

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Пер. № Б-71-ТпЖ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
П.Б. Акмаров
" 15 " 04 20 16 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Технология производства рыбных и
мясных консервов**

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
(уровень бакалавриата)

Профили подготовки:

«Технология производства и переработки продукции животноводства»

Форма обучения – очная, заочная

Ижевск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП БАКАЛАВРИАТА	4
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	18
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	19
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	34

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология производства рыбных и мясных консервов»

Цель дисциплины - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль рыбного и мясного сырья, проводить технологические процессы производства консервов и оценивать их качество.

В задачи изучения дисциплины входит:

- овладение технологией производства консервных изделий;
- оценка качества сырья и готовой продукции;
- изучение технологий хранения консервных изделий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Технология производства рыбных и мясных консервов» входит в базовую часть дисциплин по выбору и предназначена студентам очной и заочной форм обучения.

Организация изучения дисциплины предусматривает чтение лекций, проведение практических занятий, самостоятельную работу студентов по темам дисциплины.

В результате изучения дисциплины «Технология производства рыбных и мясных консервов» студент должен:

знать: химический состав, пищевую ценность основного сырья и вспомогательных материалов для производства консервов; подготовку сырья; виды тары, требования к качеству тары; основные операции производства консервов, оборудование и аппараты, режимы их использования при производстве консервной продукции; ассортимент консервных изделий; требования к качеству готовой продукции; виды брака консервов в герметичной таре.

уметь: обосновать рациональные условия теплового консервирования, обеспечивающие снижение жесткости режимов стерилизации консервов; учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке сырья; применять на практике методы получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами; разрабатывать ассортимент новых продуктов; оценивать качество и безопасность консервных изделий с использованием биохимических показателей.

владеть: основными понятиями о степени стерильности и гарантии эффективности процесса теплового консервирования с позиций доброкачественности и экономики производства; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества сырья и продукции; навыками расчета режимов термической стерилизации при производстве консервов; технологическими процессами производства, техникой обработки технологического оборудования.

Предшествующие дисциплины:

«Менеджмент», «Маркетинг», «Зоология», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Генетика растений и животных», «Основы ветеринарии и биотехника размножения животных», «Основы научных исследований», «Производство продукции животноводства», «Оборудование перерабатывающих производств», «Безопасность жизнедеятельности», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология производства мясопродуктов».

Содержательно-логические связи дисциплины отражены в таблице 2.1.

Таблица 2.1 - Содержательно-логические связи дисциплины «Технология производства рыбных и мясных консервов»

Содержательно-логические связи	
название учебных дисциплин (модулей), практик	
на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
<p>«Менеджмент» «Маркетинг» «Зоология» «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных» «Микробиология» «Биохимия сельскохозяйственной продукции» «Генетика растений и животных» «Основы ветеринарии и биотехника размножения животных» «Основы научных исследований» «Производство продукции животноводства» «Оборудование перерабатывающих производств» «Безопасность жизнедеятельности» «Процессы и аппараты пищевых производств» «Технология производства мясопродуктов»</p>	<p>Научно-исследовательская работа</p>

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология производства рыбных и мясных консервов»

Перечень компетенций дисциплины «Технология производства рыбных и мясных консервов» представлен в таблице 3.

Таблица 3 – Компетенции обучающегося

Номер компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОПК-2	Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	основные законы естественнонаучных дисциплин	применять в профессиональной деятельности основные знания естественнонаучных дисциплин, методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	современными методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
ПК-5	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	химический состав, пищевую ценность консервных изделий биохимические процессы при хранении и переработке рыбы и мяса; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения рыбы и мяса	учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке рыбы и мяса; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей	методами приемки оценки рыбного и мясного сырья по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям
ПК-9	Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	химический состав, пищевую ценность консервных изделий биохимические процессы при производстве, хранении и переработке рыбы,	устанавливать оптимальные режимы производства, хранения и переработки животноводческой продукции учитывать микро-	методами приемки оценки рыбного, мясного и дополнительного сырья по физико-химическим,

		<p>мяса; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения рыбы, мяса</p>	<p>биологические процессы при производстве, хранении и переработке рыбы, мяса; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов</p>	<p>микробиологическим и органолептическим показателям; технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов; техникой обработки технологического оборудования</p>
<p>ПК-22</p>	<p>Владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений</p>	<p>основные методики оценки качества и безопасности консервных изделий с учётом биохимических показателей</p>	<p>идентифицировать качество консервных изделий с учетом биохимических показателей; определять способ хранения и переработки мяса с учетом её качественных характеристик</p>	<p>современными методами оценки качества консервных изделий</p>

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Таблица 4.1 - **Общая трудоемкость дисциплины**

Се- местр	Всего часов	Аудитор- ных	СРС	Лек- ций	Лабора- торных	Практиче- ских	Контроль
Очная форма обучения							
8	144	50	94	20		30	
всего	144	50	94	20		30	Зачет с оценкой
Заочная форма обучения							
8	72	8	64	4	-	4	-
9	72	2	66	-	-	2	4
всего	144	10	130	4	-	6	4 Контрольная работа, зачет с оценкой

Таблица 4.2 - **Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обу-
чения)**

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных еди- ниц	Семестр
		8
Аудиторные занятия (всего)	50	50
В том числе:		
Лекции	20	20
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические работы	30	30
Самостоятельная работа (всего)	94	94
В том числе:		
Выполнение самостоятельной работы «Проектирова- ние цеха по производству рыбных или мясных консер- вов»	10	10
Самоподготовка (СР), в т.ч.:	84	84
- самостоятельное изучение разделов,	25	25
- проработка и повторение лекционного материала и учебной литературы,	25	25
- подготовка к практическим занятиям,	20	20
- подготовка к тестированию, к зачету	14	14
Вид промежуточной аттестации (зачет)	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
Общая трудоемкость, часы	144	144
зачетные единицы	4	4

Таблица 4.3 - Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных еди- ниц	Семестр	
		8	9
Аудиторные занятия (всего)	10	8	2
В том числе:			
Лекции	4	4	-
Лабораторные работы (ЛР)			-
Практические работы	6	4	2
Зачет с оценкой	4	-	4
Самостоятельная работа (всего)	130	64	66
В том числе:	-	-	-
Выполнение контрольной работы	20	-	20
Самоподготовка (СР), в т.ч.:	110	64	46
- самостоятельное изучение разделов,	60	34	26
- проработка и повторение лекционного материала и учеб- ной литературы,	19	15	4
- подготовка к лабораторным занятиям,	17	15	2
- подготовка к тестированию, к зачету	14	-	14
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	Зачет с оценкой	-	Зачет
Общая трудоемкость, часы	144	72	72
зачетные единицы	4		4

Таблица 4.4 - Структура дисциплины (очная форма обучения)

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисципли- ны (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)					Форма: -текущего кон- троля успевае- мости, СРС (по неделям се- местра); - промежуточной аттестации (по семестрам)
				всего	лекция	лаб. занятия	практ. занятия	СРС	
1	8	1-5	Технология производства рыб- ных консервов	64	10		14	40	СР, КР
2	8	6-11	Технология производства мяс- ных консервов	80	10		16	54	СР, КР
Итого				144	20		30	94	Зачет с оценкой

Таблица 4.5 - Структура дисциплины (заочная форма обучения)

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)					Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); -промежуточной аттестации (по семестрам)
		всего	лекция	лаб. занятия	практ. занятия	СРС	
1	Технология производства рыбных консервов	66	2	-	4	60	СР, КР
2	Технология производств мясных консервов	74	2	-	2	70	СР, КР
	Контроль: зачет с оценкой	4					
Итого		144	4		6	130	4 Зачет с оценкой

Таблица 4.6 - Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Кол-во часов Очн./за очн.	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС ВО)				Общ. кол-во компетенций
		ОПК	ПК			
		2	5	9	22	
Технология производства рыбных консервов	64/66			*	*	2
Технология производств мясных консервов	80/74	*	*			2
Контроль: зачет с оценкой	-/4					
Итого	144					4

Таблица 4.7 - Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Технология производства рыбных консервов	<p>Термины и определения. Сырье и основные требования к нему. Классификация и ассортимент консервов. Технологическая схема производства: размораживание, мойка, сортирование, удаление чешуи, разделка рыбы, порционирование рыбы, посол, предварительная тепловая обработка, расфасовка рыбы, эксгаустирование, закатка, стерилизация. Показатели качества консервов. Дефекты консервов. Упаковка, маркировка, хранение консервов.</p> <p>Производство натуральных рыбных консервов. Производство консервов в томатном соусе. Производство консервов в масле. Производство рыбо-овощных консервов. Производство пресервов. Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение пресервов. Приемка и методы испытаний. Икорные продукты. Классификация икры. Особенности строения и состава икры. Икра из осетровых рыб. Икра из лососевых рыб. Икра из частиковых и других видов рыб. Показатели качества и дефекты.</p>
2.	Технология производства мясных консервов	<p>Классификация. Технология производства. Натурально-кусковые консервы. Фаршевые консервы. Мясорастительные консервы. Субпродуктовые консервы.</p> <p>Мясные консервы специального назначения: консервы для детского питания, ветчинные изделия в банках для питания детей дошкольного и школьного возраста, мясные консервы для питания детей дошкольного и школьного возраста.</p> <p>Новые виды консервов: мясорастительные, из субпродуктов, на основе крови убойных животных, на основе мяса механической обвалки, на основе пищевых волокон пшеничных отрубей, на основе растительных белков с использованием соевых изолятов и концентратов, с соевыми текстуратами, на основе функциональных животных белков, на основе многофункциональных пищевых добавок. Показатели качества консервов. Дефекты консервов. Упаковка, маркировка, хранение консервов .</p>

Таблица 4.8 - Практические занятия (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика лабораторно-практических занятий	Трудоемкость (час.)
1.	1.	Сырье и основные требования к нему. Производство натуральных рыбных консервов. Производство консервов в масле. Производство пресервов. Производство рыбо-овощных консервов. Оценка качества консервов	14
2.	2.	Определение качеств сырья для производства мясных консервов. Натурально-кусковые консервы. Фаршевые консервы. Мясорастительные консервы. Мясорастительные консервы для детского питания и определения их качества. Новые виды консервов. Производство опытных образцов мясных консервов.	16

Таблица 4.9 - Практические занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
1.	1.	Производство натуральных рыбных консервов. Производство рыбо-овощных консервов.	4
2.	2.	Мясорастительные консервы. Мясные консервы для питания детей дошкольного и школьного возраста.	2

Таблица 4.10 - Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля (очная форма обучения)

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1.	Технология производства рыбных консервов	40	Работа с учебной литературой. Решение задач и выполнение контрольной работы	СР, КР
2.	Технология производства мясных консервов	54	Работа с учебной литературой. Решение задач и выполнение контрольной работы	СР, КР

Таблица 4.11 - Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля (заочная форма обучения)

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Всего часов	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1.	Технология производства рыбных консервов	60	Работа с учебной литературой. Решение задач и выполнение контрольной работы	СР, КР
2.	Технология производства мясных консервов	70	Работа с учебной литературой. Решение задач и выполнение контрольной работы	СР, КР

\

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Применение мультимедийного оборудования на лекциях, компьютерных программ MICROSOFT OFFICE, справочно- информационных систем для самостоятельной работы.

Таблица 5.1 - Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ЛПР, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
	Л	1. Производство и потребление консервных изделий в Российской Федерации и за рубежом. 2. Производство рыбных консервов. Классификация. 3. Производство консервов в томатном соусе. 4. Производство пресервов. 5. Мясные консервы специального назначения	10
	Пр	1. Производство натуральных рыбных консервов. 2. Производство консервов в масле. 3. Определение качеств сырья для производства мясных консервов. 4. Фаршевые консервы. 5. Мясорастительные консервы. 6. Мясорастительные консервы для детского питания и определения их качества.	12
Итого:			22

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1 - **Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств**

№ п/п	№ семестра Очн./заочн	Виды контроля и аттестации (ВК, ТАт, ПрАт) ¹	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства*	
				Форма	Количество вопросов в задании
1.	8/8,9	Текущая (Тат)	1,2	Тест	47
2.	8/8,9	Текущая (Тат)	1,2	Задачи	16
3.	8/9	Промежуточная (ПрАт)	1,2	Вопросы и задача	24

*Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации приведен в приложении к рабочей программе.

Контрольные вопросы к зачету

1. Современное состояние и перспективы развития консервной промышленности в Российской Федерации.
2. Производство и потребление консервных изделий в Российской Федерации.
3. Классификация консервов. Сырье для производства консервов.
4. Общая технология консервного производства.
5. Использование пищевых ингредиентов в производстве консервов.
6. Баночные рыбные консервы.
7. Основное и дополнительное сырье рыбных консервов.
8. Классификация рыбных консервов в зависимости от видов сырья.
9. Натуральные рыбные консервы.
10. Технология производства рыбных консервов в томатном соусе.
11. Технология производства рыбных консервов в масле.
12. стерилизация рыбных консервов.
13. Маркировка рыбных консервов.
14. Технология производства рыбо-овощных консервов.
15. Пресервы. Технология производства.
16. Технология производства рыбной икры.
17. Технология производства натурально-кусковых консервов из мяса.
18. Технология производства фаршевых консервов.
19. Технология производства мясорастительных консервов.
20. Технология производства субпродуктовых консервов.
21. Технология производства мясных консервов специального назначения.
22. Технология производства новых видов консервов.
23. Дефекты мясных консервов.

6.1 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Технология производства рыбных и мясных консервов»
2. Инструкция по работе с информационно-справочными системами
3. Задания, приведенные в литературе и порядок их выполнения (по заданию преподавателя)

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производств рыбных и мясных консервов»

7.1 Основная литература

Таблица 7.1 – Перечень основной литературы по дисциплине

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров	
					в библиотеке	на кафедре
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник	М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко	СПб.: Издательство «Лань», 2013. – 480 с.	Раздел 1	ЭБС «Лань» https://e.lanbook.com/reader/book/5703	
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: Учебное пособие	В.В. Пронин, С.П. Фисенко	СПб.: Издательство «Лань», 2012. – 240 с.	Разделы 1,2	ЭБС «Лань» https://e.lanbook.com/reader/book/4129/#2	

7.2 Дополнительная литература

Таблица 7.2 – Перечень дополнительной литературы

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров	
					в библиотеке	на кафедре
1	Сырье и материалы рыбной промышленности	Т.М. Сафронова, В.М. Дაცун, С.Н.Максимов а	Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2013.-325 с.	Раздел 1	5	
2	Сырье рыбной промышленности: учебное пособие для вузов	Л.Л. Константинова, С.Ю. Дубровин	СПб.: ГИОРД, 2005.-237 с.	Раздел 1	30	
3	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства Учебное пособие	Шарафутдинов Г.С.	– Казань, Издательство Казанского университета, 2004.	Разделы 2	245	
4	Технология переработки продуктов убоя	Лисенков А.А.	Учебное пособие. – М.: Издательство МСХА, 2002. – 260 с	Раздел 2	70	

7.3 Перечень Интернет-ресурсов

- Интернет-портал ФГБОУ ВО «Ижевская ГСХА» (<http://portal/izhgsha.ru>);
- ЭБС rucont.ru
- ЭБС «AgriLib» <http://ebs.rgazu.ru>
- ЭБС «Лань» www.e.lanbook.com
- <http://www.vsegost.com> - ГОСТы (полные тексты)
- <http://libgost.ru>- ГОСТы (полные тексты)
- <http://russgost.ru> - ГОСТы (полные тексты)
- <http://elibrary.ru> - научная электронная библиотека, полные тексты научных статей и публикаций.

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой дисциплины.

Полученные при изучении дисциплины знания, умения и навыки рекомендуется использовать при выполнении курсовых и дипломных работ(проектов), а также на учебных и производственных практиках.

7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

- Поиск информации в глобальной сети Интернет
- Работа в электронно-библиотечных системах
- Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)
- Мультимедийные лекции
- Работа в компьютерном классе
- Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология производства рыбных и мясных консервов»

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, оборудование: Микроскоп Микмед – монокулярный, Микроскоп Микмед - бинокулярный; Мясорубка «Brown»; Плита электрическая «Мечта»; рН метр – 410; Стерилизатор паровой; Сушильный аппарат АПС – 2; Термостат суховоздушный ТС – 80; Титровальный стол; Центрифуга молочная Орбита ЦЛЮ – 1; Реактивы, лабораторная посуда для определения химического состава мяса, технологических свойств сырья; Весы ВТ-300,600; Гомогенизатор.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Кафедра «Технология переработки продукции животноводства»

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
«__» _____ 20__ г., протокол № ____
Заведующий кафедрой
_____ С.Д. Батанов
(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

дисциплины

**«Технология производства рыбных и мясных
консервов»**

**Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»
(уровень бакалавриата)**

Профили подготовки:

«Технология производства и переработки продукции животноводства»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Ижевск 2016

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология производства рыбных и мясных консервов»

Основной целью изучения дисциплины является: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль рыбного и мясного сырья, проводить технологические процессы производства консервов и оценивать их качество.

В задачи изучения дисциплины входит:

- овладение технологией производства консервных изделий;
- оценка качества сырья и готовой продукции;
- изучение технологий хранения консервных изделий.

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

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования.

Номер компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОПК-2	Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	основные законы естественнонаучных дисциплин	применять в профессиональной деятельности основные знания естественнонаучных дисциплин, методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	современными методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
ПК-5	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	химический состав, пищевую ценность консервных изделий биохимические процессы при хранении и переработке рыбы и мяса; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения рыбы и мяса	учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке рыбы и мяса; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей	методами приемки оценки рыбного и мясного сырья по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям
ПК-9	Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	химический состав, пищевую ценность консервных изделий биохимические процессы при производстве, хранении и переработке рыбы, мяса; принципы, методы, способы, процессы переработки и	устанавливать оптимальные режимы производства, хранения и переработки животноводческой продукции учитывать микробиологические процессы при производстве, хранении и пе-	методами приемки оценки рыбного, мясного и дополнительного сырья по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим пока-

		хранения рыбы, мяса	реработке рыбы, мяса; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов	зателям; технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов; техникой обработки технологического оборудования
ПК-22	Владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	основные методики оценки качества и безопасности консервных изделий с учётом биохимических показателей	идентифицировать качество консервных изделий с учетом биохимических показателей; определять способ хранения и переработки мяса с учетом её качественных характеристик	современными методами оценки качества консервных изделий

2.1 Паспорт фонда оценочных средств

Название раздела	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
Технология производств рыбных консервов	ПК-9 ПК-22	Тесты 29-47	Вопросы 13-24	Задания 11-16
Технология производства мясных консервов	ОПК-2 ПК-5	Тесты 1-28	Вопросы 1-12	Задания 1-10

2.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: рыбное сырье и мясное сырье всех видов домашних животных, птиц. Бакалавр по направле-

нию подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая,
- организационно-управленческая,
- научно-исследовательская,
- проектная.

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

должен быть подготовлен к решению следующих профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью и видами профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая деятельность:
- обеспечение рационального использования сырья, высокого качества на базе углубленных знаний по направлению программы бакалавриата;
- организационно-управленческая деятельность:
- организация работы коллектива;
- научно-исследовательская деятельность:
- проведение самостоятельных научных исследований с использованием новейших методологий и анализ их результатов;
- проектная:
- разработка новых технологических решений.

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

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

– Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).

- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)

- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).

- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3-й этап (уровень владения навыками):

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).

- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).

- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Для текущей успеваемости (Тат) – на примере тестового одного задания:

1. Продукция из рыбного сырья, содержание которого не менее 50% массы нетто, в герметично укупоренной таре, подвергнутая стерилизации или пастеризации и пригодная для длительного хранения, называется:

- +а) консервами из рыбы;
- б) пресервами из рыбы.

2. Соленая продукция из рыбы, содержание рыбы не менее 60% массы нетто с массовой долей NaCl не менее 8 %, с добавлением или без добавления пищевых добавок, гарниров, соусов, заливок в плотно укупоренной потребительской таре с массой нетто не более 5 кг и подлежащая хранению при не более чем 0° С, называется:

- а) консервами из рыбы;
- +б) пресервами из рыбы.

3. Однокомпонентные рыбные консервы по группам и видам делятся на:

- а) консервированную уху, консервированные супы, из рыбы в бульоне;
- б) фарши, пудинги, паштеты, в маринаде, из печени (молоков, икры), овоще-рыбные, рыбо-растительные;
- +в) натуральные, в томатном соусе, в желе, в масле, суфле.

4. Многокомпонентные рыбные консервы по группам и видам делятся на:

- +а) консервированную уху, консервированные супы, из рыбы в бульоне;
- б) натуральные, в томатном соусе, в желе, в масле, суфле;
- в) фарши, пудинги, паштеты, в маринаде, из печени(молоков, икры), овоще-рыбные, рыбо-растительные.

5. Продукт, полученный из ястыка рыб или икры-зерна – это . . .

- +а) икра
- б) молоки
- в) филе
- г) пищевой клей

6. Икра по виду рыбы делится на:

- а) осетровую и лососевую
- б) осетровую и из частичковых
- +в) осетровую, лососевую, из частичковых

7. Икра по виду тары бывает:

- а) бочоночная и ящичная
- б) бочоночная и баночная
- +в) бочоночная, баночная, ящичная

8. Рыбные консервы по составу делятся на:

- а) однокомпонентные, многокомпонентные;
- +б) однокомпонентные, многокомпонентные, комбинированные.

9. Тепловая обработка рыбы, нагретой в растительном масле с частичным обезвоживанием и уплотнением мяса с образованием поверхностной корочки, называется:

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- +в) обжариванием.

10. Рыбные консервы по составу делятся на:

- а) однокомпонентные, многокомпонентные;
- +б) однокомпонентные, многокомпонентные, комбинированные.

11. Пресервы по способу посола делятся на:

- а) однокомпонентные и комбинированные
- +б) малосолёные, из рыбы специального посола, из рыбыпряного посола
- в) в заливке, в соусе, в масле
- г) из разделанной рыбы, из неразделанной рыбы

12. По способу разделки пресервы различают:

- а) однокомпонентные и комбинированные
- б) малосолёные, из рыбы специального посола, из рыбыпряного посола
- в) в заливке, в соусе, в масле
- +г) из разделанной рыбы, из неразделанной рыбы

13. Консервы из овощей, круп, макаронных изделий и рыбы, в которых доля рыбного сырья составляет не менее 50% массы НЕТТО?

- +а) овоще-рыбные
- б) рыбо-растительные
- в) пресервы
- г) пресервы из рыбы с растительными добавками

14. При маркировке баночных консервов в первой верхней строчке располагают цифры, означающие:

- а – время, дату
- б – время, год
- в – число, месяц
- +г - дату, месяц, год изготовления

15. Бомбаж может быть:

- а – химический и физический
- б – химический и микробиологический
- в – микробиологический, физический
- г – химический, физический, микробиологический

16. Изменение формы банок вследствие неосторожной их передаче приводит к пороку...?

- а – пробоины
- б – подтёк
- +в – деформация
- г – ржавчина

17. Каким образом можно обнаружить фермент пероксидазу в мышечной ткани рыбы?

- Реактивом Несслера
- Формольной реакцией
- +Бензидиновой пробой
- Реакцией с медным купоросом

18. Какие показатели учитывают при установлении свежести мяса рыбы во время проведения бактериоскопии?

- Размер мазка
- +Количество микробов
- +Качественный состав микрофлоры
- +Интенсивность окраски мазков

19. Обработку мяса рыбы поваренной солью проводят с целью

- +консервирования и обеспечения длительного хранения мяса без охлаждения
- придания продукту определенного вкуса и цвета
- консервирования и повышения его биологической ценности
- придания мясу нежной консистенции и ярко выраженного цвета

20. Мясные баночные консервы - это

- +мясопродукты, герметически закупоренные в банки и подвергнутые стерилизации или пастеризации при высокой температуре
- мясопродукты из говядины и свинины - вареные и копчено-вареные закупоренные в банки
- мясопродукты из мясного и немясного сырья, подвергнутые пастеризации и закупоренные в банки
- мясопродукты из мясного сырья и субпродуктов, подвергнутые тепловой обработке при температуре 95 °С

21. Белково-качественный показатель мяса - это

- +отношение количества триптофана к количеству оксипролина
- отношение количества незаменимой аминокислоты в продукте к количеству незаменимой аминокислоты в эталоне
- аминокислотный состав продукта
- отношению количества углеводов к количеству белка
- отношение количества заменимых аминокислот к количеству незаменимых

22. В какую сторону смещается рН мяса с признаками PSE?

- +Кислую
- Щелочную

23. Чем определяется биологическая ценность животных жиров

- +наличием полиненасыщенных жирных кислот (олеиновой, линолевой, линоленовой, арахидоновой)
- наличием полинасыщенных жирных кислот (миристиновой, пальмитиновой, стеариновой)
- консистенцией, запахом, цветом
- стойкостью к порче (гидролизу, окислению, осаливанию)

24. Какие показатели характеризуют пищевую и биологическую ценность мяса

- +количественное соотношение пищевых веществ
- +энергетическая ценность
- коэффициент жиросодержания
- +усвояемость
- консистенция
- содержание холестерина

25. Укажите критерии разделения субпродуктов на категории:

- +пищевая ценность и вкусовые достоинства
- строение и особенности обработки
- термическое состояние
- химический состав
- пищевая ценность и термическое состояние
- пищевая ценность и особенности обработки

26. Какой из перечисленных отрубов свинины не относится к первому сорту

- +рулька
- корейка
- окорок
- голяшка

27. Укажите температуру стерилизации при изготовлении мясных консервов

- +110...130 °С
- 50...70 °С
- 80...100 °С

-30...50 °C

28. Какую температуру имеет замороженное мясо

- +8,0 °C и ниже
- от -1,5 ... -3,0 °C
- от -3,0.... -5,0 °C
- 0.....- 7,0 °C

29. Как называют субпродукты, содержащие много коллагена

- +клейдающие
- полноценные
- мякотные
- технические
- костные

30. Какой способ обработки снижает специфический запах мяса животных-производителей

- +посол
- замораживание
- охлаждение
- размораживание

31. В какую сторону смещается рН мяса с признаками DFD?

- Кислую
- +Щелочную

32. Бомбаж может быть:

- а – химический и физический
- б – химический и микробиологический
- в – микробиологический, физический
- г – химический, физический, микробиологический

33. Для какого мяса характерна наибольшая продолжительность хранения

- +замороженного
- охлажденного
- остывшего
- подмороженного
- копченого

34. Каким образом можно обнаружить фермент пероксидазу в мышечной ткани?

- Реактивом Несслера
- Формольной реакцией
- +Бензидиновой пробой
- Реакцией с медным купоросом

35. Какие показатели учитывают при установлении свежести мяса во время проведения бактериоскопии?

- Размер мазка
- +Количество микробов
- +Качественный состав микрофлоры
- +Интенсивность окраски мазков

36. рН несвежего мяса равняется?

- 5,5 – 5,7
- 5,9 – 6,4
- 6,5 – 6,6
- +6,7 и выше

37. Что такое жиловка мяса:

- +процесс отделения от мяса мелких косточек, сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и пленок
- процесс сортировки мяса в зависимости от процентного содержания в нем жировой и соединительной ткани
- процесс измельчения мяса на куски определенного размера
- процесс отделения жил от мяса и его сортировка

38. При маркировке баночных консервов в первой верхней строчке располагают цифры, означающие:

- а – время, дату
- б – время, год
- в – число, месяц
- +г - дату, месяц, год изготовления

39. Изменение формы банок вследствие неосторожной их передаче приводит к пороку...?

- а – пробоины
- б – подтёк
- +в – деформация
- г – ржавчина

40. На выработку каких изделий направляют обеззараженное мясо?

- полуфабрикатов
- полукопченых колбас
- +фаршевых колбасных изделий
- +консервов

41. Обработку мяса поваренной солью проводят с целью

- +консервирования и обеспечения длительного хранения мяса без охлаждения
- придания продукту определенного вкуса и цвета
- консервирования и повышения его биологической ценности

-придания мясу нежной консистенции и ярко выраженного цвета

42. Для производства мясных консервов используют мясо:

- остывшее
- охлаждённое
- + остывшее, охлаждённое и мороженное
- мороженное и охлаждённое

43. Не допускают использовать мясо при производстве консервов:

- + парного мяса, дважды размороженного, с плохо проведённым туалетом
- кастрированных хряков
- кастрированных быков

44. Какие консервы дают большой бомбаж:

- + свиные
- из говядины
- из свинины и говядины

45. На термоустойчивость спор влияет:

- вид сырья
- химический состав сырья
- влажность сырья
- + рН сырья

46. Технологическая операция, следующая после закатки при производстве мясных консервов:

- закатка
- стерилизация
- сортировка
- + проверка герметичности банок

47. К операциям по подготовке и обработке сырья при производстве мясных консервов относят:

- + посол, бланширование, поджаривание, обвалка, жиловка
- порционирование
- сушка
- охлаждение

Тестирование проводится по 20 вопросам. Зачет осуществляется при наличии правильных ответов свыше 70 %.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

5.1 Вопросы и задания к зачету с оценкой по дисциплине: «Технология производства рыбных и мясных консервов»

1. Современное состояние и перспективы развития консервной промышленности в Российской Федерации.
2. Производство и потребление консервных изделий в Российской Федерации.
3. Классификация консервов. Сырье для производства консервов.
4. Общая технология консервного производства.
5. Использование пищевых ингредиентов в производстве консервов.
6. Баночные рыбные консервы.
7. Основное и дополнительное сырье рыбных консервов.
8. Классификация рыбных консервов в зависимости от видов сырья.
9. Натуральные рыбные консервы.
10. Технология производства рыбных консервов в томатном соусе.
11. Технология производства рыбных консервов в масле.
12. Стерилизация рыбных консервов.
13. Маркировка рыбных консервов.
14. Технология производства рыбо-овощных консервов.
15. Пресервы. Технология производства.
16. Технология производства рыбной икры.
17. Дефекты рыбных консервов.
18. Технология производства натурально-кусковых консервов из мяса.
19. Технология производства фаршевых консервов.
20. Технология производства мясорастительных консервов.
21. Технология производства субпродуктовых консервов.
22. Технология производства мясных консервов специального назначения.
23. Технология производства новых видов консервов.
24. Дефекты мясных консервов.

Задания для проведения промежуточной аттестации.

1. Составьте схему разделки рыбного сырья для производства консервов.
2. Определите пищевую ценность рыбных консервов в масле.
3. Определите качество и безопасность рыбо-овощных консервов.
4. Составьте рецептуру посола рыбных консервов в масле.
5. Определите дефекты рыбных консервов.
6. Рассчитайте потребное количество соли и специй для рыбных консервов.
7. Определите качество мясного сырья для производства консервов.
8. Определите дефекты мясорастительных консервов.
9. Определите органолептические показатели фаршевых консервов.

10. Определите физико-химические показатели натурально-кусковых консервов из мяса.
11. Составьте схему разделки свиных полутуш для производства консервов.
12. Составьте рецептуру субпродуктовой консервы.
13. Составьте рецептуру фаршевой консервы.
14. Составьте рецептуру мясорастительной консервы..
15. Составьте схему разделки говяжьих полутуш для производства консервов.
16. Составьте схему разделки конины для производства консервов..

5.2 Критерии оценивания промежуточной аттестации:

Оценка **«отлично»** ставится в случае:

1. Знания, понимания, глубины усвоения обучающимися всего объёма программного материала.
2. Отсутствия ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, при устных ответах устранения отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«хорошо»** ставится в случае:

1. Знания всего изученного программного материала.
2. Умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи, применять полученные знания на практике.
3. Допущения незначительных (негрубых) ошибок, недочётов при воспроизведении изученного материала; соблюдения основных правил культуры устной речи.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится в случае:

1. Знания и усвоения материала на уровне минимальных требований программы, затруднения при самостоятельном воспроизведении, возникновения необходимости незначительной помощи преподавателя.
2. Умения работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы.
3. Наличия грубой ошибки, нескольких грубых ошибок при воспроизведении изученного материала; незначительного несоблюдения основных правил культуры устной речи.

Составитель _____ О.А. Краснова
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер измененного листа	Дата внесения изменения и номер протокола	Подпись ответственного за внесение изменений
1	15-17, 25-28	30.08.16 протокол №1	
2	15-17, 30-31	29.08.17 протокол №1	
3	11, 15-17	28.08.18 протокол №1	
4	15-17, 27-30	27.08.19 протокол №1	
5	10-12, 15-17	31.08.20 протокол №1	
6	15-18	31.08.20 протокол №1	
7	15-18, 25-28	30.08.21 протокол №1	