

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа по учебной дисциплине ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПМ.02	Факультет среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

	<i>Должность</i>	<i>ФИО</i>	<i>Дата № протокола</i>
<i>Разработал:</i>	<i>Преподаватель</i>	<i>Укроженко Д.С.</i>	
<i>Согласовал:</i>	<i>Декан</i>	<i>Сопегина В.Т.</i>	
<i>Утвердил:</i>	<i>Предметно-цикловая комиссия</i>		

Екатеринбург 2023

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Организация-разработчик: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Уральский государственный аграрный университет»

Разработал: преподаватель, Укроженко Д.С., преподаватель

Содержание

1. Общая характеристика примерной рабочей программы	4
профессионального модуля.....	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
3. Условия реализации профессионального модуля.....	12
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	16

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМн.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ
ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке (по выбору).
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: контроль производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; выполнения отдельных операций процесса охлаждения сырья до установленной температуры; оформления документации о качестве продукции и состоянии оборудования; производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; учета брака и анализ причин образования дефектов продукции; разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов; разработки предложений по устранению отклонений от нормативов.
Уметь	Умения: проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов; отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов; контроля качества

	изготовления продукции на любой стадии процесса охлаждения или заморозки.
Знать	Знания: контроль на предприятиях отрасли; требования охраны труда; производственный виды брака и его учет в производстве; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; требования к качеству мясного сырья, действующие стандарты на заготавливаемое мясо; ход приемки сырья животного происхождения; правила отбора проб на анализ и порядок проведения несложных анализов.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 648

в том числе в форме практической подготовки - 186 часа

в том числе самостоятельная работа 92

практики, в том числе учебная - 144 часов

производственная - 216 часов

Промежуточная аттестация 4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч
1	2	3
Раздел 1. Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
МДК.02.01. Контроль технологических операций производства мясной продукции		
Тема 1. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве колбасных изделий		
Тема 1.1. Контроль качества сырья для колбасного производства	Содержание	
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности колбасных изделий: органолептические и физико-химические показатели.	
	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности колбасных изделий.	
	Верификация и подготовка сырья к колбасному производству.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа. Изучение требований нормативной документации, предъявляемые к показателям безопасности колбасных изделий.	
Тема 1.2. Контроль технологических процессов при производстве колбасных изделий	Содержание	
	Контроль технологических процессов в отделении посола мяса для колбасного производства.	
	Контроль технологических процессов в отделении приготовления фарша.	
	Контроль технологических процессов в отделении шприцевания.	
	Контроль технологических процессов в термическом отделении. Дефекты колбасных изделий и причины их возникновения.	
	Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий. Технологическое оборудование для упаковки колбасных изделий.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Определение критических контрольных точек на технологической линии при производстве различных видов колбасных изделий. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	
Тема 2. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве полуфабрикатов и продуктов из мяса		

Тема 2.1. Контроль технологических процессов при производстве натуральных полуфабрикатов	Содержание	
	Контроль производства крупнокусковых мясных полуфабрикатов.	
	Контроль производства порционных мелкокусковых мясных полуфабрикатов.	
	Контроль производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.	
	Контроль производства панированных полуфабрикатов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Анализ причин возможных дефектов полуфабрикатов из говядины и свинины. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	
Тема 2.2. Контроль технологических процессов при производстве рубленых полуфабрикатов	Содержание	
	Контроль производства рубленых полуфабрикатов.	
	Контроль производства замороженных полуфабрикатов в тесте.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа. Изучение требований нормативной документации, предъявляемых к показателям безопасности рубленых полуфабрикатов.	
	Практическое занятие. Определение критических контрольных точек при производстве рубленых полуфабрикатов. Разработка мероприятий по предупреждению брака.	
	Лабораторная работа. Определение массовой доли начинки и покрытия при выработке полуфабрикатов в тесте.	
Тема 2.3. Контроль качества сырья и технологических процессов при производстве продуктов из мяса	Содержание	
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из говядины.	
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов для производства продуктов из свинины.	
	Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства продуктов из баранины.	
	Требования, предъявляемые к качеству основного сырья и вспомогательных материалов сырья для производства продуктов из мяса птицы.	
	Контроль технологических процессов при производстве вареных, варено-запеченных продуктов из мяса.	
	Контроль технологических процессов при производстве запеченных, жареных, копчено-запеченных продуктов из мяса.	

	Контроль технологических процессов при производстве копчено-вареных (варено-копченых) продуктов из мяса	
	Контроль технологических процессов при производстве сырокопченых, сыровяленых продуктов из мяса.	
	Контроль технологических процессов при производстве продуктов из мяса птицы.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Изучение дефектов продуктов из мяса: причины возникновения и меры предупреждения.	
	Лабораторная работа. Составление дегустационных листов при осуществлении органолептической оценки цельномышечных продуктов из мяса.	
Тема 3. Контроль качества сырья и готовой продукции при производстве мясных и мясосодержащих консервов		
Тема 3.1. Контроль качества сырья для производства консервов	Содержание	
	Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных и мясосодержащих консервов: органолептические и физико-химические показатели.	
	Требования к консервной таре.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Анализ технологических режимов производства фаршевых мясных консервов, ориентируясь на формулу стерилизации.	
Тема 3.2. Контроль технологических процессов при производстве консервов	Содержание	
	Контроль технологических процессов при производстве консервов.	
	Проверка консервной тары на герметичность при производстве консервов.	
	Дефекты мясных и мясосодержащих консервов, причины их возникновения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Изучение и составление схемы контроля технологического процесса производства кусковых мясных консервов.	
МДК.02.02. Утилизация отходов переработки мясной промышленности		
	Содержание	
	Утилизация различных видов отходов мясной промышленности	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ: виды отходов	
МДК.02.03 Лабораторный контроль качества мяса и мясопродуктов		
	Содержание	
	Лабораторный контроль различных видов мяса и мясопродуктов	
	Практические: в виде семинаров, докладов	

<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сбор и обработка информации, в том числе с использованием Интернет о нормативной документации, содержащей требования к качеству мяса и мясных продуктов (ТР ТС, ГОСТ, МУК и т.д.). 2. Подготовка презентационного материала по темам раздела. 	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы оценки массовой доли белка в мясе и мясных продуктах. 2. Методы массовой доли жира в мясе и мясных продуктах. 3. Методы оценки массовой доли золы в мясе и мясных продуктах. 4. Методы оценки массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах. 5. Методы оценки влагосвязывающей способности мяса. 6. Методы оценки водоудерживающей способности мясных продуктов. 7. Методы оценки жирудерживающей способности мясных продуктов. 8. Методы исследования рН мяса и мясных продуктов. 9. Термометрирование мясного сырья. 10. Органолептический анализ мясного сырья. 11. Особенности проведения гистологических исследований мяса и мясных продуктов. 12. Особенности проведения микробиологических исследований мяса и мясных продуктов. 13. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем до термической обработки. 14. Методы определения структурно-механических показателей мясных систем после термической обработки. 15. Методы классификации при органолептическом анализе колбасных изделий. 	<p>144</p>
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение контроля сырья при производстве колбасных изделий. 2. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий. 3. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 4. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. 5. Проведение контроля сырья при производстве продуктов из мяса. 6. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве продуктов из мяса. 7. Проведение контроля готовых продуктов: вареных колбасных изделий. 8. Проведение контроля готовых продуктов: варено-копченых колбасных изделий. 9. Проведение контроля готовых продуктов: полукопченых колбасных изделий. 10. Проведение контроля готовых продуктов: запеченных колбасных изделий. 11. Проведение контроля готовых продуктов: кровяных колбас. 12. Проведение контроля готовых продуктов: ливерных колбас. 	<p>216</p>

13. Проведение контроля готовых продуктов: ферментированных колбас.
14. Проведение контроля готовых продуктов: цельномышечных продуктов из мяса.
15. Проведение контроля готовых продуктов: реструктурированных продуктов из мяса.
16. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции.
17. Проведение контроля сырья при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
18. Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
19. Проведение контроля сырья при производстве сублимированных мясных продуктов.
20. Изучение влияния тары на сроки хранения мясных и мясосодержащих консервов.
21. Требования к качеству и технологическому процессу производства детских консервов на мясной основе.
22. Изучение схемы контроля технологического процесса фасования при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
23. Изучение схемы контроля технологического процесса укупоривания банок при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
24. Оценка качества закаточного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
25. Оценка качества тары при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
26. Осуществление контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для дальнейшей промышленной переработки.
27. Контроль устойчивости лакокрасочных покрытий банок и крышек при стерилизации в модельных средах.
28. Контроль качества поперечного шва при производстве мясных и мясосодержащих консервов.
29. Осуществление контроля миграции металлов из банок и крышек в модельную среду или продукт.
30. Осуществление оценки качества мясных концентратов (мясных бульонных кубиков).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория технологий производства продукции животноводства № 8:

Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, переносное мультимедийное оборудование. Учебная витрина, шкаф для одежды ШДО-01.

Прочие наглядное пособие:

- Оборудование для мечения скота (щипцы, дыроколы, бирки, ошейники, клейма для мечения холодом, татуировки и выжигания на рогах),
- Муляжи пород крупного рогатого скота;
- Чучела животных;
- Кольчужный фартук,
- Перчатки кольчужные,
- Ножи для разделки,
- Обвалки,
- Жиловки,
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной,
- Стол лабораторный,
- Волчок,
- Шприц для наполнения колбасных оболочек,
- Стол рабочий из нержавеющей стали,
- Раковина нержавейка,
- Весы аналитические,
- Морозильная камера,
- Мини-куттер,
- Термокамера,
- Массажер,
- Пельменный аппарат,
- Плакаты;
- Препарат правой передней конечности свиньи;
- Препарат правой задней конечности лошади;

Лаборатория кормопроизводства № 3102: Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, переносное мультимедийное оборудование.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, проводимые на оснащенных базах практик, в соответствии с п 6.1.2.3 примерной рабочей программы по специальности. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: регламентировано базовым предприятием.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Журнал «Все о мясе»
2. Журнал «Животноводство России»
3. Журнал «Мясные технологии»

3.2.2. Основные электронные издания

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509>
2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под ред.: Ковалева О. А.. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 444 с. — ISBN 978-5-507-44906-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249635>
3. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность / Т. Е. Бурова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-9666-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202127>
4. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания : учебное пособие для СПО / О. В. Сычева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-8875-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183235>
5. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116264.html>
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513560>
7. Рензьяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензьяева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>.
8. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для СПО / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817>
9. «Смоленкова, О. В. Технический контроль и управление качеством продуктов животноводства : учебное пособие для СПО/ О. В. Смоленкова, А. А. Москалёв. — Курск : Курская ГСХА, 2013. — 180 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134808>
10. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для СПО / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7690-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179004>
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевкина, Т. В. Савостина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург

- : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-7968-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169815>
12. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник для спо / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; Под общей редакцией В. И. Криштафович. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-8437-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176695>
13. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность / Т. Е. Бурова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-9666-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202127>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Электронно-библиотечная система «Лань». Издательство Лань. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>.
2. Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ». Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>.
4. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова – Кемерово: Изд-во Кемеровский государственный университет, 2016. – 224 с.
5. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. – 106 с. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/66122> (дата обращения: 23.07.2021).
6. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-507-44193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/214736>
7. Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие для спо / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-6575-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148961>
8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629>
9. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие для спо / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>

ПЕЧАТНЫЕ И (ИЛИ) ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Учебно-методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и особенностям восприятия и обработки поступающей учебной информации.

Для обучающихся с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом и с необходимой контрастностью;
- в форме электронного документа (версия для слабовидящих);
- в форме аудиофайла;

- в печатной форме на языке Брайля.

Обучающиеся могут воспользоваться официальным сайтом Свердловской областной специальной библиотеки для слепых: <http://sosbs.ru/>

Для обучающихся с нарушением 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья</p>	<p>Знания в области организации входного контроля качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных, упаковочных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции из мясного сырья</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 2.2. Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки</p>	<p>Знания в области контроля производственных стоков и выбросов, пригодных и непригодных для промышленной переработки</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 2.3. Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</p>	<p>Знания в области проведения лабораторных исследований качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>

¹ Личностные результаты обучающихся учитываются в ходе оценки результатов освоения профессионального модуля

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМн.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ
ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ**

для специальности

Технология продуктов питания животного происхождения
(базовая подготовка)

Квалификация – техник-технолог

Форма обучения – очная

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

Индекс компетенции	Формулировка	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
ПК 2.1.	Организовывать входной контроль качества и безопасности мясного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции из мясного сырья.	Устный опрос, зачет	Диф. зачет
ПК 2.2.	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.	Устный опрос, зачет	Диф. зачет
ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства продукции из мясного сырья.	Устный опрос, зачет	экзамен

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

2. Требования к результатам освоения производственной практики:

Планируемые результаты освоения компетенции	компетенция не сформирована	пороговый уровень	базовый уровень	повышенный уровень
ПК- 5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции				
Знать: задачи и функции технoхимического контроля	Фрагментарные представления о задачах и функциях технoхимического контроля	Неполные представления о задачах и функциях технoхимического контроля	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о задачах и функциях технoхимического контроля	Сформированные систематические представления о задачах и функциях технoхимического контроля

Уметь: организовать и эффективно осуществлять входной контроль качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции	Фрагментарное использование умений организовать и эффективно осуществлять входной контроль качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции	Несистематическое использование умений организовать и эффективно осуществлять входной контроль качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении организовать и эффективно осуществлять входной контроль качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции	Сформированное использование умений организовать и эффективно осуществлять входной контроль качества сырья, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и качества готовой продукции
Владеть: методами технохимического контроля мяса и мясных продуктов	Отсутствие владения методами технохимического контроля мяса и мясных продуктов	Фрагментарное владение методами технохимического контроля мяса и мясных продуктов	В целом успешное, но несистематическое владение методами технохимического контроля мяса и мясных продуктов	Успешное и систематическое владение методами технохимического контроля мяса и мясных продуктов
ПК-9 готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции				
Знать: вопросы организации их проведения, изучения действующих стандартов и технических условий на сырье, готовую продукцию, вспомогательные материалы, тару, а также проведение контроля качества мойки и дезинфекции оборудования	Фрагментарные представления о вопросах организации их проведения, изучения действующих стандартов и технических условий на сырье, готовую продукцию, вспомогательные материалы, тару, а также проведение контроля качества мойки и дезинфекции оборудования	Неполные представления о вопросах организации их проведения, изучения действующих стандартов и технических условий на сырье, готовую продукцию, вспомогательные материалы, тару, а также проведение контроля качества мойки и дезинфекции оборудования	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о вопросах организации их проведения, изучения действующих стандартов и технических условий на сырье, готовую продукцию, вспомогательные материалы, тару, а также проведение контроля качества мойки и дезинфекции оборудования	Сформированные систематические представления о вопросах организации их проведения, изучения действующих стандартов и технических условий на сырье, готовую продукцию, вспомогательные материалы, тару, а также проведение контроля качества мойки и дезинфекции оборудования
Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания	Фрагментарное использование умений проводить стандартные и сертификационные	Несистематическое использование умений проводить стандартные и сертификационные	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении проводить стандартные и	Сформированное использование умений проводить стандартные и сертификационные

сырья и готовой продукции; анализировать причины брака выпускаемой продукции и разрабатывать пути их устранения; осуществлять технический контроль и управлять качеством производимой продукции	е испытания сырья и готовой продукции; анализировать причины брака выпускаемой продукции и разрабатывать пути их устранения; осуществлять технический контроль и управлять качеством производимой продукции	е испытания сырья и готовой продукции; анализировать причины брака выпускаемой продукции и разрабатывать пути их устранения; осуществлять технический контроль и управлять качеством производимой продукции	сертификационные испытания сырья и готовой продукции; анализировать причины брака выпускаемой продукции и разрабатывать пути их устранения; осуществлять технический контроль и управлять качеством производимой продукции	испытания сырья и готовой продукции; анализировать причины брака выпускаемой продукции и разрабатывать пути их устранения; осуществлять технический контроль и управлять качеством производимой продукции
Владеть: методами технохимического контроля мяса и мясных продуктов	Отсутствие владения методами технохимического контроля мяса и мясных продуктов	Фрагментарное владение методами технохимического контроля мяса и мясных продуктов	В целом успешное, но несистематическое владение методами технохимического контроля мяса и мясных продуктов	Успешное и систематическое владение методами технохимического контроля мяса и мясных продуктов

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

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины ПМн.02 ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА И ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ

МДК.02.01 Контроль технологических операций производства мясной продукции

3.1 Устный опрос

Студент отвечает на три вопроса, выбранных рандомно. Возможна подготовка к ответу в течение 10-15 минут. А затем устный ответ преподавателю с корректировкой ответа и обсуждением.

Вопросы к устному опросу

1. Задачи технохимического контроля.

2. Стандартизация и сертификация как средства обеспечения качества продукции.
3. Схемы технохимического контроля в молочной промышленности. Схемы технохимического контроля в мясной промышленности. Основные факторы, определяющие качество продукции из животноводческого сырья.
4. Виды контроля качества перерабатываемой продукции.
5. Лаборатории технохимического контроля.
6. Каковы задачи технохимического контроля по улучшению качества продукции и повышению эффективности производства.
7. Порядок проведения внешнего и внутреннего контроля.
8. Каковы основные функции технохимического контроля.
9. Цели технического регламента.
10. Виды регламента
11. Технический регламент на мясо и мясную продукцию.
12. Контроль качества готовой кисломолочной продукции Контроль режимов мойки, оценка качества мойки и дезинфекции технологического оборудования на молочном предприятии.
13. Контроль моющих средств. Требования к качеству мойки и дезинфекции оборудования, тары, упаковочных материалов, одежды и рук работников.
14. Контроль холодильной обработки и хранения мяса.
15. Контроль процесса производства и качества свинокопченостей и колбас.
16. Контроль процесса производства свиных окороков.
17. Требования к сырью и вспомогательным материалам для колбасного производства.
18. Контроль качества вареных и копченых колбас.
19. Выявление критических контрольных точек технологического контроля. Анализ риска и предупреждающие действия.
20. Значение микробиологического контроля.
21. Схемы технохимического контроль
22. Понятие качества. Качество как социально-экономическая категория. Показатели качества.
23. Методы оценки качества.
24. Факторы, формирующие качество продукции.
25. Виды контроля на предприятии. Производственный контроль.
26. Основные задачи входного, выходного контроля.
27. Периодичность производственного контроля.
28. Технический регламент Таможенного союза.
29. Основные принципы, на которых строится система НАССР.
30. Выявление критических контрольных точек (ККТ) в производстве.
31. Контроль технологического оборудования.
32. Контроль качества и метрологическое обеспечение производства.

Критерии оценки устного ответа

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

3.2 Зачет

Для подготовки к зачету нужно восстановить в памяти информацию к зачету, вновь осмыслить и понять, значительно больше, поэтому требуется больше времени и умственных усилий. Необходимо перечитать лекции, вспомнить то, что говорилось преподавателем на семинарах и практических занятиях, а также самостоятельно полученную информацию при подготовке к ним. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших обсуждаемую проблему. Необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к экзамену. Ответ, в котором присутствуют все указанные блоки информации, наверняка будет отмечен высокими баллами. Для их получения требуется ответить и на дополнительные вопросы, если зачет проходит в устной форме. Рекомендуется подготовку к зачету осуществлять в два этапа. На первом, в течение 2–3 дней, подбирается из разных источников весь материал, необходимый для развернутых ответов на все вопросы. Ответы можно записать в виде краткого конспекта. На втором этапе по памяти восстанавливается содержание того, что записано в ответах на каждый вопрос.

Вопросы к зачету

1. основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов
2. основные факторы, определяющие качество и безопасность мяса и мясопродуктов
3. комплексная оценка качества

4. стандартизация, метрология и сертификация
5. устройство и оснащение производственной лаборатории
6. прием и содержание скота
7. прием и содержание птицы
8. убой и переработка скота
9. убой и переработка птицы
10. контроль сбора, обработки и консервирования эндокринно-ферментного сырья
11. контроль качества мяса
12. холодильная обработка и хранение мяса и мясопродуктов. контроль технологических процессов
13. определение свежести мяса
14. контрольно-измерительные приборы
15. требования к шкурам, поступающим на консервирование
16. требования к консервированным шкурам
17. контроль обработки шкур
18. определение качества консервированных шкур
19. требования к качеству сырья и готовой продукции
20. контроль производства
21. определение качества пищевых жиров
22. требования к качеству сырья
23. требования к качеству готовой продукции
24. контроль производства
25. требования к качеству крови и продуктам ее переработки
26. контроль технологических процессов по стадиям производства
27. определение качества крови и продуктов ее переработки
28. требования к сырью, материалам и готовой продукции
29. контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки
30. влияние технологических факторов на качество готовых изделий
31. определение качества колбасных изделий и копченостей
32. определение качества полуфабрикатов
33. требования к качеству сырья, тары и готовой продукции
34. контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки
35. определение качества консервов
36. требования к сырью, материалам и качеству готовой продукции
37. контроль производства желатина
38. контроль производства костного клея
39. определение качества желатина
40. требования к качеству яиц, сухих и мороженых яичепродуктов
41. контроль производства мороженого меланжа и сухого яичного порошка
42. 1 определение качества яичепродуктов

Критерии оценки зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

МДК.02.03 Лабораторный контроль качества мяса и мясопродуктов

Тестирование

1. Объединенная проба для санитарно-микробиологического исследования колбасных изделий:

1. 100 г
2. 50 г
3. 25 г
4. 20 г

2. Для определения КМАФАнМ в пробе колбасных изделий с помощью гомогенизатора или в ступке готовят суспензию, смешивая:

1. 10 г продукта и 90 см³ физ.раствора
2. 20 г продукта и 80 см³ физ.раствора
3. 25 г продукта и 75 см³ физ. раствора
4. 50 г продукта и 50 см³ физ.раствора

3. Для определения КМАФАнМ из каждой пробы делают не менее 2-х различных по объему посевов, взятых с таким расчетом, чтобы на чашке Петри выросло:

1. от 30 до 300 колоний
2. от 1 до 30 колоний
3. от 300 до 1000 колоний
4. от 0 до 50 колоний

4. На поверхность застывшего МПА с посевами разведений исследуемого колбасного продукта рекомендуется наслаивать голодный агар с целью:

1. Выявить рост сульфитредуцирующих клостридий
2. Выявить рост спорообразующих микроорганизмов
3. Выявить рост протей

4. Предотвратить рост на поверхности МПА спорообразующих *m* и протей
5. Для определения КМАФАнМ после застывания МПА с глубинными посевами разведений исследуемой пробы выдерживают в термостате:
 1. При 37°C 48 ч
 2. При 37°C 24 ч
 3. При 30°C 48 ч
 4. при 30°C 24 ч
6. Для определения БГКП в колбасах 5 см³ испытуемой взвеси продукта можно вносить в любую из этих сред, кроме:
 1. Хейфеца
 2. Киллиана
 3. КОДА
 4. Кесслера
7. При росте *E. coli* среда Кесслер:
 1. окрашивается в салатно-зеленый цвет
 2. меняет цвет с зеленого на желтый
 3. меняет цвет с розового на малиновый
 4. мутнеет, но цвет не меняет
8. На среде Эндо кишечные палочки образуют типичные колонии:
 1. малиновые с металлическим блеском
 2. малиновые без металлического блеска
 3. красные
 4. розовые
9. В колбасных изделиях выявляют отсутствие сальмонелл в:
 1. 0,1 г продукта
 2. 1 г продукта
 3. 20 г продукта
 4. 25 г продукта
10. Для выявления сальмонелл навеску измельченного колбасного продукта вносят во флакон со средой обогащения:
 1. Селенитовый бульон
 2. Хейфеца
 3. хлористо-магниевая
 4. фосфатный буфер
11. Типичные колонии сальмонелл на среде ВСА:
 1. Светло-розовые в тон среды
 2. Бесцветные, среда желтеет
 3. Черные с металлическим блеском
 4. Малиновые с металлическим блеском
12. Характеристика типичного роста сальмонелл на среде Олькеницкого:
 1. равномерное окрашивание в желтый цвет
 2. скос и ярко красный, столбик черный
 3. скос желтый, столбик красный, разрывы среды
 4. скос розовый, столбик желтый, дно пробирки черное

13. Метод Шукевича применяют для выявления в колбасных изделиях:

1. *Cl. perfringens*
2. *P. vulgaris*
3. *E. coli*
4. *Staph. aureus*

14. Для количественного выявления стафилококков в колбасном продукте из разведений анализируемой пробы в физ.растворе 1:10 проводят посев

1. на среду Левина
2. на среду ЖСА
3. на МПБ с 6,5% соли
4. на среду ВСА

15. При определении сульфитредуцирующих клостридий в колбасных изделиях глубинные посевы разведений продукта производят:

1. на среду Вильсона-Блера
2. на среду Китта-Тароцци
3. на среду висмут-сульфит агар (ВСА)
4. на среду Сахарно-кровяной агар

16. К сульфитредуцирующим клостридиям относятся:

1. *Cl. botulinum*
2. *Cl. perfringens*
3. *Cl. putrificus*
4. *Cl. butiricum*

17. Микробиологический контроль колбасных изделий на производстве проводят периодически, но не реже:

1. 1 раза в месяц
2. 2 раза в месяц
3. 1 раза в 10 дней
4. 1 раза в неделю

18. При периодическом санитарно-микробиологическом контроле колбасных изделий на производстве определяют показатели:

1. КМАФАнМ
2. *B. cereus*
3. *L. monocytogenes*
4. *E. coli*

19. Наиболее опасно для здоровья человека содержание в колбасных изделиях:

1. *E. coli*
2. *L. monocytogenes*
3. *Cl. perfringens*
4. *Cl. Botulinum*

20*. В вареных колбасах микроорганизмы рода *Salmonella* могут остаться жизнеспособными, так как температура внутри батона при варке не превышает

1. 100° С

2.85° С

3.75° С

4. 65° С

21*. При обнаружении в колбасе сапрофитных аэробных бактерий или непатогенных спорообразующих анаэробов при наличии нормальных органолептических показателей колбасные изделия

1. Подвергают технической утилизации
2. Выпускают без ограничения
3. перерабатывают на вареные колбасы с проверкой при 88-90°С
4. перерабатывают на варено-копченые колбасы

22*. При обнаружении в варено-копченых мясных изделиях БГКП и протей и удовлетворительных органолептических показателей, изделия:

1. уничтожают
2. подвергают технической утилизации
3. выпускают без ограничения
4. направляют для переработки на вареную колбасу с проваркой при 88-90°С до достижения внутри батона не менее 75° С

Критерии оценки выполнения тестирования в зависимости.

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
74 ÷ 89	4	хорошо
61 ÷ 73	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

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

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

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

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

- на занятиях (опрос, тестирования, круглый стол, решение задач, творческие задания, деловая игра);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;

- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;

- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

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

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

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

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.