


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.06.2022 09:45:39
Уникальный программный идентификатор:
f7c6227919e4cdbfb4d7b682991f8553b37cafbcd

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО «ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. А.А. ЕЖЕВСКОГО»

Факультет Биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Утверждаю
Декан факультета
О.П. Ильина 
«31» мая 2019 г.

Рабочая программа дисциплины

Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль "Технология хранения и переработки продукции животноводства"

(уровень бакалавриата)

Форма обучения: очная, заочная

Курс (семестр): 4 курс (7 семестр) / 4 курс

Молодежный 2019

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- подготовка технолога, который должен освоить вопросы, связанные с получением продукции высокого качества. А также владеть теоретическими и практическими навыками при проведении экспертизы и оценки качества с.-х. продукции.

Основные задачи освоения дисциплины:

- идентифицировать продукцию и услуги, выявлять их фальсификацию; проводить контроль качества продукции и услуг на разных стадиях - технологического процесса;
- выпуск доброкачественной конкурентоспособной продукции;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья» находится в обязательной части Блока 1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина изучается в 7 семестре.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций:

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
-----------------	------------------------	------------------------	---

ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-3} –Использует методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	знать: - методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки уметь: - решать задачи по реализации контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки владеть: -действующей нормативно-технической документацией для контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья
-------------	--	--	---

4 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е.– 144 часов

5.1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

5.1.1. Очная форма обучения: Семестр – 7, вид отчетности – экзамен (7 семестр).

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	
	всего	7 семестр	
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	44	44	
в том числе:			
Лекции (Л)	22	22	
Семинарские занятия (СЗ)	22	22	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	
Самостоятельная работа:	64	64	
Курсовой проект (КП) ¹	-	-	
Курсовая работа (КР) ²	-	-	
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-	
Реферат (Р)			
Эссе (Э)			
Контрольная работа			
Самостоятельное изучение разделов			
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)			
Подготовка и сдача экзамена ²	36	36	
Подготовка и сдача зачета	-	-	

5.1.2. Заочная форма обучения: курс – 4, вид отчетности – экзамен .

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц	
	всего	4 курс	
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12	
в том числе:			

¹ На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

² На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

Лекции (Л)	6	6	
Семинарские занятия (СЗ)	6	6	
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа:	96	96	
Курсовой проект (КП)			
Курсовая работа (КР)			
Расчетно-графическая работа (РГР)			
Реферат (Р)			
Эссе (Э)			
Контрольная работа			
Самостоятельное изучение разделов			
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)			
Подготовка и сдача экзамена	36	36	
Подготовка и сдача зачета			

6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

6.1.1 Очная форма обучения:

Календарные сроки	Раздел дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекции (Л)	Практ. (семинарские)	Лаборат. работы (ЛР)	Самост. работа (СРС)	
Раздел 1. Организация контроля качества и						
19-23.01	Ведение Цели, задачи и содержание дисциплины «Контроль качества продукции», её связь с другими учебными дисциплинами. Основы повышения качества продукции 1.1. Основные термины и понятия в области качества продукции	2			-	
19-23.01	Механизм управления качеством продукции 5.1. Общие понятия управления качеством продукции 5.2. Жизненный цикл продукции 5.3. Этапы формирования качества продукции (Цели, задачи)		2		-	

26-30.01	<p>Системы управления качеством</p> <p>6.1. Комплексная система управления качеством продукции (КСУКП) как результат развития системных методов управления качества</p> <p>6.2. Цель, задачи и основные требования к построению КСУКП</p> <p>6.3. Структура и организация управления КСУКП</p> <p>6.4. Эффективность КСУКП</p>	2			2	
26-30.01	<p>Правила Системы добровольной сертификации услуг</p> <p>7.1. Общие положения. Структура Системы добровольной сертификации услуг и функций её участников</p>		2		2	
2-6.02	<p>Правовая и нормативная база</p> <p>Основные виды нормативно-правовой документации, устанавливающей критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Номенклатура показателей качества: показатели назначения, надёжности, технологичности, эргономические, физиологические, эстетические, психологические, экономические, патентно-правовые показатели.</p> <p>Понятие разработки нормативно-</p>	2			2	
2-6.02	<p>Методы контроля качества.</p> <p>1.Классификация методов контроля, признаки классификации.</p> <p>2.Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.</p> <p>Условия проведения органолептического контроля.</p> <p>3.Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов.</p> <p>4.Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.</p> <p>5. Ресурсные методы контроля качества</p>		2		2	
9-13.02	<p>Показатели качества продукции</p> <p>2.1. Классификация показателей</p> <p>2.2. Методы оценки качества продукции</p> <p>2.3. Методы определения показателей качества продукции</p> <p>2.4. Органолептическая оценка качества продукции</p>	2			2	

9-13.0 2	Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории. 1. Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в перерабатывающих предприятиях путём отбора выборок и проб. 2. Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя). 3. Правила отбора проб от партии продукции, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора. 4. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. 5. Особенности отбора проб сырья, полуфабрикатов, готовых изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную					КОЛЛОКВИУМ
16-20.0 2	Требования к качеству убойных животных, субпродуктов. Клеймение и маркировка. Определение видовой принадлежности, свежести мяса. Определение мяса от	2			2	
16-20.0 2	Требования к качеству мясных полуфабрикатов, колбасных изделий, солено-копченых изделий и мясных		2		2	
23-27.0 2	Определение сортности и доброкачественности яиц домашней птицы. Общие сведения, определение качества. Наружный осмотр и плотности	2			2	
23-27.0	Организация контроля качества на предприятиях яичного производства.		2		-	
2-6.03	Контроль качества меда. Общие сведения. Органолептический анализ.	2			-	
2-6.03	Товароведное меда и его хранение. Выявление фальсификации меда.		2		-	
9-13.0	Требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных	4			-	
9-13.0 2	Экспертиза и оценка качества рыбы, рыбных продуктов, консервов, а так же нерыбных объектов водного промысла		4		-	
16-20.0 3	Требования к качеству молока и молочных продуктов. Качество молока коровьего. Сливки. Сметана. Жирные и обезжиренные	4			-	
16-20.0	Товароведение молока и молочных продуктов. Хранение. Исследования и		4		-	КОЛЛОКВИУМ
Раздел 3. Идентификация услуг						

23-27.03	Тема 3.1. Идентификация услуг перерабатывающих предприятий. Идентификация: понятие, виды, назначение. Идентификация услуг перерабатывающих предприятий: критерии услуг предприятий различных классов и типов, общность и различия критерии услуг по производству.	4			-	
23-27.03	Тема 3.2. Идентификация и фальсификация сырья и продукции. Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для перерабатывающих предприятий и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной		4		-	КОЛЛОКВИУМ
Итого:		22	22		6	
Вид итогового контроля						

6.1.2 заочная форма обучения:

Календарные сроки	Раздел дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекции (Л)	Практ. (семинары)	Лаборат. работы (ЛР)	Самост. работа (СРС)	
Раздел 1. Организация контроля качества и						
19-23.01	Ведение Цели, задачи и содержание дисциплины «Контроль качества продукции», её связь с другими учебными дисциплинами. Основы повышения качества продукции 8.1. Основные термины и понятия в области качества продукции	2			-	
19-23.01	Механизм управления качеством продукции 5.4. Общие понятия управления качеством продукции 5.5. Жизненный цикл продукции 5.6. Этапы формирования качества продукции (Цепочка качества)		2		-	

26-30.0 1	<p>Системы управления качеством</p> <p>6.8. Комплексная система управления качеством продукции (КСУКП) как результат развития системных методов управления качества</p> <p>6.9. Цель, задачи и основные требования к построению КСУКП</p> <p>6.10. Структура и организация управления КСУКП</p> <p>6.11. Эффективность КСУКП</p>	2			2	
2-6.02	<p>Методы контроля качества.</p> <p>8.Классификация методов контроля, признаки классификации.</p> <p>9.Органолептические методы контроля: понятие, разновидности, физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей.</p> <p>Условия проведения органолептического контроля.</p> <p>10. Измерительные методы контроля: понятие, разновидности, назначение, критерии выбора. Краткая характеристика основных измерительных методов.</p> <p>11. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания.</p> <p>12. Важнейшие методы контроля</p>		2		2	
9-13.0 2	<p>Показатели качества продукции</p> <p>2.6. Классификация показателей</p> <p>2.7. Методы оценки качества продукции</p> <p>2.8. Методы определения показателей качества продукции</p> <p>2.9. Органолептическая оценка качества продукции</p>	2			2	

9- 13.0 2	Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории. 1. Обоснование необходимости и целесообразности проведения выборочного контроля в перерабатывающих предприятиях путём отбора выборок и проб. 9. Основные понятия: одиночное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец (исходный), навеска. Виды проб: точечная (разовая), объединённая (средняя). 10. Правила отбора проб от партии продукции, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора. 11. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка. Доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. 12. Особенности отбора проб сырья, полуфабрикатов, готовых изделий разных видов. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную		2		2	КОЛЛОКВИУМ
Итого:	6	6		9		
Вид итогового контроля						

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины³:

7.1.1. Основная литература:

1. Баранников, В.Д. Экологическая безопасность сельскохозяйственной продукции [Текст]: учеб. пособие для вузов по спец. 310700 "Зоотехния" и 310800 "Ветеринария"/ В. Д. Баранников, Н. К. Кириллов. - М.: КолосС, 2006. - 342 с.
2. Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении [Электронный ресурс] : Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. N 1263.- Электрон. текстовые дан. // Консультант Плюс : справ. правовая система.

7.1.2. Дополнительная литература:

1. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки: справочник/ С. А. Артемьева [и др.] - М.: КолосС, 2003.- 287 с.
2. Качество молока: справ. для работников лаб., зоотехников молочно-товарных ферм и работников молокоперерабатывающих предприятий/ В. Я. Лях [и др. .]. - СПб. : Гиорд], 2008.- 207 с.
3. Забодалова, Л.А. Техничко-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности: учеб. пособие для вузов: допущено Учеб.-метод. об-нием/ Л. А. Забодалова.-СПб. : Троицкий мост, 2009.- 224 с.

³В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

4. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов/ В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; под ред. В. М. Позняковского- Новосибирск : Сиб. университетское изд-во., 2005.- 214 с.
5. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов [Текст]: учеб. для вузов / В. М. Позняковский.- 3-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2002.- 554 с.
6. Управление качеством [Текст] : учеб. для вузов / Е. И. Семенова [и др.] ; под ред. Е. И. Семеновой. - М. : КолосС, 2004. - 183 с. : ил.
7. Управление качеством [Текст]: учеб. для вузов / Е. И. Семенова [и др.]; под ред. Е. И. Семеновой. - М.: КолосС, 2003. - 184 с.: ил.
8. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Текст]: учеб. пособие для вузов : рек. Советом УМО / Н. И. Дунченко [и др.]; под ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск: Сиб. университетское изд-во, 2007. - 474 с.: ил.
9. Стандартизация и управление качеством продукции [Текст]: учеб. для вузов по экон. спец./ В. А. Швандар [и др.]; под ред. В. А. Швандара. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 1999. - 487 с.
10. Стандартизация и управление качеством продукции [Текст]: учеб. для вузов / В. А. Швандар [и др.]; под ред. В. А. Швандара. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2000. - 487 с.
11. Оценка качества воздуха, воды, почвы и сельскохозяйственных продуктов [Текст]: учеб.-метод. пособие/ Иркут. гос. с.-х. акад.; авт.-сост. Л. Н. Новикова. - Иркутск: ИрГСХА, 2004. - 113 с.
12. Мезенова, О.Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов по спец. 271500 "Пищевая биотехнология", 271000 "Технология рыбы и рыбных продуктов", 270900 "Технология мяса и мясных продуктов", 260501 "Технология продуктов общественного питания": рек. Учеб.-метод. об-нием/ О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. - СПб: ГИОРД, 2009. - 484 с.
13. Осинцева, Л.А. Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка продуктов пчеловодства [Текст]: учеб. пособие для вузов: рек. Учеб.-метод. об-нием/ Л. А. Осинцева.- Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2012.- 221 с.: ил.

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

1. Rambler.ru, Google.ru, Yandex.ru
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS
3. <http://e.lanbook.com/> -Издательство «Лань» электронно-библиотечная система
4. <http://www.rucont.ru/> Электронно-библиотечная система «Рукопт»
5. <http://foodstandart.ru>)
6. <http://protect.gost.ru>
7. <http://rosteststandart.ru/reestry.html>
8. <http://www.gost.ru> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
9. <http://www.rugost.com> - официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
10. www.garant.ru – Гарант.

7.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной системы)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
2	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	Ауд. 2 – учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий.	Мультимедийное оборудование, компьютер, учебно-наглядные пособия. Набор химической посуды, реактивы, приборами; рефрактометр, набор ареометров, рН-метр, шкаф сушильный, микроскопы. Схемы, плакаты, таблицы;	Для проведения лекционных занятий
2	Библиотека – читальный зал для самостоятельной работы студентов.	Компьютеры с выходом в интернет, доступом к ЭБС и ЭИОС Иркутского ГАУ литературное обеспечение по темам дисциплины	Для самостоятельной работы студентов

Рейтинг - план дисциплины

4 курс, 7 семестр.

Лекций – 22 часов. Семинарских занятий – 22 часов. Экзамен.

Промежуточные аттестации: 3 коллоквиума

Распределение баллов по разделам (модулям)

Раздел дисциплины	Максимальный балл	Сроки
<i>Раздел 1. Организация контроля качества и управление качеством продукции</i>	25	0 - 4 неделя
<i>Раздел 2. Контроль качества животноводческой продукции</i>	25	5 – 9 неделя
<i>Раздел 3. Идентификация услуг перерабатывающих предприятий и фальсификации сырья и продукции.</i>	10	10 неделя
Итого	60	
Сумма баллов для допуска к экзамену	от 40	
Итоговый рейтинговый балл	от 0 до 100	

Распределение баллов по видам работ


Вид работы	Единица измерения	Премиальные баллы
Активность на семинарском занятии	опрос	0 - 8
Посещение занятий	посещаемость	0 - 5
Внеаудиторная самостоятельная работа	опрос	0 –12
Участие в конференциях, конкурсах	одно участие	0 - 15
Итого		до 40
Экзамен	20-40	

Определение итоговой оценки по дисциплине

По результатам работы в семестре студент может получить автоматически экзамен при условии, если он набрал более 50 баллов. Если студент набрал менее 40 баллов, то он не допускается к экзамену. Неудачившим студентам предоставляется возможность ликвидировать задолженность (в зависимости от причины неуспеваемости) в предусмотренные кафедрой и деканатом сроки.

Интервал баллов рейтинга	Оценка
Меньше 50	неудовлетворительно
51 - 70	удовлетворительно
71 - 90	хорошо
91 - 100	отлично

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) и учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 ТППСП, Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: "Технология х|  переработки продукции животноводства"

Программу составил: _____ к. с.-х.н., доцент Хунданова Туяна Львовна

Программа одобрена на заседании кафедры ТППСП и ВСЭ

Протокол № 8 от «31» мая 2019 г

Заведующий кафедрой

к.с.-х.н, доцент



Ю.А.Козуб

Согласовано:

Директор центра информационных технологий

_____ И.О. Фамилия

« ___ » _____ 201__ г.

Директор библиотеки

_____ М.З. Ерохина

« ___ » _____ 201__ г.