

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих
технологий, доцент


А.В. Степовой

26 марта 2020 г.



Рабочая программа дисциплины

**Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и
готовой продукции**

**Адаптированная рабочая программа для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным
основным профессиональным образовательным программам высшего
образования**

Направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(программа академической магистратуры)

Направленность подготовки
«Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования
Магистратура

Форма обучения
Очная, заочная

**Краснодар
2020**

Рабочая программа дисциплины «Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции » разработана на основе ФГОС ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 21.11. 2014 г. №1487.

Автор:
канд. техн. наук, доцент


С. В. Патиева

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедр технологии хранения и переработки животноводческой продукции от № 7 от 10.03.2020 г.

Заведующий кафедрой
д-р. с.-х. наук, профессор


Н. Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 7 от 18.03.2020 г.

Председатель
методической комиссии
д-р. тех. наук., профессор


Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
д-р. с.-х. наук, профессор


А.М. Патиева

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» являются приобретение студентами обходимых теоретических и практических знаний, позволяющих использовать современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готово продукции.

Задачи:

- развитие готовности к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства
- развитие способности использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах
- развитие пособности представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

ПК-12 готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства

ПК- 16 способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах

ПК-20 способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» относится к факультативной части ОП подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», магистерская программа «Продукты питания животного происхождения».

консервов на основе мясного сырь специального назначения.

4 Объем дисциплины (108 часа, 3 зачетные единицы)

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная	заочная
Контактная работа	23	11
В том числе:		
–аудиторная по видам учебных занятий	22	10
–в т. ч. лекции	-	–
–лабораторные занятия	22	10
–внеаудиторная	-	
–зачет	1	1

Самостоятельная работа в том числе: –прочие виды самостоятельной работы	85	93
Вид промежуточный аттестации зачет	1	4
Всего по дисциплине	108	108

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.

Дисциплина изучается на 2 курсе, в III семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторные	Самостоятельная работа
1	Тема: Обобщенные современные тенденции методологического подхода контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК-12,16, 20	3	-	-	20
2	Тема: Общий технологический и химический контроль качества основного сырья и вспомогательных материалов Вопросы: 1. В производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов 2. В производстве колбасной продукции. 3. В производстве быстрозамороженных мясных готовых блюд	ПК-12,16, 20	3	-	-	22
3	Тема: Технологический и химический контроль подготовки основного сырья и вспомогательных материалов Вопросы: 1. Контроль подготовки сырья мясного происхождения. 2. Контроль подготовки сырья молочного происхождения 3. Контроль подготовки сырья растительного происхождения 4. Контроль подготовки тары и упаковки.	ПК-12,16, 20	3	-	10	21
4	Тема: Технологический и химический	ПК-	3	-	12	22

	контроль производства Вопросы: 1. Контроль производства натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса. 2. Контроль производства рубленой полуфабрикатной продукции 3. Контроль производства полуфабрикатов замороженных в тесте. 4. Контроль производства колбасной продукции. 5. Контроль производства консервированной продукции	12,16, 20				
5	Итого			-	22	85

Дисциплина изучается на 2 курсе, в IV семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторные	Самостоятельная работа
1	Тема: Обобщенные современные тенденции методологического подхода контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК-12,16, 20	4	-	-	20
2	Тема: Общий технологический и химический контроль качества основного сырья и вспомогательных материалов Вопросы: 1. В производстве мясных и мясосодержащих полуфабрикатов 2. В производстве колбасной продукции. 3. В производстве быстрозамороженных мясных готовых блюд	ПК-12,16, 20	4	-	-	22
3	Тема: Технологический и химический контроль подготовки основного сырья и вспомогательных материалов Вопросы: 5. Контроль подготовки сырья мясного происхождения. 6. Контроль подготовки сырья молочного происхождения	ПК-12,16, 20	4	-	4	25

	7. Контроль подготовки сырья растительного происхождения 8. Контроль подготовки тары и упаковки.					
4	Тема: Технологический и химический контроль производства Вопросы: 6. Контроль производства натуральных полуфабрикатов и фасовочного мяса. 7. Контроль производства рубленой полуфабрикатной продукции 8. Контроль производства полуфабрикатов замороженных в тесте. 9. Контроль производства колбасной продукции. 10. Контроль производства консервированной продукции	ПК-12,16,20	4	-	6	26
5	Итого			-	10	93

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 25с.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

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

Номер семестра *	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
ПК-12 готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	
3	Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения
3	Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
4	Преддипломная практика
4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

ПК-16 способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	
3	Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения
3	Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
1,2,3	НИР
4	Преддипломная практика
4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-20 способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	
3	Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения
3	Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
1,2,3	НИР
4	Преддипломная практика
4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

ПК-12 Готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства					
Знать основы и принципы принятия управленческих решений по освоения новых технологий	Фрагментарные представления об основах и принципах принятия управленческих решений по освоения новых технологий	Неполные представления об основах и принципах принятия управленческих решений по освоения новых технологий	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основах и принципах принятия управленческих решений по освоения новых технологий	Сформированные систематические представления об основах и принципах принятия управленческих решений по освоения новых технологий	Реферат, контрольные вопросы
Уметь координировать	Фрагментарное	Несистематическое	В целом успешное,	Сформированное	Реферат, контрольные

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

ать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	использование умений координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	использование умений координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	но содержащее отдельные пробелы умений координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	использование умений координировать работу персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	вопросы
---	---	---	---	---	---------

Владеть методами управленческих решений с учетом производственных условий	Отсутствие владения методами управленческих решений с учетом производственных условий	Фрагментарное владение методами управленческих решений с учетом производственных условий	В целом успешное, но несистематическое владение методами управленческих решений с учетом производственных условий	Успешное и систематическое владение методами управленческих решений с учетом производственных условий	Реферат, контрольные вопросы
---	---	--	---	---	------------------------------

ПК-16 Способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах

Знать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Фрагментарные представления о современных достижениях науки и передовых технологиях в научно-исследовательских	Неполные представления о современных достижениях науки и передовых технологиях в научно-исследовательских	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о современных достижениях науки и передовых	Сформированные систематические представления о современных достижениях науки и передовых технологиях	Реферат, контрольные вопросы
--	--	---	---	--	------------------------------

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

	льских работах	работах	технологиях в научно-исследовательских работах	в научно-исследовательских работах	
Уметь применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Фрагментарное использование умений применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Несистематическое использование умений применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Сформированное использование умений применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Реферат, контрольные вопросы
Владеть современными методами исследований	Отсутствие владения современными методами исследований	Фрагментарное владение современными методами исследований	В целом успешное, но несистематическое владение современными методами исследований	Успешное и систематическое владение современными методами исследований	Реферат, контрольные вопросы

ПК-20 Способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Знать технологии разработки новых продуктов	Фрагментарные представления о технологии разработки новых продуктов	Неполные представления о технологии разработки новых продуктов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о технологии разработки новых продуктов	Сформированные систематические представления о технологии разработки новых продуктов	Реферат, контрольные вопросы
---	---	--	---	--	------------------------------

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

Уметь оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Фрагментарное использование умений оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Несистематическое использование умений оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умений оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Сформированное использование умений оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Реферат, контрольные вопросы
Владеть методами оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Отсутствие владения методами оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Фрагментарное владение методами оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	В целом успешное, но несистематическое владение методами оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Успешное и систематическое владение методами оценки рисков и определения мер по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Реферат, контрольные вопросы

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы к зачету

- 1.Классификация натуральных полуфабрикатов.
2. Характеристика крупнокусковые полуфабрикаты из говядины
- 4.Классификация мелкокусковых полуфабрикатов.
- 5.Характеристика порционных полуфабрикатов их говядины.
- 6.Полуфабрикаты, вырабатываемые из говядины при комплексной разделке по кулинарному назначению.
- 7.Ассортмент панированных полуфабрикатов.
- 8.Условия хранения ми срок годности рубленых полуфабрикатов.
- 9.Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.
- 10.Составте технологическую схему производства полуфабрикатов в маринаде.
11. Мелкокусковые полуфабрикаты, вырабатываемые из свинины.
- 12.Составте технологическую схему рубленых полуфабрикатов.
- 13.Полуфабрикаты, вырабатываемые из свинины при комплексной разделке по кулинарному назначению.
- 14.Составте технологическую схему производства фаршей и начинок.
- 15.Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
- 16.На какие отруба разделявают говяжьи полутуши при производстве фасованного мяса.
- 17.Назовите ассортимент полуфабрикатов, замороженных в тесте.
- 18.На какие отрубы разделявают свиные полутуши для производства фасованного мяса.
- 19.Составьте технологическую схему производствапельменей.
- 20.Составте технологическую схему производства фрикаделек, крокетов, кюфты.
- 21.Условия хранения и сроки годности фаршей и начинок.
- 22.Составте технологическую схему производства пиццы.
- 23.Характеристика порционных полуфабрикатов из баранины.
- 24.На какие отруба разделявают бараньи туши для производства фасованного мяса.
- 25.Требования, предъявляемые к качеству быстрозамороженных готовых мясных изделий.
- 26.Фасование, замораживание, упаковывание и храненияи быстрозамороженных готовых блюд.
- 27.Составте технологическую схему производства матов, хинкалей.

Тестовые задания

I: 1

S: Куски мяса в кусковом полуфабрикате должны быть массой:

-: 500...3000 г;

-: 10... 200 г;

-: 70...1000 г;

+: 10...3000 г;

I: 2

S: Куски мяса в крупнокусковом бескостном (мясо-костном) полуфабрикате должны быть массой:

+: 500...3000 г;

-: 10... 200 г;

-: 70...1000 г;

-: 10...3000 г;

I: 3

S: Куски мяса в мелкокусковом бескостном (мясо-костном) полуфабрикате должны быть массой:

-: 500...3000 г;

+: 10... 200 г;

-: 70...1000 г;

-: 10...3000 г;

I: 4

S: Куски мяса в порционном полуфабрикате должны быть массой:

-: 500...3000 г;

-: 10... 200 г;

+: 70...1000 г;

-: 10...3000 г;

I: 5

S: Бескостный полуфабрикат – это:

+: кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса;

-: кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением мяса и кости;

-: кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 900г;

-: кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 1000 г;

I: 6

S: Мясо - бескостный полуфабрикат – это:

-: кусковой полуфабрикат, изготовленный из бескостного мяса;

+: кусковой полуфабрикат, изготовленный из мяса на кости с установленным соотношением мяса и кости;

-: кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 900г;

-: кусковой полуфабрикат, изготовленный в виде куска или кусков мяса массой 1000 г;

I: 7

S: Шрот – это:

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 8 мм;

+: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 8 до 16 мм;

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 16 мм;

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

I: 8

S: Мясной фарш – это:

+: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 8 мм;

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 8 до 16 мм;

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером не более 16 мм;

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

I: 9

S: Покромка – это:

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

-: порционный бескостный полуфабрикат, состоящий из двух примерно равных по массе кусков неправильно-округлой формы;

+: крупнокусковой полуфабрикат, изготовленный из мышц, отделенных с реберной части полутуши с 4 по 13 ребро;

-: порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 15...20 мм;

I: 10

S: Лангет – это:

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

+: порционный бескостный полуфабрикат, состоящий из двух примерно равных по массе кусков неправильно-округлой формы;

-: крупнокусковой полуфабрикат, изготовленный из мышц, отделенных с реберной части полутуши с 4 по 13 ребро;

-: порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 15...20 мм;

I: 11

S: Антрекот из говядины – это:

-: рубленый полуфабрикат, измельченный до частиц размером свыше 16 до 32 мм;

-: порционный бескостный полуфабрикат, состоящий из двух примерно равных по массе кусков неправильно-округлой формы;

-: крупнокусковой полуфабрикат, изготовленный из мышц, отделенных с реберной части полутуши с 4 по 13 ребро;

+ : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 15...20 мм;

I: 12

S: Эскалоп из свинины – это:

+ : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм;

- : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями;

- : мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

- : мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

I: 13

S: Ромштекс из говядины – это:

- : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм;

+ : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями;

- : мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

- : мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

I: 14

S: Бефстроганов из говядины – это:

- : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм;

- : порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями;

+ : мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

- : мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

I:15

S: Азу из говядины – это:

-: порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины в виде кусков овально-продолговатой формы, толщиной 10...15 мм;

-: порционный бескостный полуфабрикат, нарезанный из куска длиннейшей мышцы спины, овально-продолговатой формы, толщиной 8...10 мм с ровно обрезанными краями;

-: мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из группы ягодичных мышц тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

+: мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный поперек мышечных волокон из четырехглавой мышцы бедра тазобедренной части, в виде кусочков длиной 30...50 мм массой 10...20 г;

I: 16

S: Кусочки мяса в суповом наборе из говядины (баранины) нарезают массой:

-: 40...200г;

+: 100...200г;

-: не более 200г;

-: 20...30г;

I: 17

S: Кусочки мяса в грудинке на харчо из говядины нарезают массой:

-: 40...200г;

-: 100...200г;

+: не более 200г;

-: 20...30г;

I: 18

S: Кусочки мяса в рагу из свинины нарезают массой:

+: 40...200г;

-: 100...200г;

-: не более 200г;

-: 20...30г;

I: 19

S: Кусочки мяса в говядине для тушения нарезают массой:

-: 40...200г;

-: 100...200г;

+: не более 200г;

-: 20...30г;

I: 20

S: Кусочки мяса в мясокостном наборе из говядины нарезают массой:

-: 40...200г;

+: 100...200г;

-: не более 200г;

-: 20...30г;

I: 21

S: Массовая доля воды в бифштексе натуральном из говядины:

+: 75,9%;

-: 89%;

-: 23%;

-: 78%;

I: 22

S: Массовая доля воды в антрекоте из говядины:

-: 75,9%;

+: 75,7%;

-: 76,6%;

-: 57,0%;

I: 23

S: Массовая доля воды в азу из говядины:

-: 75,9%;

-: 75,7%;

+: 76,6%;

-: 57,0%;

I: 24

S: Массовая доля воды в шницеле из говядины:

-: 75,9%;

-: 75,7%;

-: 76,6%;

+: 57,0%;

I: 25

S: Массовая доля белков в бифштексе натуральном из говядины:

+: 20,2%;

-: 20,0%;

-: 15%;

-: 17%;

I: 26

S: Массовая доля белков в антрекоте из говядины:

-: 20,2%;

+: 20,0%;

-: 15%;

-: 17%;

I: 27

S: Массовая доля белков в азу из говядины:

-: 20,2%;

+: 20,0%;

-: 15%;

-: 17%;

I: 28

S: Массовая доля белков в шницеле из говядины:

-: 20,2%;

-: 20,0%;

+: 15%;

-: 17%;

I: 29

S: Массовая доля белков в шницеле из свинины:

-: 20,2%;

-: 20,0%;

-: 15%;

+: 17%;

I: 30

S: Масса порций бифштекса натурального из говядины для розничной торговли:

+: 125 г;

-: 500 г;

-: 110 г;

-: 80г;

I: 31

S: Масса порций лангета из говядины для розничной торговли:

+: 125 г;

-: 500 г;

-: 110 г;

-: 80г;

I: 32

S: Масса порций вырезки из говядины для розничной торговли:

-: 125 г;

+: 500 г;

-: 110 г;

-: 80г;

I: 33

S: Масса порций антрекота из говядины для розничной торговли:

+: 125 г;

-: 500 г;

-: 110 г;

-: 80г;

I: 34

S: Масса порций антрекота из говядины для общественного питания:

+: 80, 125 г;

-: 100, 500 г;

-: 70, 110 г;

-: 50, 80г;

I: 35

S: Масса порций ромштекса из говядины для общественного питания:

-: 80, 125 г;

-: 100, 500 г;

+: 70, 110 г;

-: 50, 80г;

I: 36

S: Масса порций зраз натуральных из говядины для общественного питания:

+: 80, 125 г;

-: 100, 500 г;

-: 50, 80г;

I: 37

S: Масса порций говядины духовой для общественного питания:

+: 80, 125 г;

-: 100, 500 г;

-: 70, 110 г;

-: 50, 80г;

I: 38

S: Масса порций говядины духовой для розничной торговли:

+: 125 г;

-: 500 г;

-: 110 г;

-: 80г;

I: 39

S: Масса порций мяса для шашлыка из свинины для розничной торговли:

-: 100, 150 г;

-: 200, 250 г;

-: 150, 300 г;

+: 250, 500 г;

I: 40

S: Масса котлеты без косточки:

+: 80 г;

-: 100 г

-: 50 г;

-: 110 г;

I: 41

S: Нестандартная масса порционных полуфабрикатов, полученных при механизированной нарезке, в потребительской упаковке:

-: 110...150 г;

-: 50...90 г;

+: 70...180 г;

-: 80...160 г;

I: 42

S: Температура хранения крупнокусковых бескостных и мясо-костных полуфабрикатов:

-: 1...3°C;

+: 0...4°C;

-: 5...9°C;

-: 4...8°C;

I: 43

S: Температура хранения порционных бескостных и мясо-костных полуфабрикатов:

-: 1...3°C;

+: 0...4°C;

-: 5...9°C;

-: 4...8°C;

I: 44

S: Температура хранения мелкокусковых полуфабрикатов:

-: 1...3°C;

+: 0...4°C;

-: 5...9°C;

-: 4...8°C;

I: 44

S: Срок годности крупнокусковых бескостных и мясо-костных полуфабрикатов:

-: 5 сут;

-: 6 сут;

-: 8 сут;

+: 10 сут;

I: 45

S: Срок годности порционных бескостных и мясо-костных полуфабрикатов:

-: 5 сут;

-: 6 сут;

-: 8 сут;

+: 10 сут;

I: 46

S: Срок годности мелкокусковых полуфабрикатов:

-: 5 сут;

-: 6 сут;

-: 8 сут;

+: 10 сут.

Темы докладов:

- 1.Производство фасованного мяса из говядины.
- 2.Производство фасованного мяса из свинины.
3. Производство фасованного мяса из баранины и ягнятины.
- 4.Производство фасованного мяса птицы.
- 5.Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.
6. Характеристика и технологический процесс изготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

7. Характеристика и технологический процесс изготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов.

8. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки говядины по кулинарному назначению.

9. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки свинины по кулинарному назначению.

10. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов от комплексной разделки баранины по кулинарному назначению.

11. Характеристика и технологический процесс изготовления натуральных полуфабрикатов в маринаде или соусе.

12. Производство рубленых полуфабрикатов.

13. Производство фаршированных полуфабрикатов.

14. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте.

15. Ассортимент и технология производства пельменей.

16. Ассортимент и технология производства матов, хинкалей.

17. Ассортимент и технология производства самсы, беляшей, чебуреков.

18. Современные технологические приемы производства мясосодержащих рубленых полуфабрикатов.

19. Современный рынок полуфабрикатов замороженных в тесте.

20. Современный рынок рубленых полуфабрикатов.

21. Организация производства быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд.

22. Современный рынок быстрозамороженных готовых мясных изделий и блюд.

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

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Пл КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Текущий контроль по дисциплине позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Текущий контроль проводится как контроль тематический (по итогам изучения определенных тем дисциплины) и рубежный (контроль определенного раздела или нескольких разделов, перед тем, как приступить к изучению очередной части учебного материала).

Критериями оценки являются: новизна и правильность принимаемых решений, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия

сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» – выполнены все требования: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём работы; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» – тема работы не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или работа не представлена вовсе.

Доклад- это развернутое устное сообщение, посвященное заданной теме, сделанное публично. В присутствии слушателей. Основным содержанием доклада может быть описание состояния дел в какой –либо научной или практической сфере; авторский взгляд на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы.

Доклад изначально планируется как устное выступление и должен соответствовать определенным критериям.

Оценка «пять» ставится при условии:

- работа выполнялась самостоятельно;
- материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;
- работа оформлена с соблюдением всех требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена на высоком и доступном уровне.

Оценка «хорошо» ставится при условии:

- работа выполнялась самостоятельно;
- материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;
- работа оформлена с незначительными отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена хорошо.

Оценка «удовлетворительно» ставится при условии:

- работа выполнялась с помощью преподавателя;
- материал подобран в достаточном количестве;
- работа оформлена с отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена удовлетворительно.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии:

- работа выполнялась с помощью преподавателя;
- материал подобран в недостаточном количестве;
- работа оформлена без соблюдения требований;
- защита проведена неудовлетворительно.

Тестовые задания

Тестирование – это исследовательский метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения испытуемым ряда специальных заданий. Такие задания принято называть тестами. Тест – это стандартизированное задание или особым образом связанные между собой задания, которые позволяют исследователю диагностировать меру выраженности исследуемого свойства у испытуемого, его психологические характеристики, а также отношение к тем или иным объектам. В результате тестирования обычно получают некоторую количественную характеристику, показывающую меру выраженности исследуемой особенности у личности. Она должна быть соотносима с установленными для данной категории испытуемых нормами.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Критерии оценивания ответов на зачете:

Зачет – форма проверки знаний и навыков обучающихся, полученных на семинарских и практических занятиях, производственной практике, а также их обязательных самостоятельных работ (чертежей, расчетов и др.).

– «зачтено» – выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания изученного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предлагаемый практический опыт;

– «не зачтено» – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; а также в случае отсутствия знаний основных понятий и определений или присутствии большого количества ошибок при интеграции основных определений. Кроме этого, если обучающийся показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; или отсутствия ответа на основной и дополнительной вопросы.

8 Перечень основной и дополнительной литературы

Основная учебная литература:

1. Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — ISBN 978-5-7410-1418-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/98073>

(дата обращения: 23.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей

2. Патиева С.В. Экспертиза продуктов питания животного происхождения : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева, Н. Н. Забашта; Куб. гос. аграр. ун-т им. И.Т. Трубилина. - Краснодар : КубГАУ, 2018. - 176 с.

https://edu.kubsau.ru/file.php/116/1AB_Verstka_EHkspertiza_produkto_v_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdjenija_429321_v1_.pdf

Дополнительная учебная литература

1. Донченко Л. В. Стратегия обеспечения безопасности питания человека : учеб. пособие / Л. В. Донченко, И. В. Соболев. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 89 с.

https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Strategija_obespechenija_pitanija_cheloveka_493503_v1_.PDF

2. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168> — ЭБС «IPRbooks».

3. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167> — ЭБС «IPRbooks».

4. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмов, И. А. Макеева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 480 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html>

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень ЭБС

	Наименование	Тематика
1	Znanium.com	Универсальная
2	IPRbook	Универсальная
3	Лань	Универсальная
4	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная

Перечень Интернет-сайтов:

eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции : метод. указания к выполнению лабораторных работ / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар: КубГАУ, 2020. – 76 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_LR_Sovremennye_metody_kontrolja_kachestva_syrja_polufabrikatov_i_gotovoij_pprodukcii_581014_v1_PDF

2. Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 25с.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентационных технологий; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Помещение №221 ГУК, площадь — 101м ² ; посадочных мест — 95; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; программное обеспечение: Windows, Office.	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

	<p>Помещение №114 ЗОО, площадь — 43м²; посадочных мест — 25; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ</p> <p>специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ</p>	
--	--	--

13. Особенности организации обучения лиц с ОВЗ и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Категории студентов с ОВЗ и инвалидностью	Форма контроля и оценки результатов обучения
<i>С нарушением зрения</i>	<ul style="list-style-type: none"> – устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.; при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.
<i>С нарушением слуха</i>	<ul style="list-style-type: none"> – письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.; при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации,

	звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.
<i>С нарушением опорно-двигательного аппарата</i>	<ul style="list-style-type: none"> – письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ:

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АООП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины

Студенты с нарушениями зрения

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт

размещения информации на корпоративном образовательном портале;

- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;

- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;

- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;

- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;

- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный,

- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;

- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;

- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);

- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;

- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;

- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

***Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата
(маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности
передвижения
и патологию верхних конечностей)***

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;

- опора на определенные и точные понятия;

- использование для иллюстрации конкретных примеров;

- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимобратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и

запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);

- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);

- минимизация внешних шумов;

- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;

- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Студенты с прочими видами нарушений

(ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной

и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания)

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;

- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;

- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;

- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;

- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).

- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы,

- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и

самоконтроля;

– наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.