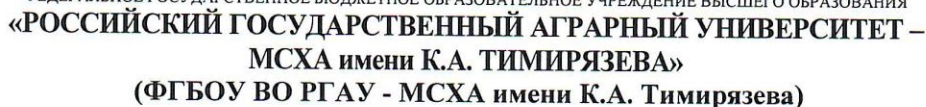


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ



УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора
Технологического института

Д.М. Бородулин

«09» 09 2024 г.

для подготовки бакалавров

ΦΓΟΣ ΒΟ

19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология продуктов питания из водных
биоресурсов и объектов аквакультуры

Курс 1
Семестр 1

Форма обучения очная
Год начала подготовки 2024

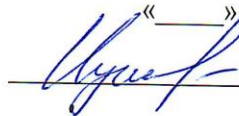
Москва, 2024

Разработчик: Устинова Ю.В. канд. техн. наук,



«__» ____ 20__ г.

Рецензент: Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор

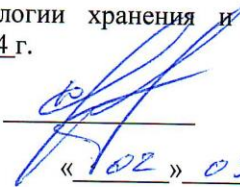


«__» ____ 20__ г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта (специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана.

Программа обсуждена на заседании кафедры «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства», протокол № 1 от «__» ____ 2024 г.

И.о. зав. кафедрой Бородулин Д. М., д.т.н., профессор

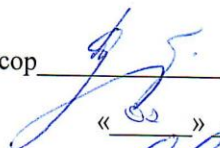


« 02 » 09 20 24 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии
Технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

Протокол № 7



« 03 » 09 20__ г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой
Бородулин Д.М., д.т.н., профессор



«__» ____ 20__ г.

Зав. отдела комплектования ЦНБ /



«__» ____ 20__ г.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине может применяться традиционная система контроля и оценки успеваемости студентов.

При использовании традиционной системы контроля и оценки успеваемости студентов должны быть представлены критерии выставления оценок по четырех балльной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Таблица

Система оценок

Оценка	Критерии оценки
Отлично	Ответ на все вопросы билета и ответ на дополнительные вопросы из основной и дополнительной литературы
Хорошо	Ответ на все вопросы билета и ответ на дополнительные вопросы из основной литературы
Удовлетворительно	Ответ на все вопросы билета
Неудовлетворительно	Требуется выполнение значительного объема работы (либо повтор курса в установленном порядке, либо основание для отчисления)

К итоговой аттестации допускаются студенты, набравшие за период обучения не менее 60% от максимальной суммы баллов. Студенты, набравшие за период обучения менее 60% от максимальной суммы баллов, к зачету не допускаются, как не справившиеся с учебной программой.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

- 1 Биотехнология рационального использования гидробионтов : учебник / под ред. О. Я. Мезеновой. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 416 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература).
- 2 Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификации рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. – Москва : ИНФРА-М : Альфа-М, 2013. – 256 с.
- 3 Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учеб. пособие для СПО / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. – Москва : Юрайт, 2017. – 177 с. – (Профессиональное образование).

7.2 Дополнительная литература

- 1 Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учеб. пособие для СПО / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общ. ред. И. Н. Кима. – Москва : Юрайт, 2017. – 315 с. – (Профессиональное образование).
- 2 Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учеб. пособие / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 144 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература).
- 3 Николаенко, О. А. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие для вузов / О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина, В. И. Волченко. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. – 176 с.
- 4 Пищевая безопасность гидробионтов : учеб. пособие для вузов / Г. Н. Ким, И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. – Москва : Моркнига, 2011. – 647 с.
- 5 Репников, Б. Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров : учеб. пособие / Б.Т. Репников. – Москва : Дашков и К, 2013. – 220 с.

Текущие отраслевые издания

1. Институт научной информации по общественным наукам (ИНИОН).
2. Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИ-ТИ).
3. Научно-исследовательский отдел «Информкультура» Российской государственной библиотеки

РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу дисциплины Б1.В.01 Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ОПОП ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (квалификация выпускника – магистр)**

Нугмановым Альбертом Хамед-Харисовичем, д.т.н., профессор кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева», (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» ОПОП ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (квалификация выпускника – магистр) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре технологии хранения и переработки продуктов животноводства (разработчик: Устинова Юлия Владиславовна, доцент кафедры, кандидат технических наук).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (квалификация выпускника – магистр). Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к вариативной части учебного цикла – Б1.

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» закреплено 2 профессиональных компетенций. Дисциплина «Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» составляет 2 зачётные единицы (72 часа).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (квалификация выпускника – магистр) и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области технологии хранения и переработки продукции животноводства в профессиональной деятельности магистра по данному направлению подготовки.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО

направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (квалификация выпускника – магистр).

11. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос в форме обсуждения отдельных вопросов, участие в учебно-производственных процессах (в профессиональной области) и аудиторных заданиях - работа с литературными источниками, нормативно-технической документацией), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета с оценкой, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины вариативной части учебного цикла – Б1 ФГОС направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источника, дополнительной литературой – 5 наименования, интернет-ресурсы – 3.

14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Нугманов Альберт Хамед-Харисович, д.т.н., профессор кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева».

«_____» _____ 20____ г.