

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт Пищевых производств
Кафедра Товароведения и управления качеством
продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:
Директор института Матюшев В.В.
«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Пыжикова Н.И.
«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ МЯСА
И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

ФГОС СПО

по специальности *19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»*

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: *техник-технолог*

Срок освоения ОПОП 2 г 10 м

Красноярск, 2022

Составители: Янова М.А., канд. с.-х. наук, доцент

«18» марта 2022г

Программа разработана с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «18» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Матюшев В.В., д-р техн. наук, профессор

«12» марта 2022г

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 от 25 марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., к.т.н., доцент

25 марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов Величко Н.А., д.т.н., профессор 25 марта 2022 г.

Оглавление

АННОТАЦИЯ	4
1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ	4
1.1. ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ	4
1.2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.	5
3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.1. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.2. ТРУДОЁМКость МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.3. СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.3.1 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	7
4.4. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ	8
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	9
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	Ошибка! Закладка не определена.
6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	9
6.3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ	9
6.4. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	9Ошибка! Закладка не определена.
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	12
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	12
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	14

Аннотация

Дисциплина «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов» является частью общеобразовательных дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведения и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, профессиональных компетенций ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.5 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных со стандартизацией и сертификацией мяса и мясных продуктов.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: практические работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестовых вопросов, выполнению практических работ, оценки самостоятельной работы студента и промежуточный контроль в форме контрольной работы.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет: 40 часов. Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (28 часа), (12 часов) самостоятельной работы студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов» является включена в ОПОП, профессионального цикла общеобразовательных дисциплин ОП 16. Реализация в дисциплине «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов» является» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» должна формировать следующие компетенции:

ОК 1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ПК 1.1- проводить приемку всех видов скота, птицы, кроликов.

- ПК 2.1 - контролировать качество сырья и полуфабрикатов;
ПК 3.1 - контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;
ПК 4.5 – вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов» являются «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов», «Пищевые биологически активные добавки и консерванты в производстве продуктов питания».

Дисциплина «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: Метрология и стандартизация, Безопасность жизнедеятельности, Охрана труда.

Особенностью дисциплины является изучение основ стандартизации и сертификации мяса и мясных продуктов

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно на практических занятиях с помощью контрольных вопросов, оценки самостоятельной работы студентов, включая доклады.

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме промежуточного контроля – контрольной работы.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.

Цель дисциплины - состоит в формировании у студентов знаний и умений в практических вопросах и приобретение умений и навыков в области стандартизации и сертификации мяса и мясных продуктов.

Задачи преподавания дисциплины состоят в приобретении практического навыков в области переработки мяса, пищевой и биологической ценности сырья при производстве мясopодуlтов.

В результате изучения дисциплины студент должен:

уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- проводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Реализация в дисциплине «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов» требований ФГОС СПО, ОПОП СПО и Учебного плана по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» должна формировать следующие компетенции:

ОК 1 - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 2 - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 - работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ПК 1.1 – проводить приемку всех видов скота и кроликов;

ПК 2.1 - контролировать качество сырья и полуфабрикатов;

ПК 3.1 - контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;

ПК 4.5 – вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час.	по семестрам
		№ 3
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	40	40
Аудиторные занятия		
в том числе:		
Теоретическое обучение (ТО) (лекции, семинары)		-
Практические занятия (ПЗ)	28	28
Самостоятельная работа (СРС)	12	12
в том числе:		
самостоятельное изучение тем и разделов	4	4
выполнение контрольной работы	4	4
самоподготовка к текущему контролю знаний	4	4
Вид контроля:		контрольная работа

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		Формы контроля
			ПР	СРС	
1	Модуль 1. Стандартизация мяса и мясных продуктов	20	14	6	Контрольная работа
2	Модуль 2. Сертификация мяса и мясных продуктов	20	14	6	Контрольная работа
	ИТОГО	40	28	12	

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа	Внеаудиторная работа (СРС)
		ПЗ	
Модуль 1. Стандартизация мяса и мясных продуктов	20	14	6
Модульная единица 1.1 Стандартизация мяса и мясных продуктов	20	14	6
Модуль 2. Сертификация мяса и мясных продуктов	20	14	6
Модульная единица 2.1 Сертификация мяса и мясных продуктов	20	14	6
Итого	40	28	12
Всего	40		

4.3. Содержание модулей дисциплины

4.3.1 Практические занятия

Таблица 4

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Стандартизация мяса и мясных продуктов		тестирование	14
	Модульная единица 1.1 Стандартизация мяса и мясных продуктов	Занятие № 1. Нормативные документы мясной промышленности	конспектирование, выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 2. Технические документы, применяемые в мясной промышленности. Технические условия (ТУ)	конспектирование, выполнение и защита практической работы	3

¹ Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Занятие № 3. Технологические инструкции, применяемые в мясной промышленности	конспектирование, выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 4. Прочие технические документы, применяемые в мясной промышленности	конспектирование, выполнение и защита практической работы	3
2.	Модуль 2. Сертификация мяса и мясных продуктов		тестирование	14
	Модульная единица 2.1 Сертификация мяса и мясных продуктов	Занятие № 5. Сертификация мяса	конспектирование, выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 6. Сертификация мясных продуктов	конспектирование, выполнение и защита практической работы	3
		Занятие № 7. Порядок сертификации мяса, мяса птицы и продуктов его переработки	конспектирование, выполнение и защита практической работы	4
		Занятие № 8. Порядок сертификации мясной продукции,	конспектирование, выполнение и защита практической работы	3
	Итого			28

4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1. Стандартизация мяса и мясных продуктов			6
	Модульная единица 1.1 Стандартизация мяса и мясных продуктов	Правовая основа и нормативная база сертификации пищевой продукции	3
		Выполнение контрольной работы	3
Модуль 2. Сертификация мяса и мясных продуктов			6
	Модульная единица 2.1 Сертификация мяса и мясных продуктов	Нормативные документы для товарной экспертизы мяса и мясопродуктов	3
		Выполнение контрольной работы	3
ВСЕГО			12

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 6

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 4.5	1-8	Самостоятельное изучение тем, подготовка и выполнение контрольной работы	Контрольная работа

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Метрология : учебник для студентов технических специальностей / А. А. Брюховец [и др.]; под общ.ред. С. А. Зайцева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Форум, 2011. - 463 с.
2. Атрошенко, Ю. К., Кравченко, Е. В. Метрология, стандартизация и сертификация: Метрология, стандартизация и сертификация: Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для среднего профессионального образования. М. :Юрайт, 2019— 178 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Радкевич, Я. М., Схиртладзе, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология. 5-е издание переработанное и дополненное. Учебник для СПО [Электронный ресурс]
2. Радкевич, Я. М., Схиртладзе, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 2. Стандартизация, 5-е издание переработанное и дополненное. Учебник для СПО [Электронный ресурс]
3. Радкевич, Я. М., Схиртладзе, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация. 5-е издание переработанное и дополненное. Учебник для СПО [Электронный ресурс].
4. Позднякова, О.В. Метрология, стандартизация и сертификация: методические указания Красноярск: КрасГАУ, 2014
5. Кошева, И.П. Канке А. А. Метрология, стандартизация, сертификация М.: ФОРУМ : ИНФРА-М. 2013
6. В. А. Беломестных, М. В. Охотин. Метрология, стандартизация и сертификация. Основы взаимозаменяемости: учебно-методическое пособие. Иркутск :ИрГСХА. 2013
7. Е. Б. Герасимова, Б. И. Герасимов. Метрология, стандартизация и сертификация. М.: Форум: ИНФРА-М. 2010
8. Кошева, И.П. Канке А. А. Метрология, стандартизация, сертификация. М.: ФОРУМ : ИНФРА-М. 2010

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Беломестных, В. А. Метрология, стандартизация и сертификация. Основы взаимозаменяемости: учебно-методическое пособие / В. А. Беломестных, М. В. Охотин ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Иркут. гос. с.-х. акад. - Иркутск : ИрГСХА, 2013. - 63 с..
2. Виноградова, Л. И. Метрология, стандартизация и сертификация / Л. И. Виноградова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2011. - 148 с.

3. Герасимова, Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Е. Б. Герасимова, Б. И. Герасимов. - М. : Форум : ИНФРА-М, 2010. - 223 с.
4. Гетманов, В.Г. Метрология, стандартизация, сертификация для систем пищевой промышленности / В. Г. Гетманов. - М. :ДеЛипринт, 2006. - 180 с.
5. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
6. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ.
7. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» от 10.06.93 № 5151-1.
8. Закон РФ «О стандартизации» от 10.06.93 № 5154-1.
9. Кошечкина, И.П. Метрология, стандартизация, сертификация / И. П. Кошечкина, А. А. Канке. – М.: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2010. - 414 с.
10. Кошечкина, И.П. Метрология, стандартизация, сертификация [Текст] / И. П. Кошечкина, А. А. Канке. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2013. - 414 с.
11. Крюков, Р. В. Стандартизация, метрология, сертификация [Электронный ресурс] : конспект лекций / Р. В. Крюков. - М.: А-Приор, 2009 (Псков). - 190 с.
12. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. – М.: Дашков и Ко, 2012. - 334 с.
13. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]/ О. А. Леонов, В.В. Карпузов, Н.Ж. Шкаруба, Н.Е. Кисенков ; под ред. О. А. Леонова. - Москва :КолосС, 2009. - 567 с.
14. Позднякова, О.В. Метрология, стандартизация и сертификация: методические указания / О. В. Позднякова ;Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2014. - 89 с.
15. Журнал «Стандарты и качество»

6.4. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru
6. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>
7. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Технология консервирования и пищевая биотехнология

Направление подготовки (специальность) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов

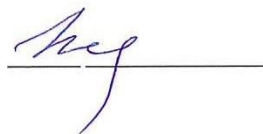
Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): практические занятия 32 час; СРС 8 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ПЗ	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие /. — Санкт-Петербург: Лань	Ю.Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань	2017		+				Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/96860
ПЗ	Современное производство колбасных и солено-копченых изделий - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург: Профессия	В. Г. Зонин	Санкт-Петербург: Профессия	2017	+		1			
ПЗ	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: уч. пособие. - М.: Альфа-М, Инфра-М	Е.И. Лихачева, О.В.Юсова	М.: Альфа-М, Инфра-М	2018	+		25			

Зав. библиотекой



Председатель МК института



Зав. кафедрой



7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов» со студентами в течении 3 семестра проводятся практические работы. Промежуточная аттестация определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных мероприятий (табл. 9).

Таблица 9 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1					Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				
	Посещение занятий	Выполнение практических работ	Защита практических работ	Тестирование, выполнение контр. работы	
Календарный модуль 1					
ДМ ₁ -ДМ ₃	0-5	0-10	0-15	0-20	0-50
ИТОГО за КМ ₁	0-5	0-10	0-15	0-20	0-50
Календарный модуль 2					
ДМ ₄ -ДМ ₅	0-5	0-10	0-15	0-20	0-50
ИТОГО за КМ ₂	0-5	0-10	0-15	0-20	0-50
Итого за курс	10	20	30	40	100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем ведущего практические работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение практических работ;
- защита практических работ;
- тестирование в конце каждого модуля.;

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине – выполнение контрольной работы, которая проводится в виде письменного задания.

Критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации детализированы в фонде оценочных средств по дисциплине «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов».

Студент имеет возможность получить дополнительные баллы – подготовив доклад-презентацию или статью на студенческую конференцию.

Шкала интервальных баллов, соответствующая итоговой оценке:

Неудовлетворительно – менее 60 баллов

Удовлетворительно – 60 – 72 баллов

Хорошо – 73 – 86 баллов

Отлично – 87 – 100 баллов;

Количество баллов, достаточное для допуска к промежуточному контролю – 45 баллов. Итоговая оценка учитывает результаты модульно-рейтинговой системы контроля знаний.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для качественного обеспечения дисциплины используются специализированные аудитории: лекционная аудитория (1-07); лаборатории кафедры ТиУКП АПК (1-3,1-4), лекционная аудитория оснащена проекционной техникой и экраном. В лаборатории имеется специализированное оборудование для аналитических работ, нормативная документация и справочная литература.

9. Методические рекомендации для обучающихся по организации обучения дисциплины

При проведении занятий сохраняются традиционные практические занятия, используются наглядные пособия: рисунки, схемы, используются нормативно-технические документы и законодательная литература, показ видео фильмов.

Практические занятия проводятся в следующих формах: групповая работа; анализ нормативно-технической документации и изучение законодательных актов и законов.

Дисциплину «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов» рекомендуется разбить на 2 модуля. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге студента.

Для успешного освоения каждого из дисциплинарных модулей студент должен подготовиться к выполнению практической работы, выполнить практическую работу в лаборатории и защитить её. Для самоконтроля студентов предназначены контрольные вопросы.

Для подготовки и фиксирования практических работ следует завести отдельную тетрадь из 48 листов (лабораторный журнал). Необходима домашняя самостоятельная подготовка к практическим работам. Домашняя подготовка является необходимой частью практической работы, т.к. ограниченное время, отводимое на выполнение практической работы, требует хорошо скоординированных действий студента, к которым также необходимо предварительно подготовиться. После завершения выполнения задания необходимо сделать выводы и защитить работу у преподавателя.

10. Образовательные технологии

Таблица 8

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии
Модульная единица 1.1 Стандартизация мяса и мясных продуктов	ПР	Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка
Модульная единица 2.1	ПР	Решение практических проблемных задач, интеллектуальная разминка

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработал:

Янова М.А., канд.с.-х.наук, доцент

(подпись)

Рецензия

на рабочую программу по дисциплине «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов», направления 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» доцента кафедры товароведения и управления качеством продукции АПК ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, к.с.-х.н., Яновой М.А.

Рабочая программа по дисциплине «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов», подготовлена доцентом кафедры товароведения и управления качеством продукции АПК ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, к.с.- х.н. Яновой М.А.

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС СПО, направления 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Дисциплина «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов» является частью общеобразовательных дисциплин подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов». Тематический план дисциплины составлен из двух модулей и охватывает следующий перечень вопросов:

- Стандартизация мяса и мясных продуктов;
- Сертификация мяса и мясных продуктов.

В целом рабочая программа соответствует требованиям ФГОС СПО. Содержательная часть модульных единиц каждого модуля сформирована конкретно и четко, подробно указаны темы занятий и виды контрольных мероприятий. Предложенные вопросы решают актуальные и востребованные задачи.

На основании вышеизложенного, считаю возможным рекомендовать рабочую программу по «Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов» подготовленную доцентом кафедры товароведения и управления качеством продукции АПК ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, к.с.- х.н., Яновой М.А. к использованию в учебном процессе института пищевых производств при подготовке подготовки обучающихся по направлению 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Профессор кафедры технологии
и организации общественного питания
ФГАОУ ВО СФУ



Струган Е.А.