателям жидких кисломолочных продуктов.			
		2. Требование НД к физико-химическим показателям жидких кисломолочных продуктов.			
		3. Требование НД к микробиологическим показателям жидких кисломолочных продуктов.			
	8	Требования НД к упаковке и маркировке молочных продуктов. Контроль качества пищевых компонентов, используемых при производстве молочных продуктов			
		1. Виды упаковочным материалов.			
		2. Преимущества современных видов упаковки.			
	9	Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля масла.	2	-	Лекция–дискуссия
		1. Требование НД к органолептическим показателям масла.			
		2. Требование НД к физико-химическим показателям масла.			
		3. Требование НД к микробиологическим показателям масла.			
	10	Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля твердых сыров.	2		Лекция–дискуссия
		1. Требование НД к органолептическим показателям твердых сыров.			
		2. Требование НД к физико-химическим показателям твердых сыров.			
		3. Требование НД к микробиологическим показателям твердых сыров.			
	11	Организация и проведение техно-химического и	2	-	Лекция–

		микробиологического контроля плавленных сыров.			дискуссия
		1.Требование НД к органолептическим показателям плавленных сыров.			
		2.Требование НД к физико-химическим показателям плавленных сыров.			
		3.Требование НД к микробиологическим показателям плавленных сыров.			
	12	Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля масла.	2	-	Лекция– дискуссия
		1. Требование НД к органолептическим показателям продуктов детского питания.			
		2. Требование НД к физико-химическим показателям продуктов детского питания.			
		3. Требование НД к микробиологическим показателям продуктов детского питания.			
4	13	Нормативно-техническая документация согласно Техническому регламенту.	2	-	
		1. Перечень действующей нормативно- технической документации.			
		2. Знакомство с Техническим регламентом.			
	14	Разработка метрологических карт по производству молочных продуктов.	2		
		1. Необходимость в разработке метрологических карт по производству молочных продуктов.			
		2. Этапы разработки метрологических карт.			
		3. Реализация системы НАСП на предприятиях молочной промышленности			
Общая трудоёмкость лекционного курса			28	2	x
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения		28	- очная форма обучения		18
- заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения		2
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

**4.3 Примерный тематический план практических занятий
по разделам дисциплины**

Номер		Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	Заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Цель и задачи производственного контроля на ПМП. Нормативно техническая документация.	2	2	+	ОСП УЗ СРС
		1. Необходимость в введении производственного контроля на предприятиях ПМП				
		2. Соблюдение нормативно-технической документация на предприятиях ПМП				
		3. Реализация требований технического регламента к предприятиям пищевой промышленности.				
2	3	Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля молока и сливок.	2	-	+	ОСП ПР СРС
		1. Органолептические показатели молока, сливок и обезжиренного молока в зависимости от течения технологического процесса.				
		2. Физико-химические показатели молока, сливок и обезжиренного молока в зависимости от течения технологического процесса				
		3. Микробиологические показатели молока, сливок и обезжиренного молока в зависимости от течения технологического процесса				
		Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля сыворотки и пахты, продуктов на их основе.				
		1. Органолептические показатели сыворотки и пахты, продуктов на их основе в зависимости от течения технологического процесса				
		2. Физико-химические показатели сыворотки и пахты, продуктов на их основе в зависимости от течения технологического процесса				
		3. Микробиологические показатели сыворотки и пахты, продуктов на их основе в зависимости от течения технологического процесса				
		Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля кисломолочных продуктов.				
		1. Органолептические показатели жидких кисломолочных продуктов в зависимости от течения технологического процесса				
		2. Физико-химические показатели жидких кисломолочных продуктов в зависимости от				

		течения технологического процесса.	2	2		
		3.Микробиологические показатели жидких кисломолочных продуктов в зависимости от течения технологического процесса.				
		Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля кисломолочных продуктов (сметана, йогурт).	2	2	+	ОСП ПР СРС
		1.Органолептические показатели жидких кисломолочных продуктов в зависимости от течения технологического процесса.				
		2.Физико-химическим показателям жидких кисломолочных продуктов в зависимости от течения технологического процесса.				
		3.Микробиологические показатели жидких кисломолочных продуктов в зависимости от течения технологического процесса.				
3	10	Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля масла.	2	2	+	ОСП ПР СРС
		1.Органолептические показатели масла, различных видов сыров в зависимости от течения технологического процесса.				
		2.Физико-химические показатели масла, различных видов сыров в зависимости от течения технологического процесса.				
		3.Микробиологические показатели масла, различных видов сыров в зависимости от течения технологического процесса.				
4	11	Нормативно-техническая документация согласно Техническому регламенту.	2	2	+	ОСП ПР СРС
		1.Перечень действующей нормативно-технической документации.				
		2.Знакомство с Техническим регламентом.				
		Разработка метрологических карт по производству молочных продуктов.				
		1. Необходимость в разработке метрологических карт по производству молочных продуктов.				
		2. Этапы разработки метрологических карт.				
		3. Реализация системы НАСП на предприятиях молочной промышленности				
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения			22	- очная форма обучения		-
- заочная форма обучения			10	-заочная форма		-
* Условные обозначения: ОСП - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС - на занятии выдаётся задание на конкретную ВАРС; ПР СРС - занятие содержательно базируется на результатах выполнения студентами конкретной ВАРС; ...						
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6 - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2						

4. 3 Лабораторный практикум.								
Примерный тематический план лабораторных занятий								
по разделам учебной дисциплины								
Номер			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		Используемые интерактивные формы
раздела *	лабораторного занятия	лабораторной работы (ЛР)				Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	во внеаудиторное время +/-	
				очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	1	1	Организация и проведение техно-химического и микробиологического контроля молока и сливок.	2	-	+	+	Разбор конкретных ситуаций
			1. Требование НД к органолептическим показателям молока, сливок и обезжиренного молока					
			2. Требование НД к физико-химическим показателям молока, сливок и обезжиренного молока					
			3. Требование НД к микробиологическим показателям молока, сливок и обезжиренного молока					
2	2	2	Требования НД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям сыворотки и пахты, продуктов на их основе.	2	-	+	+	Разбор конкретных ситуаций
			1. Определение физико - химических показателей					
			2. Определение органолептических показателей					
			3. Определение микробиологических показателей					
2	3	3, 4	Требования НД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям кисломолочных продуктов.	4	-	+	+	Разбор конкретных ситуаций
			1. Определение физико - химических показателей					
			2. Определение органолептических показателей					
			3. Определение микробиологических показателей					
2	4	5, 6	Требования НД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим детским продуктам	4	-	+	+	Разбор конкретных ситуаций
			1. Определение физико - химических показателей					
			2. Определение органолептических показателей					
			3. Определение микробиологических					

			показателей					
3	5	7, 8	Требования НД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям масла.	4		+	+	Разбор конкретных ситуаций
			1. Определение физико - химических показателей					
			2. Определение органолептических показателей					
			3. Определение микробиологических показателей					
3	6	9, 10	Требования НД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим твердых сыров.	4	-	+	+	Разбор конкретных ситуаций
			1. Определение физико - химических показателей					
			2. Определение органолептических показателей					
			3. Определение микробиологических показателей					
	7	11	Требования НД к органолептическим, физико-химическим и микробиологическим плавящихся сыров.	2	-	+	+	
			1. Определение физико - химических показателей					
			2. Определение органолептических показателей					
			3. Определение микробиологических показателей					
Итого ЛР			Общая трудоёмкость ЛР	22	-	х		
Примечания:								
- материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6								
- обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1 и 2								

4.5 Консультации.

Консультации являются одной из форм руководства работой студентов и оказания им помощи в изучении учебного материала. Они проводятся регулярно в процессе всего периода обучения.

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ И ДОКЛАДА

5.1.1 Место электронной презентации и доклада в структуре учебной дисциплины

Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается или завершается подготовкой электронной презентации и доклада:

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации/доклада		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации/доклада
№	Наименование	
2	Требования нормативной документации и контролю технологического процесса производства мясных продуктов с комбинированным составом	ПК-1.2, ПК-1.3
1	Государственный надзор за соблюдением стандартов	ПК-1.2, ПК-1.3
1	Международные организации по стандартизации и метрологии	ПК-1.2, ПК-1.3
1	Измерение и оценка показателей качества	ПК-1.2, ПК-1.3
1	Модели качества	ПК-1.2, ПК-1.3
1	Принципы и методы стандартизации	ПК-1.2, ПК-1.3
1	Категории стандартов и их характеристика	ПК-1.2, ПК-1.3
1	Характеристика стандартов РФ	ПК-1.2, ПК-1.3
1	Порядок разработки и внедрения ГОСТов	ПК-1.2, ПК-1.3
1	Утверждение и издание стандартов	ПК-1.2, ПК-1.3
4	Организация разработки стандартов	ПК-1.2, ПК-1.3
4	Правовые основы стандартизации	ПК-1.2, ПК-1.3
4	Организация работ по стандартизации	ПК-1.2, ПК-1.3
4	Международные организации по стандартизации	ПК-1.2, ПК-1.3
4	Сущность и виды сертификации	ПК-1.2, ПК-1.3
4	Международные метрологические организации	ПК-1.2, ПК-1.3
4	Государственная метрологическая служба	ПК-1.2, ПК-1.3
4	Национальная система сертификации	ПК-1.2, ПК-1.3
4	Правила системы сертификации	ПК-1.2, ПК-1.3
4	Сертификационная система качества и производств	ПК-1.2, ПК-1.3

5.1. 2 Перечень примерных тем электронных презентаций и докладов

- Требования нормативной документации и контролю технологического процесса производства мясных продуктов с комбинированным составом
- Контроль качества пищевых компонентов, используемых при производстве мясных продуктов.
- Мойка и дезинфекция технологического оборудования
- Порядок и внедрение ГОСТов
- Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов

- Международные организации по стандартизации и метрологии.
- Измерение и оценка показателей качества.
- Модели качества.
- Принципы и методы стандартизации.
- Категории стандартов и их характеристика.
- Характеристика стандартов РФ.
- Организация работ по стандартизации.
- Порядок разработки и внедрения ГОСТов.
- Организация разработки стандартов.
- Утверждение и издание стандартов.
- Правовые основы стандартизации.
- Государственный надзор за соблюдением стандартов.
- Международные организации по стандартизации.
- Стандарты серии 180.
- Сущность и виды сертификации.
- Международные метрологические организации.
- Государственная метрологическая служба.
- Национальная система сертификации.
- Правила системы сертификации.
- Сертификационная система качества и производств.
- Аккредитация организации по сертификации производства и системе качества.
- Международные организации по сертификации предприятий.
- Роль сертификации в управлении качеством.
- Статистические методы контроля качества.
- Органолептические методы определения показателей качества.
- Назначение и сущность квалитметрии.

Тема электронной презентации /доклада выбирается студентом из предложенного преподавателем списка. презентация и доклад подготавливается студентом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основой и дополнительной учебной литературы по теме электронной презентации / доклада. Доклад представляется в виде электронной презентации.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией / докладом, руководителем используется критерии оценки качества процесса подготовки презентации / доклада, критерии оценки содержания презентации / доклада, критерии оценки формирования презентации / доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания презентации / доклада:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследований;
- качество анализа объекта и предмета исследований;
- проработка литературы при написании презентации / доклада.

2. Критерии оценки оформления презентации / доклада.

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстрированного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения;
- качество создания слайдов.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации / доклада:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации / доклада, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации / доклада, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации / доклада;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия студента в контрольно- оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом в форме электронной презентации;
- способность грамотно отвечать на вопросы.

5.1.3 Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации и доклада

1) Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации и доклада – см. Приложение 6.

2) Обеспечение процесса выполнения электронной презентации и доклада учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

5.1.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в приложениях в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия).

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	Требования нормативной документации и контролю технологического процесса производства мясных продуктов с комбинированным составом	2	Опрос
1	Мойка и дезинфекция технологического оборудования	2	Опрос
1	Порядок и внедрение ГОСТов	2	Опрос
4	Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов	2	Опрос
4	Международные организации по стандартизации и метрологии.	2	Опрос
Заочная форма обучения			
1	Требования нормативной документации и контролю технологического процесса производства мясных продуктов с комбинированным составом	5	Опрос
1	Мойка и дезинфекция технологического оборудования	5	Опрос
1	Порядок и внедрение ГОСТов	5	Опрос
1	Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов	5	Опрос
2	Международные организации по стандартизации и метрологии.	10	Опрос
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

**5.5 Самоподготовка к аудиторным занятиям
(кроме контрольных занятий)**

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очное обучение				
Лекция-конференция на тему: Учет материально-производственных запасов	Подготовка по вопросам лекции занятия	План лекции	1. Изучение теоретического материала по теме лекционного занятия 2. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по теме лекционного занятия 3. Подготовка конспекта на вопросы лекционного занятия	10
Лабораторные занятия	Подготовка по контрольным вопросам	Контрольные вопросы по теме	1. Изучение лекционного материала по теме лабораторного занятия 2. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по теме лабораторного занятия 3. Подготовка ответов на контрольные вопросы	10
Заочное обучение				
Практические занятия	Подготовка по контрольным вопросам	Контрольные вопросы по теме	1. Изучение лекционного материала по теме практического занятия 2. Изучение учебной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов по теме практического занятия 3. Подготовка ответов на контрольные вопросы	30

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка "зачтено" выставляется обучающемуся, если студент на основе самостоятельного изученного материала смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы;
- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если студент неаккуратно оформил материал на основе самостоятельного изучения материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

**5.5 Самоподготовка и участие
в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах)**

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
<i>Тест</i>	Фронтальный	Знание технологий производства	8

		мясных продуктов, По результатам изучения разделов №1-4	
<i>Опрос</i>	Фронтальный	Методы исследования качественных показателей мясных продуктов	4
<i>Контрольная работа</i>	Фронтальный	Основы производственного контроля	4
Заочная форма обучения			
<i>Тест</i>	Фронтальный	Знание технологий производства мясных продуктов, По результатам изучения разделов №1-4	14
<i>Опрос</i>	Фронтальный	Методы исследования качественных показателей мясных продуктов	10
<i>Контрольная работа</i>	Фронтальный	Основы производственного контроля	10

**6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинское, оздоровительное сопровождение, материальная и социальная поддержка обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся, оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств,

необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, в форме аудиозаписи, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, в форме аудиозаписи, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) может проводиться в несколько этапов (на основе личного заявления обучающегося).

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе, кроме того, при реализации программы с использованием информационно-образовательной среды «ОмГАУ- Moodle», дисциплина обеспечивается полнокомплектным ЭУМК.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы дисциплины
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____	С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент _____	Н.В. Стрельчик
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
Начальник лаборатории АО «Омский бекон» _____	 К.М. Симонова
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	

9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129225 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Рожков, В. Н. Управление качеством : учебник для вузов / В. Н. Рожков. - Москва : ФОРУМ, 2012. - 336 с. - ISBN 978-5-91134-610-2	НСХБ
Аристов, О. В. Управление качеством : учебник / О. В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 224 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016093-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1356164 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Вопросы питания : научно-практический журнал - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 1932 -	НСХБ
Демакова, Е. А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции : монография / Е. А. Демакова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. - ISBN 978-5-98153-162-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/422536 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство / Другов Ю. С. Родин А. А. - 3-е изд. - Москва : Лаборатория знаний, 2020. - 443 с. Систем. требования: Adobe Reader XI ; экран 10". (Методы в химии) - ISBN 978-5-00101-697-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785001016977.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Магер, В. Е. Управление качеством : учебное пособие / В.Е. Магер. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-004764-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1052442 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Пищевая промышленность : научно-производственный журнал - Москва : Пищевая промышленность, 1930 -	НСХБ
Мальцева, О. Ю. Производственный контроль предприятий отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / Мальцева О. Ю. , Мещерякова О. Л, Корнеева О. С. , Шуваева Г. П. , Чусова А. Е. , Свиридова Т. Ю. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 96 с. - ISBN 978-5-00032-211-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785000322116.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Хранение и переработка сельхозсырья : теоретический журнал / Рос. акад. с.-х. наук. — Москва : Пищевая промышленность, 1993 -	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		www.znanium.com
Электронная библиотека технического ВУЗа «Консультант студента».		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Молибога Е.А. Скоков А.П.	Свидетельство о регистрации в ОФЭРНИО электронного ресурса № 19874 от 14.01.2014г. на учебное пособие «Управление качеством» / Молибога Е.А., Скоков А.П.	Сайт кафедры

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	Лекции, практические занятия.	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
Свободная энциклопедия Википедия	http://ru.wikipedia.org/wiki/	
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета, http://www.consultant.ru	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Лекции, практические занятия
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование специальных** помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Мебель для проведения учебных занятий, стационарный экран, стационарное мультимедийное оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Мебель для проведения учебных занятий, стационарный экран, стационарное мультимедийное оборудование

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекция, семинарские и практические занятия, самостоятельная работа студентов, дифференцированный зачет.

У студентов ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекции-визуализации. Семинарские занятия проводятся в виде: семинара-беседы.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: презентация, самостоятельное изучение тем, самоподготовка к практическим занятиям, подготовка к текущему контролю. На самостоятельное изучение студентам выносятся темы, указанные в рабочей программе.

В процессе изучения каждой из тем проводится текущий контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде опроса и презентации. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме дифференцированного зачета.

Учитывая значимость дисциплины к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

– обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них и выступление;

– активная, ритмичная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины «Производственный контроль в мясной промышленности» состоит в том, что рассмотрение теоретических вопросов на лекциях тесно связано с семинарскими занятиями. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- 1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;
- 2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- 3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- 4) закрепление полученных знаний путем практического использования;

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что студенты получили определенные знания по "Производственный контроль в мясной промышленности", во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые студентам предстоит изучить. Для этого необходимо преподавателю ознакомиться с учебно-методическими комплексами дисциплин, взаимосвязанных с дисциплиной «Общая технология отрасли», "Микробиология мяса и мясных продуктов", "Проектирование предприятий мясной промышленности".

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе со студентами предполагаются следующие формы проведения лекций:

1. **Лекция-визуализация** предполагает визуальную подачу материала средствами ТСО или аудио-, видеотехники с развитием или кратким комментированием демонстрируемых визуальных материалов.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине «Производственный контроль в мясной промышленности» рабочей программой предусмотрены

1 Практические занятия, которые проводятся в следующих формах: *семинар-беседа, работа в группах.*

Семинары служат для осмысления и более глубокого изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Семинарское занятие дает студенту возможность:

- проверить, уточнить, систематизировать знания;
- овладеть терминологией и свободно ею оперировать;
- научиться точно и доказательно выражать свои мысли на языке конкретной науки;
- анализировать факты, вести диалог, дискуссию, оппонировать.

Семинар призван укреплять интерес студента к науке и научным исследованиям, научить связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью. В процессе подготовки к семинару происходит развитие умений самостоятельной работы: развиваются умения самостоятельного поиска, отбора и переработки информации.

Семинар-беседа - наиболее распространенный вид. Проводится в форме развернутой беседы по плану с кратким вступлением и заключением преподавателя, предполагает подготовку к занятиям всех обучающихся по всем вопросам плана семинара, позволяет вовлечь максимум студентов (слушателей) в активное обсуждение темы. Достигается это путем заслушивания развернутого выступления нескольких студентов (слушателей) по конкретным вопросам плана, дополнений других, рецензирования выступлений, постановки проблемных вопросов.

Метод «круглого стола»

Целевое назначение метода:

- обеспечение свободного, нерегламентированного обсуждения поставленных вопросов (тем) на основе постановки всех студентов в равное положение по отношению друг к другу;
- системное, проблемное обсуждение вопросов с целью видения разных аспектов проблемы.

Необходимыми атрибутами «круглого стола» являются: – соответствующая подготовка помещения для его

проведения: симметричное расположение рабочих мест для того, чтобы студенты могли видеть друг друга;

- введение в практику принципа «свободного микрофона»; – создание и пополнение фонда вопросов, на которые должны ответить участники «круглого стола»;
- наличие технических средств получения и обработки поступающей информации (при необходимости).

Обучение в командах достижений

Данный метод кооперативного обучения предусматривает группу из 4–5 студентов и уделяет особое внимание «групповым целям» и успеху всей группы, который может быть достигнут только в результате самостоятельной работы каждого члена малой группы в постоянном взаимодействии с другими членами этой же группы при работе над заданием, подлежащему изучению. Таким образом, задача каждого студента состоит не только в том, чтобы сделать что-то вместе, а в том, чтобы познать что-то вместе, чтобы каждый студент малой группы овладел необходимыми знаниями, сформировал нужные навыки и при этом, чтобы вся малая группа знала, чего достиг каждый ее участник.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

4.1. Самостоятельное изучение тем

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, докладываются на семинарских и практических занятиях в виде сообщения. Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает студентам все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРС и предоставления отчетных материалов преподавателю. Форма отчетности по самостоятельно изученным темам – презентация.

Преподавателю необходимо пояснить студентам общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

- 1) ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме, с нормативно-правовыми актами (ориентируясь на вопросы для самоконтроля);
- 2) на этой основе составить развёрнутый план изложения темы;
- 3) оформить отчётный материал в установленной форме в следующей последовательности: - приготовление презентации;
- 4) выступить с презентацией;

- 5) предоставить отчётный материал преподавателю (презентация).

Критерии оценки, выносимых на самостоятельное изучение тем:

- «зачтено» выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения – презентация;
- «не зачтено» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

4.2. Самоподготовка студентов к лабораторно-практическим занятиям по дисциплине

Самоподготовка студентов к семинарским занятиям осуществляется в виде подготовки к тематическим дискуссиям на семинарах по заранее известным темам и вопросам.

4.3. Организация выполнения и проверка презентации

Тему презентации студенту выбирает из перечисленных тем в рабочей программе по данной дисциплине.

После выбора темы студент приступает к поиску литературы, опубликованной по данной тематике. Правильный, корректный подбор литературы по необходимой тематике – это первый и важнейший этап подготовки презентации. В случае неправильного подбора литературы у студента может сложиться неверное мнение о состоянии рассматриваемого вопроса. Подобранная литература изучается в следующем порядке:

- знакомство с литературой, просмотр и выборочное чтение с целью получения общего представления о проблеме и структуре будущей работе;
- исследование необходимых источников, сплошное чтение отдельных работ, их изучение, конспектирование необходимого материала (при конспектировании в обязательном порядке указывается автор, название работы, место издания, издательство, год издания, страницы, последние изменения (если нормативный документ));
- обращение к литературе для дополнений и уточнений на этапе подготовки презентации.

Использованная литература может быть различного характера: нормативно-правовые документы, монографии, учебники, диссертации, авторефераты, статьи из журналов, газет, ресурсы сети Интернет и др. Могут использоваться как отечественные, так и иностранные источники. Желательно, чтобы большинство литературных источников было опубликовано не позднее последних 5 лет. Это позволяет изучить современное состояние проблемы.

При аттестации студента по итогам его работы над презентацией руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки, критерии оценки содержания, критерии оценки оформления, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии. Оценка по презентации преподавателем отмечается в ИОС по данной дисциплине.

1. Критерии оценки содержания презентации:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при подготовке презентации.

2 Критерии оценки оформления презентации:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки **участия студента** в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

Критерии оценки:

– оценка «отлично» по презентации присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность презентации;

– оценка «хорошо» по презентации присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

– оценка «удовлетворительно» по презентации присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «неудовлетворительно» по презентации присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности студентов к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Тематическая направленность входного контроля – это вопросы связанные с пройденной дисциплиной учебного плана, а именно методологией проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом. Входной контроль проводится в виде опроса.

Критерии оценки входного контроля:

- Отлично - выставляется за глубоко, грамотно и логически программный материал предыдущей дисциплины, освоенный не только на лекциях и в основных учебниках, но и опубликованный в специальных журналах;
- Хорошо - выставляется за достаточно полно и последовательно изложенный программный материал, но допущены незначительные неточности при написании ответа на вопросы билета для входного контроля;
- Удовлетворительно - выставляется за изложенный только основной материал по вопросу, но нет пояснений к деталям, допущены неточности, не последовательное изложение материала.
- Неудовлетворительно - выставляется неверный (неправильный) ответ на вопрос билета или отсутствие ответов на все вопросы билета.

В течение семестра по итогам изучения дисциплины студент должен пройти текущий контроль успеваемости в виде опроса и контрольных работ.

Критерии оценки текущего контроля:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов выше 60%.
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов ниже (или равно) 60%.

Форма промежуточной аттестации студентов – **зачет**.

Плановая процедура получения зачета:

- 1) Успешное прохождение итогового тестирования
- 2) Выполнение всех видов учебной работы (включая самостоятельную) в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;
- 4) Преподаватель выставляет итоговую оценку в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку студента.

КАДРОВое ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»**

Агротехнологический факультет

**ОПОП по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.В.05 Производственный контроль в мясной промышленности

Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик, д-р. техн. наук, доцент

Е.А. Молибога

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры Продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-2 _{ПК-1} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать как использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Владеть навыками использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
		ИД-3 _{ПК-1} Организовывает входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать как организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Уметь организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Владеть навыками организации входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Вопросы		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Электронная презентация	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Выступление с докладом		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем				Опрос		
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля	Взаимное обсуждение по итогам обсуждения	Опрос		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	4			Дифференцированный зачет		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы студента в рамках изучения дисциплины:	

2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

**2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Процедура выбора темы студентом
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения внеаудиторной работы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы рубежного контроля
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-2 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знать как использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственно м процессе	Не знает как использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Не достаточно знает как использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Хорошо знает как использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Отлично знает как использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Учебное портфолио, опрос Тест Контрольная работа
		Наличие умений	Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственно м процессе	Не умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Не достаточно умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Хорошо умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Отлично умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Не владеет навыками использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Не достаточно владеет навыками использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Хорошо владеет навыками использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Отлично владеет навыками использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	

			технологических процессов и контроль качества готовой продукции		качества готовой продукции	качества готовой продукции	качества готовой продукции	
--	--	--	---	--	----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	--

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Тема презентации избирается магистром из предложенного преподавателем списка. Презентация подготавливается магистром индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме эссе Презентация относится к категории обзорных.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА

- Требования нормативной документации и контролю технологического процесса производства мясных продуктов с комбинированным составом
- Контроль качества пищевых компонентов, используемых при производстве мясных продуктов.
- Мойка и дезинфекция технологического оборудования
- Порядок и внедрение ГОСТов
- Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов
- Международные организации по стандартизации и метрологии.
- Измерение и оценка показателей качества.
- Модели качества.
- Принципы и методы стандартизации.
- Категории стандартов и их характеристика.
- Характеристика стандартов РФ.
- Организация работ по стандартизации.
- Порядок разработки и внедрения ГОСТов.
- Организация разработки стандартов.
- Утверждение и издание стандартов.
- Правовые основы стандартизации.
- Государственный надзор за соблюдением стандартов.
- Международные организации по стандартизации.
- Стандарты серии 180.
- Сущность и виды сертификации.
- Международные метрологические организации.
- Государственная метрологическая служба.
- Национальная система сертификации.
- Правила системы сертификации.
- Сертификационная система качества и производств.
- Аккредитация организации по сертификации производства и системе качества.
- Международные организации по сертификации предприятий.
- Роль сертификации в управлении качеством.
- Статистические методы контроля качества.
- Органолептические методы определения показателей качества.
- Назначение и сущность квалитетрии.
- Точки и методы контроля при производстве продуктов детского питания

Процедура выбора темы обучающимся

Презентация подготавливается обучающимся индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по изучаемой теме.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При аттестации обучающегося по итогам его работы над презентацией, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки презентации**, критерии оценки **содержания презентации**, критерии оценки **оформления презентации**, критерии оценки **участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. Критерии оценки содержания презентации:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании *презентации*.

2 Критерии оценки оформления презентации:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения *презентации*, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении *презентации*, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

5. Критерии оценки участия магистранта в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

Критерии оценки:

- оценка "отлично" по презентации присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность презентации;
- оценка "хорошо" по презентации присваивается за соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
- оценка "удовлетворительно" по презентации присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
- оценка "неудовлетворительно" по презентации присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводов и предложения, носящий общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Форма оборота титульного листа презентации представлена в табл. 1.

Таблица 1 - Форма оборота титульного листа презентации

Результаты проверки презентации преподавателем – наставником и собеседования с магистрантом при его приёме	
Оцениваемая компонента презентации и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя-наставника по данной компоненте
а) Соответствие содержания презентации по его теме	
б) Полнота и глубина раскрытия темы презентации	
в) Степень самостоятельности магистранта при подготовке презентации	
г) Степень соблюдения магистрантом общих требований:	
- к оформлению презентации	

- к оформлению списка источников информации, использованных при написании презентации	
д) Уровень понимания магистрантом отражённого в презентации материала, проявленный при собеседовании	
е) Уровень коммуникативных навыков, продемонстрированный магистрантом при выступлении	
Презентация принята с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно)	(дата)
Ведущий преподаватель дисциплины (подпись)	Е.А. Молибога

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам с целью выявления реальной готовности бакалавров к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Входной контроль разрабатывается при подготовке рабочей программы учебной дисциплины. Входной контроль проводится в форме письменного опроса по билетам

Примеры вопросов для входного контроля

1. Какие требования предъявляются к качеству сырья и дополнительным материалам при производстве полуфабрикатов и готовых изделий из мяса?
2. Сформулируйте обязательные правила входного контроля.
3. Перечислите современные требования к готовой продукции и полуфабрикатам.
4. Назовите контролируемые параметры этапов технологического процесса при производстве полуфабрикатов, колбасных и соленых изделий.
5. Перечислите основные методы контроля качества колбасных и соленых изделий.
6. Назовите классификацию и требования нормативно-технических документов к полуфабрикатам и колбасным изделиям. Найдите особенности.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы входного контроля

- Отлично - выставляется за глубоко, грамотно и логически программный материал предыдущей дисциплины, освоенный не только на лекциях и в основных учебниках, но и опубликованный в специальных журналах;
- Хорошо - выставляется за достаточно полно и последовательно изложенный программный материал, но допущены незначительные неточности при написании ответа на вопросы билета для входного контроля;
- Удовлетворительно - выставляется за изложенный только основной материал по вопросу, но нет пояснений к деталям, допущены неточности, не последовательное изложение материала.
- Неудовлетворительно - выставляется неверный (неправильный) ответ на вопрос билета или отсутствие ответов на все вопросы билета.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

Требования нормативной документации и контролю технологического процесса производства молочных продуктов с комбинированным составом
Мойка и дезинфекция технологического оборудования
Контроль качества пищевых компонентов, используемых при производстве мясных продуктов.
Порядок и внедрение ГОСТов
Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов
Международные организации по стандартизации и метрологии.

Контроль качества пищевых компонентов, используемых при производстве мясных продуктов.
Порядок и внедрение ГОСТов
Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов
Международные организации по стандартизации и метрологии.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме.
- 2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
- 3) Выбрать форму отчетности конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
- 4) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

ВОПРОСЫ для самоподготовки к семинарским занятиям

Примеры вопросов для самоподготовки к семинарским занятиям

Периодичность и порядок технического (в том числе микробиологического) контроля сырья и материалов, полуфабрикатов (или промежуточных продуктов) и готовой продукции с указанием нормативов и методик выполнения измерений;

Периодичность и порядок контроля инженерно-технического состояния зданий, помещений, инженерных сетей, технологического оборудования, измерительного оборудования и средств измерений;

Периодичность и порядок контроля используемой воды по нормируемым показателям безопасности;

Графики вывоза мусора, бытовых и промышленных отходов, порядок очистки сточных вод, периодичность контроля остаточных количеств моющих и дезинфицирующих средств в смывных водах, график контроля воды в водоемах ниже стоков (при наличии);

Контроль соблюдения санитарного состояния предприятия;

Периодичность и порядок контроля соблюдения личной гигиены персонала;

Периодичность и порядок контроля состояния производственной среды;

Периодичность и порядок контроля выполнения мероприятий по дератизации и дезинсекции;

Формы ведения записей учета и отчетностей, используемые на предприятии.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам семинарских занятий

- Отлично - выставляется за глубоко, грамотно и логически программный материал представленного вопроса, освоенный не только на лекциях и в основных учебниках, но и опубликованный в специальных журналах;

- Хорошо - выставляется за достаточно полно и последовательно изложенный программный материал, но допущены незначительные неточности при ответе на вопрос семинарского занятия;

- Удовлетворительно - выставляется за изложенный только основной материал по вопросу, но нет пояснений к деталям, допущены неточности, не последовательное изложение материала.

- Неудовлетворительно - выставляется за отсутствие ответов на вопросы семинарского занятия.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для подготовки к итоговому контролю

Осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. *Рубежный* контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом.

1. В первую очередь проводят отбор проб :

- 1.Определения физико -химических показателей
- 2.Микробиологических анализов
- 3.Определение чистоты мяса
- 4.Определение посторонних веществ

2.Йодное число показывает содержание в жире:

- 1.Ненасыщенных жирных кислот
- 2.Низкомолекулярных жирных кислот
- 3.Массовой доли жира
- 4.Массовая доля жира

3.От плохого качества поваренной соли, при низкой температуре созревания, загрязнений аммоноками какой вкус появляется у мяса:

- 1.Салистый вкус
- 2.Горький вкус
- 3.Кормовой привкус
- 4.Аммиачный вкус и запах

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы итогового контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

1. Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент _____	
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Начальник лаборатории АО «Омский бекон» _____	 К.М. Симонова



**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины**

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОП или председатель МКН

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			