

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства



ПРИТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и
молодежной политике

М.А. Арсланова

«31» марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

**ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ И
ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (профиль) – Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Квалификация – Магистр

Лесниково
2022

Разработчик (и):

доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии хранения и переработки
продуктов животноводства _____ И.Н. Миколайчик

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры технологии хранения и
переработки продуктов животноводства «24» марта 2022 г. (протокол №8)

Завкафедрой,

доктор биол. наук, профессор _____ Л.А. Морозова

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии
«28» марта 2022 г. (протокол №6)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент _____ Н.А. Субботина

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний по основам хранения и транспортирования сельскохозяйственной продукции.

Задачи освоения дисциплины:

- организация хранения и транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Дисциплина «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» Б1.В.04 входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений основной образовательной программы направления 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

2.2 Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения», «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения», «Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», «Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья», «Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья», формирующих следующие компетенции ОПК-2, ПК-1, ПК-5.

2.3 Результаты обучения по дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения», необходимы для успешного освоения следующих дисциплин профессионального цикла: «Технология переработки рыбы и гидробионтов», «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности», «Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения», «Современные подходы к созданию продуктов детского питания».

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенция	Индикаторы достижения формируемых компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2. Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	ИД-1 _{ПК-2} Оценивает условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; - технологию и организацию транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения при различных видах перевозок; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить сырье и продукты функционального и специализированного назначения; - транспортировать сырье и продукты функционального и специализированного назначения; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологией хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; - технологией транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения.

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость
	заочная форма обучения
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего	12
в т.ч. лекции	4
практические занятия (включая семинары)	8
Самостоятельная работа	92
Промежуточная аттестация (зачет)	4/3 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108/3 ЗЕ

4.2 Содержание дисциплины

Наименование раздела учебной дисциплины/укрупненные темы раздела	Основные вопросы темы	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.				Коды формируемых компетенций
		заочная форма обучения				
		всего	лекция	ПЗ	СРС	
1	2	7	8	9	10	11
3 курс						
1 Свойства сельскохозяйственной продукции, учитываемые при хранении		16	2	2	12	ПК-2
	1. Факторы, обеспечивающие качество сельскохозяйственной продукции		+	+	+	
	2. Классификация товаров по срокам хранения		+		+	
	3. Потери при хранении и пути их предупреждения и сокращения		+		+	
	4. Хранение сельскохозяйственной продукции			+		
Форма контроля		устный опрос, доклады с презентацией, вопросы к зачету				
2 Основные особенности формирования качества при хранении сельскохозяйственной продукции		12	2	-	10	ПК-2
	1. Физико-химические процессы		+		+	
	2. Биохимические, и гидролитические процессы		+		+	
	3. Микробиологические процессы		+		+	
Форма контроля		вопросы к зачету				
3 Теоретические основы хранения сельскохозяйственной продукции		16	-	2	14	ПК-2
	1. Физико-химические методы консервирования сельскохозяйственной продукции			+	+	
	2. Химические и биохимические методы консервирования сельскохозяйственной продукции				+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к зачету				

4 Технология хранения сельскохозяйственной продукции		14	-	-	14	ПК-2
	1. Температурно-влажностный режим				+	
	2. Влияние освещенности и газового состава. Вентиляция складов				+	
3. Санитарно-гигиенические режимы хранения					+	
Форма контроля		вопросы к зачету				
5 Типы складских помещений и правила размещения сельскохозяйственной продукции на хранение		16	-	2	14	ПК-2
	1. Международная классификация складских помещений				+	
	2. Правила товарного соседства при размещении на хранении				+	
	3. Методы хранения сельскохозяйственной продукции				+	
4. Товарные потери				+	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к зачету				
6 Теоретические основы транспортирования сельскохозяйственной продукции		12	-	-	12	ПК-2
	1. Виды грузов				+	
	2. Транспортные системы				+	
3. Маркировка и пломбирование грузов					+	
Форма контроля		вопросы к зачету				
7 Перевозка сельскохозяйственной продукции транспортными средствами		18	-	2	16	ПК-2
	1. Классификация и свойства грузов				+	
	2. Порядок оформления товарно-транспортных документов				+	
	3. Характеристика свойств сельскохозяйственной продукции				+	
4. Автомобильные, железнодорожные, морские, речные и воздушные перевозки товаров					+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к зачету				
Промежуточная аттестация		зачет				ПК-2
Аудиторных и СРС		104	4	8	92	
Зачет		4				
Всего часов		108				

5 Образовательные технологии

С целью обеспечения развития у обучающегося навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательной деятельности активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, анализ и разбор конкретных ситуаций, имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Академией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В целом по дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» в интерактивной форме проводится 30,8% аудиторных часов.

Номер темы	Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии				Всего
	лекции		практические занятия		
	форма	часы	форма	часы	
1	лекция-презентация	4	доклады с презентацией доклады с презентацией	2	6
2	лекция-презентация	4			4
3	лекция-презентация	4			4
4	лекция-презентация	4			4
5	лекция-презентация	4			4
Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов)					22 (30,6%)

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие [Электронный ресурс] / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. – М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 304 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/500197>
2. Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие [Электронный ресурс] / Е.Н. Ефремова, Е.А. Карпачева. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 148 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615277>

б) перечень дополнительной литературы

3. Холодильная технология пищевых продуктов. Биохимические и физико-химические основы: учебник для вузов [Электронный ресурс] / В.Е. Куцакова, А.В. Бараненко, Т.Е. Бурова. – СПб.: ГИОРД, 2011. – Т. 3. – 272 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/310124>
4. Сертификация: учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.Н. Ланцева, О.Г. Грачева, О.А. Городок и др. – Новосибирск: Новосиб. гос. аграр. ун-т., 2012. – 87 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516000>
5. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Долганова, С.А. Мижужева, С.О. Газиева. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 272 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/321752>
6. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник [Электронный ресурс] / Бессонова Л.П., Антипова Л.В. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 592 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/447373>

в) перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

- 7 Миколайчик И.Н. Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины (очная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2022. (на правах рукописи)
- 8 Миколайчик И.Н. Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины (заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2022. (на правах рукописи)
- 9 Миколайчик И.Н. Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения: методические указания для самостоятельной подготовки к занятиям (для студентов очной и заочной форм обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2022 (на правах рукописи)

г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

www.eLIBRARY.RU – научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;
<http://tululu.ru> – большая бесплатная библиотека – мечта любого книголюбца;
<http://knigonosha.net> – книгонаша, бесплатная библиотека;
<http://www.foodprom.ru> – пищевая промышленность;
<http://meatind.ru> – мясная индустрия;
<http://www.meat-milk.ru/meat> – мясной ряд
<http://www.meatbranch.com/> – мясные технологии.

д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010
 Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008
 Kaspersky Endpoint Sekurity лицензия №1752-170320-061629-233-81 от 21.03.2017

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Здание зооинженерного корпуса Аудитория № 102 «Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа»	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 100. Технические средства обучения: проектор, копи-устройство, компьютер в сборе, документ-камера, колонки. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.
Здание зооинженерного корпуса Аудитория № 215 «Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации»	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 25. Технические средства обучения: проектор, системный блок, стационарный экран для проектора Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.
Здание зооинженерного корпуса Аудитория № 214 «Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, специализированная лаборатория»	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 20. Технические средства обучения: мельница, фотокопирметр, весы, вытяжной шкаф, мельница к инфропиду, плита электрическая, водяная баня, прибор Сокслета
Здание зооинженерного корпуса Аудитория № 100а «Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, компьютерный класс»	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 15 Технические средства обучения: компьютеры в сборе. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10, 2. Microsoft Office Professional Plus 2013
Здание главного корпуса Кабинет №216 «Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки»	Оборудование: специализированная мебель, компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература Технические средства обучения: компьютеры в сборе. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.

8 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (Приложение 1)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» представлен в Приложении 1.

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Планирование и организация времени, необходимого на освоение дисциплины (модуля), предусматривается ФГОС и учебным планом дисциплины. Объём часов и виды учебной работы по формам обучения распределены в рабочей программе дисциплины в п.4.2.

9.1 Учебно-методическое обеспечение аудиторных занятий

По дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» образовательной программой предусмотрено проведение следующих занятий: лекции, практические занятия, индивидуальные и групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся.

Лекции предусматривают преимущественно передачу учебной информации преподавателем обучающимся. Занятия лекционного типа включают в себя лекции вводные, установочные (по заочной форме обучения), ординарные, обзорные, заключительные.

На лекциях используются следующие интерактивные и активные формы и методы обучения: презентации.

Конспектирование лекций – сложный вид аудиторной вузовской работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Это принесет больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно записывать осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы

лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Практические занятия проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы по изучению материала, обработке, проведению расчетов, систематизации и анализу данных, предложенных для изучения на занятии. Подготовка к занятию начинается ознакомлением с его планом по соответствующей теме и отведенным на него временем, перечнем рекомендованной литературы.

Практические и семинарские занятия являются действенным средством усвоения курса дисциплины «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения». Поэтому студенты, получившие на занятии неудовлетворительную оценку, а также пропустившие его по любой причине, обязаны отработать возникшие задолженности. По итогам занятий и результатам сдачи коллоквиумов студент получает допуск к зачету.

Для организации работы по подготовке студентов к практическим занятиям преподавателем разработаны следующие методические материалы:

1. Миколайчик И.Н. Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины (очная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2022. (на правах рукописи)
2. Миколайчик И.Н. Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения: учебно-методическое пособие по изучению дисциплины (заочная форма обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2022. (на правах рукописи)

9.2 Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа является более продуктивной и эффективной, если правильно используются консультации. Консультация – одна из форм учебной работы. Она предназначена для оказания помощи студентам в решении вопросов, которые могут возникнуть в процессе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов включает в себя подготовку докладов с презентацией. При самостоятельной работе большое внимание нужно уделять работе с первоисточниками, учебной и дополнительной литературой.

Самостоятельная работа студентов обычно складывается из нескольких составляющих:

- работа с текстами: учебниками, нормативными материалами, дополнительной литературой, в том числе материалами интернета, а также проработка конспектов лекций;
- подготовка доклада с презентацией, составление графиков, таблиц, схем;
- участие в работе семинаров, студенческих научных конференций, олимпиад;
- подготовка к зачету непосредственно перед ним.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предусмотрена одна промежуточная аттестации по дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» в виде устного зачета. Зачет – заключительная форма проверки знаний студентов по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить полученные знания, углубить и систематизировать их. Готовясь к зачету, студент должен еще раз просмотреть материалы лекционных, практических и семинарских занятий, повторить ключевые термины и определения, провести продуктовые расчеты. Для успешного повторения изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За неделю до проведения зачета преподаватель сообщает студентам вопросы для зачета, вынесенные для прохождения промежуточной аттестации.

Для организации самостоятельной работы студентов по освоению дисциплины «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» преподавателем разработаны следующие методические материалы:

Миколайчик И.Н. Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения: методические указания для самостоятельной подготовки к занятиям (для студентов очной и заочной форм обучения). – Курган: Изд-во КГСХА, 2022 (на правах рукописи)

10 Лист изменений в рабочей программе

Обязательной составляющей частью рабочей программы является лист обновления рабочей программы дисциплины, который расположен в конце рабочей программы (Приложение 2).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

приложение 1 к рабочей программе дисциплины

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (магистерская программа) – Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Квалификация – Магистр

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» основной образовательной программы 36.04.02 Зоотехния.

1.2 В ходе освоения дисциплины «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» используются следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация (3 семестр – очная форма обучения; 3 курс – заочная форма обучения).

1.4 Formой промежуточной аттестации по дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» является зачет.

2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Контролируемые разделы, темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
		текущий контроль	промежуточная аттестация
		заочная форма обучения	
1 Свойства сельскохозяйственной продукции, учитываемые при хранении	ПК-2	устный опрос, доклады с презентацией, вопросы к зачету	зачет
2 Основные особенности формирования качества при хранении сельскохозяйственной продукции	ПК-2	вопросы к зачету	
3 Теоретические основы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-2	устный опрос, вопросы к зачету	
4 Технология хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-2	вопросы к зачету	
5 Типы складских помещений и правила размещения сельскохозяйственной продукции на хранение	ПК-2	устный опрос, вопросы к зачету	
6 Теоретические основы транспортирования сельскохозяйственной продукции	ПК-2	вопросы к зачету	
7 Перевозка сельскохозяйственной продукции транспортными средствами	ПК-2	устный опрос, вопросы к зачету	

3 Типовые контрольные задания

(необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы)

3.1 Оценочные средства для входного контроля

Входной контроль по дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» не проводится.

3.2 Оценочные средства для текущего контроля

3.2.1 Устный опрос (темы №1, 3, 5, 7)

Текущий контроль по дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» проводится в форме устного опроса во время проведения лабораторного занятия с целью оценки знаний, умений и навыков обучающихся.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-2.

Тема 1 Свойства сельскохозяйственной продукции, учитываемые при хранении

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Как классифицируется сельскохозяйственная продукция по срокам хранения?
- 2 Вредители сельскохозяйственной продукции и меры борьбы с ними.
- 3 Перечислите пищевые продукты, не стойкие к увлажнению (гигроскопичные).
- 4 Назовите меры борьбы с усушкой при хранении замороженных пищевых продуктов (на примере замороженного мяса).
- 5 Формы связи влаги в пищевых продуктах и их характеристика. Понятие активности воды.
- 6 Назовите пищевые продукты, не стойкие к потере ароматических веществ при хранении.
- 7 Приведите примеры скоропортящихся продуктов. Особенности их транспортирования, приемки и хранения.

Тема 3 Теоретические основы хранения сельскохозяйственной продукции

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Перечислите физические методы консервирования пищевых продуктов.
- 2 Цель консервирования пищевых продуктов низкими температурами.
- 3 Режимы пастеризации и стерилизации пищевых продуктов.

- 4 Консервирование ионизирующими излучениями, ультразвуком, УФ-лучами.
- 5 Какие существуют химические методы консервирования пищевых продуктов?
- 6 В каких случаях пищевые продукты консервируют газами, нитратами, нитритами и антибиотиками?
- 7 Назовите биохимические методы консервирования пищевых продуктов.
- 8 Особенности протекания молочнокислого и спиртового брожения.
- 9 Комбинированные методы консервирования пищевых продуктов.

Тема 5 Типы складских помещений и правила размещения сельскохозяйственной продукции на хранение

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Санитарно-гигиенический режим хранения сельскохозяйственной продукции.
- 2 Какие предъявляют требования к складским помещениям для хранения сельскохозяйственной продукции?
- 3 Назовите температурные условия для различных групп сельскохозяйственной продукции.
- 4 Перечислите правила товарного соседства.
- 5 Назовите пищевые продукты, не стойкие к восприятию постороннего запаха.
- 6 Виды складов для продовольственных товаров. Холодильные склады.
- 7 Какие пищевые продукты относятся к группе скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов?

Тема 7 Перевозка сельскохозяйственной продукции транспортными средствами

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Какой документ должен сопровождать партию мяса, а также сырых продуктов животного происхождения (яиц, рыбы, молока) в числе других сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственных товаров?
- 2 В каких документах грузоотправитель обязан указывать предельную продолжительность транспортирования (транспортабельность) скоропортящихся грузов, предъявляемых к перевозке?
- 3 Перечислите 11 групп скоропортящихся продуктов, предъявляемых к перевозке в междугородном сообщении, которые не допускаются к совместной перевозке в одном автомобиле с другими продуктами.
- 4 Возможна ли совместная перевозка в одном автомобиле скоропортящихся грузов, входящих в разные группы? Перечислите эти группы.

- 5 Возможна ли совместная перевозка замороженных продуктов с охлажденными или остывшими, а также мяса охлажденного и остывшего?
- 6 Порядок оформления товарно-транспортных документов.

Ожидаемые результаты: В результате освоения указанных тем дисциплины обучающийся должен:

знать:

- технологию хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения;
- технологию и организацию транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения при различных видах перевозок;

уметь:

- хранить сырье и продукты функционального и специализированного назначения;
- транспортировать сырье и продукты функционального и специализированного назначения;

владеть:

- технологией хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения;
- технологией транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения.

Критерии оценки устного опроса:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;
- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;
- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;
- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Компетенция ПК-2 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «зачтено».

3.2.2 Коллоквиумы

Текущий контроль по дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» проводится в форме коллоквиума с целью контроля учебного материала тем дисциплины, организованного как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Коллоквиум №1 (по темам 1-3)

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-2.

1. Назовите химические процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении, и укажите группы пищевых продуктов, для которых характерны эти процессы.
2. Назовите биохимические процессы, снижающие количество пищевых продуктов при хранении, и пищевые продукты, для которых они характерны.
3. Назовите пищевые продукты, не стойкие к увлажнению (гигроскопичные).
4. Назовите меры борьбы с усушкой при хранении замороженных пищевых продуктов (на примере замороженного мяса).
5. Формы связи влаги в пищевых продуктах и их характеристика. Понятие активности воды.
6. Назовите пищевые продукты, не стойкие к потере ароматических веществ при хранении.
7. Особо скоропортящиеся продукты (примеры). Особенности их транспортирования, приемки и хранения.
8. Вредители пищевых продуктов и меры борьбы с ними.
9. Санитарные требования к складским помещениям для хранения продовольственных товаров.
10. Срок хранения, срок годности, срок реализации продовольственных товаров. Понятия.
11. Температурные условия для различных групп пищевых продуктов.
12. Относительная влажность воздуха. Равновесное влагосодержание продукта. Точка росы. Понятия.
13. Относительная влажность воздуха при хранении различных групп пищевых продуктов.
14. Циркуляция, вентиляция и её виды при хранении пищевых продуктов. Правила вентиляции.
15. Правила товарного соседства. Назовите пищевые продукты, не стойкие к восприятию постороннего запаха.
16. Виды складов для продовольственных товаров. Холодильные склады.
17. Что называют скоропортящимися пищевыми продуктами? Особо скоропортящимися продуктами?

Ожидаемые результаты: Обучающиеся должны:

знать:

- технологию хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения;

- технологию и организацию транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения при различных видах перевозок;

уметь:

- хранить сырье и продукты функционального и специализированного назначения;

- транспортировать сырье и продукты функционального и специализированного назначения;

владеть:

- технологией хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения;

- технологией транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения.

Коллоквиум №2 (по темам 4-7)

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-2.

1. Товарный склад: назначение, функции и классификация.
2. Технологическое оборудование складов для хранения товаров.
3. Подъемно-транспортное оборудование в складском технологическом процессе.
4. Весоизмерительное и фасовочное оборудование, используемое на складах.
5. Температурно-влажностные режимы хранения продовольственных товаров.
6. Санитарно-гигиенический режим хранения пищевых продуктов.
7. Роль транспорта в торговле и характеристика основных транспортных средств.
8. Особенности перевозки автомобильным транспортом отдельных товаров.
9. Классификация скоропортящихся грузов при автомобильных перевозках.
10. Классификация режимных грузов при морских перевозках (классы, подклассы, категории, группы).
11. Номенклатура режимных грузов при морских перевозках по общности происхождения.
12. Санитарные требования к транспорту.
13. В каких сопроводительных документах отмечается температура скоропортящихся грузов и температура в кузове авторефрижератора перед загрузкой, а также после прибытия груза в адрес грузополучателя?
14. Требования к качеству мяса, предъявляемого к перевозке в междууго-

роднем сообщении автотранспортом.

15. Вентилирование вагонов. Цель вентиляции. Какие грузы вентилируют, в какое время года?
16. Сопроводительные документы. Удостоверение о качестве. Сертификат. Оформление. Содержание.
17. Сопроводительные документы. Ветеринарное свидетельство. Карантинный сертификат.
18. Способы размещения в вагоне скоропортящихся грузов, требующих циркуляции воздуха.
19. Перевозка морским транспортом зерновых, муки, крупы. Требования к влажности различных видов зерна, предъявляемого к перевозке, и влажности риса-крупы.

Ожидаемые результаты: Обучающиеся должны:

знать:

- технологию хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения;
- технологию и организацию транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения при различных видах перевозок;

уметь:

- хранить сырье и продукты функционального и специализированного назначения;
- транспортировать сырье и продукты функционального и специализированного назначения;

владеть:

- технологией хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения;
- технологией транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения.

Критерии оценки коллоквиумов:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;
- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

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

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания

Компетенция ПК-2 считается сформированной, если по результатам коллоквиума обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

3.3 Оценочные средства для контроля самостоятельной работы

3.3.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» не предусмотрены учебным планом

3.3.2 Контрольные работы/расчетно-графические работы по дисциплине «Хранение и транспортирование сельскохозяйственной продукции» не предусмотрены учебным планом.

3.3.3 Презентационные проекты по темам дисциплины

Контроль самостоятельной работы студентов по дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» проводится в форме докладов обучающихся с целью контроля усвоения учебного материала отдельных тем дисциплины.

При подготовке к занятиям обучающиеся должны представить доклады с презентациями продолжительностью на 7-10 минут. Темы докладов выбираются обучающимися самостоятельно из предложенного ниже списка.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-2.

Тематика докладов:

Тема 1 Свойства сельскохозяйственной продукции, учитываемые при хранении

- 1 Классификация сельскохозяйственной продукции по срокам хранения.
- 2 Классификация сельскохозяйственной продукции в зависимости от химического состава и интенсивности протекающих в них процессов.
- 3 Вредители сельскохозяйственной продукции и меры борьбы с ними.
- 4 Пищевые продукты, не стойкие к увлажнению.
- 5 Усушка замороженных сельскохозяйственной продукции и меры борьбы.

- 6 Пищевые продукты, не стойкие к потере ароматических веществ при хранении.
- 7 Особенности транспортирования, приемки и хранения скоропортящихся продуктов.
- 8 Особенности проявления функциональных свойств сельскохозяйственной продукции при хранении и транспортировании.
- 9 Условная классификация сельскохозяйственной продукции в зависимости от агрегатного состояния.
- 10 Группы сельскохозяйственной продукции, в зависимости от влагосодержания.
- 11 Физические и физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении.
- 12 Современные способы хранения сельскохозяйственной продукции.

Форма отчетности: доклад с презентацией, представленный на занятии по дисциплине, а также студенческом научно-исследовательском кружке кафедры.

Ожидаемые результаты: Обучающиеся должны:

знать:

- технологию хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения;
- технологию и организацию транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения при различных видах перевозок;

уметь:

- хранить сырье и продукты функционального и специализированного назначения;
- транспортировать сырье и продукты функционального и специализированного назначения;

владеть:

- технологией хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения;
- технологией транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения.

Шкала оценивания доклада с презентацией

Оценка	Критерии
«Отлично»	<p>Знает: технологию хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; технологию и организацию транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения при различных видах перевозок.</p> <p>Умеет: хранить сырье и продукты функционального и специализированного назначения; транспортировать сырье и продукты функционального и специализированного назначения.</p> <p>Владет: технологией хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; технологией транспортирования сырья и</p>

	продуктов функционального и специализированного назначения.
«Хорошо»	<p>Знает не в полном объеме: технологию хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; технологию и организацию транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения при различных видах перевозок.</p> <p>Умеет не в полном объеме: хранить сырье и продукты функционального и специализированного назначения; транспортировать сырье и продукты функционального и специализированного назначения.</p> <p>Владет не в полном объеме: технологией хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; технологией транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения.</p>
«Удовлетворительно»	<p>Знает: некоторую технологию хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; технологию и организацию транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения при различных видах перевозок.</p> <p>Умеет хранить некоторое сырье и продукты функционального и специализированного назначения; транспортировать сырье и продукты функционального и специализированного назначения.</p> <p>Владет: некоторой технологией хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; технологией транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения.</p>
«Неудовлетворительно»	<p>Не знает: технологию хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; технологию и организацию транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения при различных видах перевозок.</p> <p>Не умеет: хранить сырье и продукты функционального и специализированного назначения; транспортировать сырье и продукты функционального и специализированного назначения.</p> <p>Не владеет: технологией хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; технологией транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения.</p>

Компетенция ПК-2 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

3.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» проводится в виде зачета с целью определения уровня знаний и умений обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предусмотрено проведение зачета по соответствующим разделам данной дисциплины. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации (зачета) осуществляется в период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются кон-

спектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-2.

**Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачета)
по дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения»**

1. Особенности проявления функциональных свойств пищевых продуктов при хранении и транспортировании. Условная классификация пищевых продуктов в зависимости от агрегатного состояния.
2. Влияние воды содержащейся в пищевых продуктах, на их свойства и сохраняемость. Три группы пищевых продуктов, в зависимости от влагосодержания.
3. Физические и физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении.
4. Химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении.
5. Классификация пищевых продуктов в зависимости от химического состава и интенсивности протекающих в них процессов.
6. Окислительные и гидролитические превращения в жирах. Факторы, влияющие на изменение жиров при хранении.
7. Механизм процесса окисления, протекающих в пищевых жирах и обуславливающих их устойчивость при хранении.
8. Ферментативные процессы в пищевых продуктах.
9. Дыхание как биохимический процесс, протекающий при хранении пищевого сырья и продуктов.
10. Биохимические процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении; гидролитические процессы; особенности протекания автолитических процессов в мясе и рыбе. Стадии автолиза мяса.
11. Микробиологические процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении. Спиртовое и молочнокислое брожение. Их роль при производстве и хранении пищевых продуктов.
12. Микробиологические процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении. Маслянокислое, уксуснокислое и пропионовокислое брожение пищевых продуктов. Их роль при производстве и хранении пищевых продуктов.
13. Микробиологические процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении. Гниение и плесневение пищевых продуктов. Меры их предотвращения. Вредители пищевых продуктов и меры борьбы с ними.
14. Физические методы консервирования пищевых продуктов. Консервирование низкими температурами. Охлаждение; медленное и быстрое замораживание; высокоэффективные методы замораживания

15. Физические методы консервирования пищевых продуктов. Консервирование высокими температурами. Пастеризация и стерилизация. Особенности и режимы стерилизации некоторых продуктов; перспективные разновидности стерилизации.
16. Физические методы консервирования пищевых продуктов. Консервирование ионизирующими излучениями, ультразвуком, УФ-лучами.
17. Физико-химические методы консервирования пищевых продуктов.
18. Химические методы консервирования пищевых продуктов.
19. Консервирование газами, нитратами и нитритами, антибиотиками.
20. Биохимические методы консервирования пищевых продуктов.
21. Особенности протекания молочнокислого и спиртового брожения.
22. Комбинированные методы консервирования пищевых продуктов.
23. Товарный склад: назначение, функции и классификация.
24. Технологическое оборудование складов для хранения товаров.
25. Подъемно-транспортное оборудование в складском технологическом процессе.
26. Весоизмерительное и фасовочное оборудование, используемое на складах.
27. Температурно-влажностные режимы хранения продовольственных товаров.
28. Санитарно-гигиенический режим хранения пищевых продуктов.
29. Роль транспорта в торговле и характеристика основных транспортных средств.
30. Особенности перевозки автомобильным транспортом отдельных товаров.
31. Порядок оформления перевозочных документов и работы по приему и выдаче грузов.
32. Контейнерные перевозки.
33. Виды и способы перевозок грузов железнодорожным транспортом.
34. Особенности перевозки товаров водным и воздушным транспортом.
35. Хранение мороженого мяса.
36. Хранение мясных и молочных консервов.
37. Хранение сахара-песка.
38. Хранение растительного масла.
39. Хранение чая, кофе и кофейных напитков.
40. Естественная убыль продовольственных товаров.
41. Условия хранения и сроки годности скоропортящихся продуктов.

Ожидаемые результаты: В результате освоения дисциплины «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» обучающиеся должны:

знать:

- технологию хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения;

- технологию и организацию транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения при различных видах перевозок;

уметь:

- хранить сырье и продукты функционального и специализированного назначения;

- транспортировать сырье и продукты функционального и специализированного назначения;

владеть:

- технологией хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения;

- технологией транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения.

4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов. Шкала для оценивания уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины представлена ниже:

Шкала оценивания промежуточной аттестации в форме зачета

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Зачтено	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и знает: технологию хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; технологию и организацию транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения при различных видах перевозок. Умеет: хранить сырье и продукты функционального и специализированного назначения; транспортировать сырье и продукты функционального и специализированного назначения. Владеет: технологией хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; технологией транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения.	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)
Не зачтено	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки. Не отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, не знает: технологию хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; технологию и организацию транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения при различных видах перевозок. Не уме-	Компетенция не сформирована

	<p>ет: хранить сырье и продукты функционального и специализированного назначения; транспортировать сырье и продукты функционального и специализированного назначения. Не владеет: технологией хранения сырья и продуктов функционального и специализированного назначения; технологией транспортирования сырья и продуктов функционального и специализированного назначения.</p>	
--	--	--

Компетенция ПК-2 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «зачтено».

5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация по дисциплине «Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения» проводится в виде устного зачета с целью определения уровня знаний, умений и навыков обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим темам дисциплины, представленным в рабочей программе. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы студентов. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов.

Во время зачета обучающийся должен дать развернутый ответ на вопросы, предложенные преподавателем. Преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы по всему изучаемому курсу.

Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать твердые знания изученного материала по всем темам дисциплины, умение тесно увязывать теорию с практикой, а также достаточно свободно отвечать на дополнительные вопросы, используя в ответе материал разнообразных литературных источников;

Полнота ответа обучающегося определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КУРГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(КГУ)

ПРИКАЗ

19.09.2023

№ 02.01-249/02-Л

Курган

О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в Лесниковском филиале

В соответствии с приказом «О создании филиалов федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» и о внесении изменений в устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» от 22.12.2022 № 1292 и Положения о бально-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся, утвержденного решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КГУ» от 01.07.2023 г. (Протокол №8)

ПРИКАЗЫВАЮ:

Для реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры очной и очно-заочной формам обучения в Лесниковском филиале ФГБОУ ВО «Курганский государственный университет» внедрить реализацию бально-рейтинговой системы для контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся филиала с 01.09.2023.

Первый проректор

Т.Р. Змызгова

Лист согласования

Внутренний документ "О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в (№ 02.01-249/02-Л от 19.09.2023)"
Ответственный: Есембекова Алия Ураловна

Дата начала: 19.09.2023 11:55 Дата окончания: 19.09.2023 13:22

Согласовано

Должность	ФИО	Виза	Комментарии	Дата
Документовед	Нохрина Ольга Владимировна	Согласовано		19.09.2023 11:57
Начальник управления	Григоренко Ирина Владимировна	Согласовано		19.09.2023 13:22