

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С.Джангазиева

«04» апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕРАБОТКИ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ
ЖИВОТНОВОДЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ»

Составитель(и)	Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий; Палагина М.Ю., ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий;
Согласовано с работодателями:	Юлдашев Р.К. шеф-повар ООО «Терракота»; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»
Направление подготовки / специальность Направленность (профиль) / специализация ОПОП Квалификация (степень)	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная
Год приёма	2025
Курс	4 (по очной форме)/4 (по заочной форме)
Семестр(ы)	7 (по очной форме)/7 (по заочной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции» является: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области: □ управления технологическими процессами производства продуктов питания из животноводческого сырья; □ входного контроля качества животноводческого сырья, технологических процессов, методов анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции; □ стандартизации животноводческого сырья и готовой продукции

1.2. Задачи освоения дисциплины «Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции»:

□ освоение принципов и подходов технологии переработки животноводческого сырья, хранения и стандартизации продукции животноводства на основе эффективного использования материалов и оборудования, обоснование режимов и параметров технологических процессов производства животноводческой продукции

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений в 7 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины **«Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции»** являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

– «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»

Знания:

Химический состав пищевых продуктов, входящих в рацион питания человека (макро- и микроэлементы, витамины, аминокислоты, ненасыщенные жирные кислоты и др.)

Правила изготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий с учетом физико-химических свойств ингредиентов.

Способы тепловой обработки сырья и влияние температурных режимов на сохранность витаминов и минералов.

Требования к условиям хранения и перевозки полуфабрикатов и готовой продукции.

Влияние технологических операций на структуру и физико-химические свойства продуктов.

Признаки доброкачественности сырья и продуктов, способы определения порчи и фальсификаций.

Умения:

Определять состав полуфабрикатов и кулинарных изделий и рассчитывать их пищевую ценность.

Проводить оценку качества исходного сырья и конечных продуктов.

Владеть методами идентификации порчи продуктов и фальсификатов.

Применять правила безопасного обращения с продуктами питания при приготовлении полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Организовывать технологический процесс производства, соблюдая санитарные нормы и стандарты качества.

Осуществлять контроль качества выпускаемой продукции на всех стадиях технологического цикла.

Навыки:

Умение планировать рацион питания с учетом требований по обеспечению полноценной и здоровой диеты.

Навык ведения учета расхода сырья и потерь при обработке продуктов.

Способность проводить экспертизу качества готовых блюд и полуфабрикатов.

Профессиональное владение правилами безопасного обращения с пищевыми продуктами.

Уверенное выполнение практических операций по приготовлению кулинарных изделий различной степени готовности.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

– *«Технология продукции детского питания»»*

- *«Технология продукции функционального питания»*

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) профессиональной(ых) (ПК):

ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-4. Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научноисследовательских и научнопроизводственных задач в области производства продуктов питания (в том числе функционального и специализированного назначения)

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)

ПК-2	ПК-2.1 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Основы технологических процессов; Правила эксплуатации и обслуживания технологического оборудования; Методы оценки качества продукции; Нормативно-правовую базу; Информационно-компьютерные технологии; Управление эффективностью процессов; Методики мониторинга и оптимизации технологических процессов	Планировать производственные процессы; Контролировать ход технологического процесса; Повышать производительность и эффективность производства; Производить оценку экономической эффективности внедряемых нововведений; Работать с документацией; Решать нестандартные производственные задачи;	Методами анализа и оценки технологических процессов, оценки их эффективности и ресурсоемкости. Умением интерпретировать результаты лабораторных анализов и проверок качества продукции. Навыками использования информационных технологий для управления производственным процессом и документооборотом. Способностью оперативно реагировать на возникающие проблемы и быстро решать их, сохраняя стабильность производства. Практическими навыками оперативного руководства бригадами и цехами, координации работы сотрудников. Этикой принятия управленческих решений, направленных на достижение поставленных целей с наименьшими затратами и максимизацией выгоды.
------	---	--	---	--

	ПК-2.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	Принципы системы менеджмента прослеживаемой пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.	Разрабатывать системы мероприятий по повышению Эффективности технологических Процессов производства Высококачественной безопасной Продукции на всех этапах ее производства и рынке.	методами организации безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, безопасности и контрольно-измерительных приборов и производства общественного питания массового изготовления специализированных
--	---	---	--	--

	ПК-2.3 Контролирует правильность эксплуатации технологического оборудования, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	Устройство и назначение технологического оборудования, используемого в производстве продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов. Технические паспорта и инструкции по эксплуатации оборудования, правила его настройки и калибровки. Технологические режимы и параметры, установленные нормативно-технической документацией . Порядок аттестации и поверки оборудования, требования по проверке точности измерений и контролю качества работы приборов. Нормативно-правовую базу, регулирующую эксплуатацию технологического оборудования и производство продукции .	Производить осмотр и диагностику технологического оборудования, определять неисправности и отклонения от нормы. Своевременно фиксировать и устранять отклонения в работе оборудования, регулировать технологические параметры. Контролировать соблюдение персоналом инструкций по эксплуатации оборудования и выполнению технологических процессов. Проверять соответствие изготовленной продукции установленным стандартам и техническим условиям. Документировать выявленные несоответствия и вести отчетность по контролю качества продукции и состоянию оборудования.	Методами анализа и интерпретации показаний контрольно-измерительных приборов. Навыками документирования результатов контроля оборудования и качества продукции. Способностью своевременно принять решение в экстренных ситуациях, возникающих при сбоях технологического процесса или поломках оборудования. Этикой профессиональной ответственности за соблюдение норм и стандартов производства, бережное обращение с оборудованием и продукцией надлежащего качества.
--	---	--	--	---

ПК-4	ПК-4.1 Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	принципы постановки эксперимента, методики стандартных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов.	Оценивать влияние новых технологий, видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность производства и рентабельность предприятия.	Навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, теоретическими и экспериментальными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	ПК-4.2 Проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов	Методы и свойства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания	Планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований.	Основными методами теоретического и экспериментального исследования физических и химических явлений в пищевых системах.
	ПК-4.3 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.	принципы сбора научно-технической информации по инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.	Изучать научно-техническую информацию по инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.	Методикой анализа научно-технической информации по инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 3 зачетные единицы (108 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной формы обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3	3

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в академических часах	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	55	11
- занятия лекционного типа, в том числе:	18	4
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	36	6
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- консультация (предэкзаменационная)	1	1
- промежуточная аттестация по дисциплине	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	53	97
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	экзамен – 7 семестр	экзамен – 7 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

для очной формы обучения										
Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1 – Технология хранения, переработки и стандартизация мясопродуктов	6		12					18	36	Тест.
Тема 2 – Технология хранения, переработки и стандартизация яйцепродуктов	6		12					18	36	Устный опрос
Тема 3 – Технология хранения, переработки и стандартизация молока и молочных продуктов	6		12					17	37	дискуссия
Контроль промежуточной										зачет

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час ·	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо сти, форма промежудо чной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
аттестации										
Консультация										
ИТОГО за семестр:										
Итого за весь период										

для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо сти, форма промежудо чной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1 – Технология хранения, переработки и стандартизация мясопродуктов	1		2					32	35	Тест.
Тема 2 – Технология хранения, переработки и стандартизация яйцепродуктов	1		2					32	35	Устный опрос
Тема 3 – Технология хранения, переработки и стандартизация молока и молочных продуктов	2		2					33	37	дискуссия
Контроль промежуточной аттестации										зачет
Консультация	1									
ИТОГО за семестр:	4		6					97	108	
Итого за весь период	4		6					97	108	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля)

и формируемых компетенций**для очной формы обучения**

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции			Общее количество компетенций
		ПК-2	ПК-4		
Тема 1 – Технология хранения, переработки и стандартизация мясопродуктов	36	+	+		2
Тема 2 – Технология хранения, переработки и стандартизация яйцепродуктов	36	+	+		2
Тема 3 – Технология хранения, переработки и стандартизация молока и молочных продуктов	37	+	+		2
Контроль промежуточной аттестации					
Консультация	1				
Итого	108				

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)**Тема1.** Технология хранения, переработки и стандартизация мясопродуктов

Состав и свойства мясного сырья. Общие понятия о качестве и пищевой ценности мяса. Классификация сырья и способов хранения мяса. Порядок сертификации мяса и мясной продукции. Классификация колбасных изделий. Термины и определения, используемые при производстве колбасных изделий. Общая технология производства колбас. Технология производства вареных, варено-копченых, полукопченых, сырокопченых колбас. Классификация баночных консервов. Сырье, материалы и тара, используемые для производства баночных консервов. Общая характеристика технологического процесса

производства баночных консервов. Хранение консервов.

Тема 2. Технология хранения, переработки и стандартизация яйцепродуктов

Общая характеристика яиц. Ассортимент яиц и яйцепродуктов. Технологическая схема первичной обработки яиц. Производство мороженных и сухих яичных продуктов. Технологическая схема производства мороженных яичных продуктов. Основные показатели качества яиц и яйцепродуктов.

Тема 3. –Технология хранения, переработки и стандартизация молока и молочных продуктов

Состав и свойства молока. Технология производства питьевого молока и сливок. Основные представители микрофлоры молока и процессы ими вызываемые. Изменение микрофлоры молока при термической обработке (стерилизации, пастеризации). Виды порчи молока.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ

И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол- во часов	Форма работы
Тема 1 – Технология хранения, переработки и стандартизация мясопродуктов	17	Тест.
Тема 2 – Технология хранения, переработки и стандартизация яйцепродуктов	17	Устный опрос
Тема 3 – Технология хранения, переработки и стандартизация молока и молочных продуктов	18	дискуссия

для заочной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол- во часов	Форма работы
Тема 1 – Технология хранения, переработки и стандартизация мясопродуктов	32	Тест.
Тема 2 – Технология хранения, переработки и стандартизация яйцепродуктов	32	Устный опрос
Тема 3 – Технология хранения, переработки и стандартизация молока и молочных продуктов	33	дискуссия

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см.,

шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к экзамену

Экзамен – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к экзамену. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и экзамена.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1 – Технология хранения, переработки и стандартизация мясopодуlтово	<i>Лекция-диалог</i>	Тест.	<i>He предусмотренo</i>
Тема 2 – Технология хранения, переработки и стандартизация яйцeпpодукто	<i>Обзорная лекция</i>	Устный опрос	<i>He предусмотренo</i>
Тема 3 – Технология хранения, переработки и стандартизация молока и молочных пpодукто	<i>Лекция-диалог</i>	дискуссия	<i>He предусмотренo</i>

6.2. Информационные технологии

– использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));

– использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;

– использование возможностей электронной почты преподавателя;

– использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);

– использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);

– использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов

Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
---	--------------------------------	----------------------------------

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1 – Технология хранения, переработки и стандартизация мясопродуктов	ПК-2, ПК-4	Тест.
Тема 2 – Технология хранения, переработки и стандартизация яйцепродуктов	ПК-2, ПК-4	Устный опрос
Тема 3 – Технология хранения, переработки и стандартизация молока и молочных продуктов	ПК-2, ПК-4	дискуссия

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1 – Технология хранения, переработки и стандартизация мясопродуктов
Тема 2 – Технология хранения, переработки и стандартизация яйцепродуктов
Тема 3 – Технология хранения, переработки и стандартизация молока и молочных продуктов

Тема 1. «Теоретические основы холодильного консервирования пищевых продуктов»

Примерное тестовое задание.

- Основной целью холодильного консервирования является:
 - А) Улучшение внешнего вида продуктов
 - Б) Создание особых вкусов и ароматов
 - В) Сохранение свежести и продление сроков хранения
 - Г) Увеличение массы продукта

Правильный ответ: В) Сохранение свежести и продление сроков хранения
- Основными факторами, замедляющими порчу продуктов при охлаждении, являются:
 - А) Повышенная активность ферментов
 - Б) Рост микроорганизмов
 - В) Интенсивное дыхание продукта
 - Г) Понижение скорости метаболизма и подавление роста микробов

Правильный ответ: Г) Понижение скорости метаболизма и подавление роста микробов
- Оптимальная температура для краткосрочного хранения свежих овощей и фруктов находится в пределах:
 - А) $-2^{\circ}\text{C} - 2^{\circ}\text{C}$
 - Б) $0^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$
 - В) $+4^{\circ}\text{C} - 8^{\circ}\text{C}$
 - Г) $+8^{\circ}\text{C} - 12^{\circ}\text{C}$

Правильный ответ: Б) $0^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$
- Причина повреждения тканей растения при чрезмерно низкой температуре называется:
 - А) Потеря упругости
 - Б) Чернота сердцевины
 - В) Повреждения от переохлаждения ("морозный ожог")
 - Г) Сокращение размеров плода

Правильный ответ: В) Повреждения от переохлаждения ("морозный ожог")
- Максимальное содержание свободной воды в продукте снижает вероятность:
 - А) Образования мелких кристаллов льда
 - Б) Появления больших кристаллов льда
 - В) Более быстрого восстановления продукта после размораживания
 - Г) Совершенствования вкуса и аромата продукта

Правильный ответ: Б) Появления больших кристаллов льда
- Какие изменения в мясе происходят при глубоком замораживании?
 - А) Происходит обезвоживание мышечных волокон
 - Б) Белки денатурируют необратимо
 - В) Мышечные волокна теряют способность удерживать влагу
 - Г) Вода превращается в мелкие кристаллы льда, разрушая структуру мышц

Правильный ответ: Г) Вода превращается в мелкие кристаллы льда, разрушая структуру мышц

7. Критерии качественного размораживания продуктов включают:

- А) Минимизацию потерь веса и уменьшение выделения сока
- Б) Высокую скорость таяния
- В) Равномерное распределение влаги по всей массе продукта
- Г) Всё вышеперечисленное верно

Правильный ответ: Г) Всё вышеперечисленное верно

8. Какие факторы способствуют уменьшению усушки (потери влаги) продуктов при холодильном хранении?

- А) Повышение относительной влажности воздуха
- Б) Увеличение скорости движения воздуха вокруг продукта
- В) Установка продуктов вплотную друг к другу
- Г) Все ответы верны

Правильный ответ: А) Повышение относительной влажности воздуха

9. Время жизни большинства грибов и плесени при температуре около 0° С0С сокращается примерно в:

- А) Два раза
- Б) Три-четыре раза
- В) Десять раз
- Г) Сто раз

Правильный ответ: В) Десять раз

10. Продолжительность безопасной заморозки продуктов в бытовых морозильных камерах должна составлять:

- А) До трех месяцев
- Б) До шести месяцев
- В) До девяти месяцев
- Г) До двенадцати месяцев

Правильный ответ: Б) До шести месяцев

Тема 2. «Технология хранения, переработки и стандартизация яйцепродуктов»

Примерный перечень вопросов

1. Хранение яйца и яйцо-полуфабрикатов:

Какие факторы влияют на срок хранения куриных яиц?

Каковы рекомендуемые условия хранения яиц?

Какие существуют методы продления срока хранения яиц?

Как оценивается свежесть яйца по внешнему виду и внутренним характеристикам?

В чем заключается процедура калибровки яиц?

2. Стандартизация и оценка качества яиц:

Какие документы устанавливают стандарты качества для птичьих яиц?

Как определяется категория яйца в зависимости от его массы?

Какие показатели учитываются при оценке качества яиц?

Какую роль играют яйца первой и второй категорий в кулинарии и промышленной переработке?

Какие отклонения от стандартов делают яйцо непригодным для употребления человеком?

3. Переработка яиц и производство яйцо-продуктов:

Какие процессы осуществляются при производстве меланжа?

Какие методы применяются для разделения желтков и белков?

Каким требованиям должно соответствовать готовое сухое яйцо-порошок?

В чем преимущества и недостатки сухого яичного порошка по сравнению с натуральными яйцами?

Какие добавки могут вводиться в яичную массу при её консервации?

Тема 3 «Технология хранения, переработки и стандартизация молока и молочных продуктов»

Примерный перечень тем для дискуссии

1. **Какие изменения происходят в составе молока при его длительной транспортировке и хранении?** Какие показатели качества молока ухудшаются, и как это отражается на конечном продукте?
2. **Обсудите проблему фальсификации молока.** Что вызывает наибольшую обеспокоенность среди производителей и потребителей? Как можно бороться с проблемой фальсификата?
3. **Оцените преимущества и недостатки ультрапастеризованного молока (УНТ).** Нужно ли вводить УНТ-молоко повсеместно, учитывая, что его часто критикуют за снижение вкусовых качеств и потерей некоторых микроэлементов?
4. **Почему возникает проблема расслоения молока при хранении и какие технологии решают данную проблему?** Есть ли необходимость введения специальных стабилизирующих агентов или другие решения?
5. **Эффективность разных методов переработки молока (гомогенизация, пастеризация, стерилизация): плюсы и минусы каждого подхода.** Какой метод наилучшим образом сохраняет полезные вещества и повышает срок хранения?
6. **Особенности производства кисломолочных продуктов в России и мире.** Как влияют региональные предпочтения и национальные традиции на ассортимент кисломолочных продуктов? Какие тенденции появляются в последние годы?
7. **Заменители коровьего молока: натуральные и искусственные.** Оправдано ли появление на рынке альтернативных вариантов молока (например, миндального, кокосового)? Можно ли считать такие напитки полноценной заменой классическому молоку?
8. **Нужна ли стандартизация органических молочных продуктов в России?** Стоит ли внедрять международную практику сертификации органического сельского хозяйства в нашей стране? Будет ли спрос на такие товары?
9. **Современные подходы к контролю качества молока и молочных продуктов.** Можно ли доверять существующим стандартам и лабораторным испытаниям? Достаточно ли информативны нынешние этикетки для потребителя?
10. **Проблема дефицита кальция и витамина D в рационе россиян.** Роль молочных продуктов в восполнении нехватки этих важных нутриентов. Может ли современная промышленность решить эту проблему, увеличив обогащённость молока кальцием и витамином D?
11. **Воздействие изменений климата на качество и доступность молочных продуктов.** Изменится ли качество российского молока вследствие глобального потепления? Возможно ли адаптироваться к новым условиям производства?
12. **Использование биоактивных ингредиентов в молочных продуктах.** Имеет ли смысл обогащать молочные продукты пребиотиками, пробиотиками и другими функциональными ингредиентами? Имеет ли такой подход коммерческий успех?

**Перечень вопросов и заданий,
выносимых на экзамен**

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-4. Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научноисследовательских и научнопроизводственных задач в области производства продуктов питания (в том числе функционального и специализированного назначения)				
1.	Задание закрытого типа	Основной целью холодильного консервирования является:	В	2

№ п/ п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнени я (в минутах)
	Задание комбинированно го типа (с выбором одного варианта)	А) Улучшение внешнего вида продуктов Б) Создание особых вкусов и ароматов В) Сохранение свежести и продление сроков хранения Г) Увеличение массы продукта		
2.		Сохранение свежести и продление сроков хранения Основными факторами, замедляющими порчу продуктов при охлаждении, являются: А) Повышенная активность ферментов Б) Рост микроорганизмов В) Интенсивное дыхание продукта Г) Понижение скорости метаболизма и подавление роста микробов	Г	2
3.		Понижение скорости метаболизма и подавление роста микробов Оптимальная температура для краткосрочного хранения свежих овощей и фруктов находится в пределах: А) $-2^{\circ}\text{C} - 2^{\circ}\text{C} \dots +2^{\circ}\text{C} + 2^{\circ}\text{C}$ Б) $0^{\circ}\text{C} - 0^{\circ}\text{C} \dots +4^{\circ}\text{C} + 4^{\circ}\text{C}$ В) $+4^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C} \dots +8^{\circ}\text{C} + 8^{\circ}\text{C}$ Г) $+8^{\circ}\text{C} - 8^{\circ}\text{C} \dots +12^{\circ}\text{C} + 12^{\circ}\text{C}$	Б	2
4.		Причина повреждения тканей растения при чрезмерно низкой температуре называется: А) Потеря упругости Б) Чернота сердцевины В) Повреждения от переохлаждения ("морозный ожог") Г) Сокращение размеров плода	В	2
5.		Максимальное содержание свободной воды в продукте снижает вероятность: А) Образования мелких кристаллов льда Б) Появления больших	Б Появления больших кристаллов льда	2

№ п/ п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнени я (в минутах)
	<i>ответа и обоснованием выбора)</i>	кристаллов льда В) Более быстрого восстановления продукта после размораживания Г) Совершенствования вкуса и аромата продукта		
6.	Задание открытого типа	Какие изменения в мясе происходят при глубоком замораживании?	Вода превращается в мелкие кристаллы льда, разрушая структуру мышц	3-5
7.		Критерии качественного размораживания продуктов включают...	Равномерное распределение влаги по всей массе продукта Высокую скорость таяния Минимизацию потерь веса и уменьшение выделения сока	3-5
8.		Какие факторы способствуют уменьшению усушки (потери влаги) продуктов при холодильном хранении?	Повышение относительной влажности воздуха	3-5
9.		Время жизни большинства грибов и плесени при температуре около 0° C0C сокращается примерно в....	Десять раз	3-5
10.		Продолжительность безопасной заморозки продуктов в бытовых морозильных камерах должна составлять...	До шести месяцев	3-5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№	Контролируемые	Количество	Максимальное	Срок
---	----------------	------------	--------------	------

п/п	мероприятия	мероприятий/ баллы	количество баллов	предоставления
Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Практическая работа по теме № 2	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	30	по календарно-тематическому плану
Всего			90	
5.	Блок бонусов			
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			10	
Дополнительный блок				
6.	экзамен	В соответствии с установленными кафедрой критериями		по расписанию
Всего			50	
Итого:			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале
--------------	----------------------------

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Витюк, Л.А. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебно- методическое пособие к лабораторным работам для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Л.А. Витюк, З.Т. Баева, Д.О. Гурчиева // «Северо-Кавказский горно-металлургический институт(государственный технологический университет)». – Владикавказ. – 2016. – 87 с.
2. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 642 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-15936-3. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/510302> .

8.2. Дополнительная литература

1. Сергеев, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник и практикум для вузов / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 722 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-16051-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/530350>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные

психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).