

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования

«Кемеровский государственный университет» (КемГУ)

Управление развития дополнительного образования



УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по цифровой трансформации

/ Котов Р.М. /

2022 г.

ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

(профессиональная переподготовка)

Технология мяса и мясных продуктов

Начальник УРДО

О.М. Левкина

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Цели реализации программы

Современная система высшего образования предъявляет новые требования к личностным и профессиональным качествам преподавателя образовательной организации ДПО. Как специалист, преподаватель ДПО должен иметь фундаментальное академическое образование, педагогические и психологические знания. На профессиональном уровне – владеть методами и средствами обучения, воспитания личности взрослых обучаемых, методами исследования, инновационными педагогическими технологиями.

Целью освоения программы является приобретение слушателями теоретических знаний и практических умений в области стандартизации и экспертизы мяса и мясных продуктов, необходимых для производственно-технологической деятельности. Освоение основ стандартизации и методик экспертизы мяса и мясных продуктов.

Основными задачами учебной программы являются:

- сформировать практические основы изучения потребительских свойств мяса и мясных продуктов;
- изучение процессов, происходящих в мясных продуктах и нахождение оптимальных условий для максимального сохранения их качества, и сокращения потерь;
- освоение факторов, влияющих на формирование и сохранение качества мяса и мясных продуктов, проведение экспертной оценки, контроля, сертификации.

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197 – ФЗ;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О правилах разработки и утверждения профессиональных стандартов»;
- Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Методические рекомендации-разъяснения по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов (письмо Минобрнауки ВК-1032/06 от 22.04.2015);
- Иные нормативные правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность в Российской Федерации.

Образовательная программа профессиональной переподготовки разработана и утверждена КемГУ самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе ФГОС ВО. При разработке дополнительной профессиональной программы учтено содержание Приказа Минобрнауки России от 21.11.2014 N 1495 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология (уровень магистратуры)".

Слушатели по окончании обучения по программе должны иметь практический опыт:

- по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства;
- оценки качества продукции животноводства.

уметь:

- выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства;
- составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;
- выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства;
- осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;
- оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;

знать:

- виды, технологические процессы производства продукции животноводства;
- методику расчета основных технологических параметров производства;
- технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам);
- действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;
- основные методы оценки качества продукции животноводства

1.2 Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

Область профессиональной деятельности слушателей, освоивших программу ДПП «технолог», «лаборант-технолог», «инженер-технолог», «техник».

В соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология областью профессиональной деятельности магистра является:

исследование, получение и применение ферментов, вирусов, микроорганизмов, клеточных культур животных и растений, продуктов их биосинтеза и биотрансформации;

создание технологий получения новых видов продукции, включая продукцию, полученную с использованием микробиологического синтеза, биокатализа, геной инженерии и нанобиотехнологий;

разработку научно-технической документации и технологических регламентов на производство биотехнологической продукции;

реализацию биотехнологических процессов и производств в соответствии с соблюдением законодательных и нормативных национальных и международных актов;

организацию и проведение контроля качества сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции.

Объектами профессиональной деятельности являются: микроорганизмы, клеточные культуры животных и растений, вирусы, ферменты, биологически активные химические вещества; приборы и оборудование для исследования свойств используемых микроорганизмов, клеточных культур, получаемых путем биосинтеза веществ, получаемых в лабораторных и промышленных условиях; биомассы, установки и оборудование для

проведения биотехнологических процессов; средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; регламенты на производство продуктов биотехнологии, международные стандарты.

1.3 Требования к результатам освоения программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль соблюдения технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- оценка инновационного потенциала новой продукции;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
- контроль соблюдения экологической безопасности производства.

<p>Цель (планируемые результаты обучения) дисциплины «Технология мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц и продуктов их переработки» является приобретение слушателями знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и научно-исследовательской деятельности в области технологии мяса, мясной продукции, мяса птицы, яиц и продуктов их переработки.</p> <p>Планируемые результаты обучения</p> <p>Слушатель должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:</p>	
Код	Наименование вида деятельности, общепрофессиональных и профессиональных компетенций
ВД	Профессиональная деятельность организации технологического процесса на производстве

ОПК-5	способностью использовать современные информационные технологии для сбора, обработки и распространения научной информации в области биотехнологии и смежных отраслей, способностью использовать базы данных, программные продукты и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-6	готовностью к защите объектов интеллектуальной собственности и коммерциализации прав на объекты интеллектуальной собственности
ОПК-4	готовностью использовать методы математического моделирования материалов и технологических процессов, готовностью к теоретическому анализу и экспериментальной проверке теоретических гипотез
ПК-1	готовностью к планированию, организации и проведению научно-исследовательских работ в области биотехнологии, способностью проводить корректную обработку результатов экспериментов и делать обоснованные заключения и выводы
ПК-2	способностью проводить анализ научной и технической информации в области биотехнологии и смежных дисциплин с целью научной, патентной и маркетинговой поддержки проводимых фундаментальных исследований и технологических разработок
ПК-3	способностью представлять результаты выполненной работы в виде научно-технических отчетов, обзоров, научных докладов и публикаций с использованием современных возможностей информационных технологий и с учетом требований по защите интеллектуальной собственности
ПК-5	способностью осуществлять технологический расчет оборудования, выбор стандартного и проектирование нестандартного оборудования
ПК-7	готовностью к организации работы коллектива исполнителей, принятию исполнительских решений в условиях спектра мнений, определению порядка выполнения работ
ПК-8	способностью к проведению технико-экономического анализа производства и составлению технико-экономической документации
ПК-9	готовностью использовать основные принципы организации метрологического обеспечения производства
ПК-15	готовностью обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции
ПК-16	способностью осуществлять эффективную работу средств контроля, автоматизации и автоматизированного управления производством, химико-технического, биохимического контроля

1.4 Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы

Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу: специалисты с высшим и средним профессиональным образованием, студенты выпускных курсов высших учебных заведений (магистратура).

1.5 Трудоемкость обучения

Нормативная трудоемкость по данной программе 300 академических часов, включая самостоятельную работу слушателей.

1.6 Режим занятий

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная. Максимальная учебная нагрузка (аудиторная) составляет 40 часов в неделю.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

№	Наименование раздела	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости
		Аудиторные учебные занятия			Самостоятельная работа обучающихся	
		всего	лекции	семинарные занятия		
1.	Стандартизация и контроль качества мяса и мясных продуктов.	50	10		40	экзамен
2.	Экспертиза мяса и мясопродуктов.	50	6		44	экзамен
3.	Пищевая ценность мяса.	30	4		26	зачет
4.	Идентификация и экспертиза мяса.	40	8		32	зачет
5.	Органолептическая оценка мяса и мясных продуктов.	30	8		22	зачет
6.	Классификация и характеристика различных видов убойных животных.	30	4		26	зачет
7.	Экспертиза колбасных изделий.	30	4		26	зачет
8.	Экспертиза мясных консервов.	30	4		26	зачет

	Междисциплинарный экзамен	10	10			Экзамен
	Итого	300	58		242	

2.2 Содержание учебных разделов и практик

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
<i>Содержание лекционного курса</i>		
1.	Стандартизация и контроль качества мяса и мясных продуктов.	Задачи стандартизации. Основные цели стандартизации. Категории и виды стандартов. Структура стандартов. Роль стандартизации в мясной промышленности.
2.	Экспертиза мяса и мясопродуктов.	Виды экспертизы мяса и мясопродуктов. Нормативные документы и их роль в экспертизе. Основные нормативные документы для экспертизы мяса и мясопродуктов.
3.	Пищевая ценность мяса.	Классификация мяса. Пищевая ценность мяса. Показатели, влияющие на пищевую ценность мяса.
4.	Идентификация и экспертиза мяса.	Идентификация продукции. Правила проведения экспертизы. Общие положения. Отбор образцов.
5.	Органолептическая оценка мяса и мясных продуктов.	Системы и методы органолептической оценки. Виды дегустации. Дегустационная комиссия. Правила и порядок проведения дегустации. Обработка результатов.
6.	Классификация и характеристика различных видов убойных животных.	Характеристика мяса убойных животных. Классификация мяса. Клеймение и маркировка мяса.
7.	Экспертиза колбасных изделий.	Разновидности колбасных изделий. Требования к качеству колбасных изделий. Хранение колбасных изделий. Идентификация и экспертиза колбасных изделий. Приемка и испытания. Транспортирование и хранение.
8.	Экспертиза мясных консервов.	Классификация мясных консервов. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение мясных консервов. Идентификация и экспертиза мясных консервов. Приемка и испытания. Транспортирование и хранение.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-технические условия реализации программы

Лекции и практические занятия проводятся как в учебных и научных аудиториях, оснащенных современным оборудованием, так и в аудиториях с мультимедийным оборудованием.

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечений
Мультимедийная аудитория	Лекции, практические занятия	Компьютер с выходом в Интернет, мультимедийный проектор, экран, доска, интерактивная доска.
Аудитория для проведения лабораторных работ	Практические занятия	Современное лабораторное оборудование для проведения микробиологических, физико-химических и биотехнологических исследований
Рабочее место пользователя	Самостоятельная работа	Компьютер с выходом в Интернет

3.2 Перечень методов, средств обучения и образовательных технологий

Программой дисциплины предусмотрены такие формы организации учебного процесса, как лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа. В ходе изучения курсов слушатели получают задания для выполнения самостоятельной работы в форме источников для конспектирования, вопросов контрольных работ, тем докладов.

Проведение большинства лекционных занятий предусматривает использование мультимедийного сопровождения.

В учебном процессе предусмотрено применение современной лабораторной техники, для выполнения различных лабораторных работ необходимых для усвоения теоретических знаний.

Лабораторная работа – один из видов самостоятельной практической работы, проводимой учащимися с целью углубления и закрепления теоретических знаний, развития навыков самостоятельного экспериментирования. Включают подготовку необходимых для опыта (эксперимента) приборов, оборудования, реактивов, составление схемы-плана опыта, его проведение и описание.

В лекционных занятиях с использованием компьютерных презентаций реализуется принцип наглядности. Подготовка данного занятия преподавателем состоит в том, чтобы изменить, переконструировать учебную информацию по теме в визуальную форму для представления слушателям через технические средства обучения. Проведение занятия сопровождается развернутым комментированием преподавателем подготовленных наглядных материалов. Представленная таким образом информация должна обеспечить систематизацию имеющихся у слушателей знаний, создание проблемных ситуаций и

возможности их разрешения; демонстрировать разные способы наглядности, что является важным в познавательной и профессиональной деятельности.

На лекциях и практических занятиях используется:

Анализ проблемных ситуаций (case-study) – метод обучения, способствующий умению принятия решений, целью которого является научить слушателей анализировать информацию, выявлять ключевые проблемы, генерировать альтернативные пути решения, оценивать их, выбрать оптимальное решение и формировать программы действий;

Групповая дискуссия используется для выработки разнообразных решений в условиях неопределенности или спорности обсуждаемого вопроса путем разрядки межличностной напряженности; определения мотивации участия и побуждения каждого присутствующего к детальному выражению мыслей; возрождения ассоциаций, ранее скрытых в подсознании человека; стимуляции участников; оказание помощи в высказывании того, что участники не могут сформулировать в обычной обстановке; корректировки самооценки участников и содействия росту их самосознания;

Реферат – самостоятельная научно-исследовательская работа слушателей, направленная на развитие аналитических способностей. Написание реферата количественно и качественно обогащает знания слушателей по выбранной теме, помогает им логично, грамотно обобщить и изложить в письменном виде собранный материал, а затем умело, аргументировано публично устно защитить его перед своими одногруппниками на семинарском занятии или на научной конференции и, таким образом, приобрести методологический опыт публичной защиты научных исследований.

Дидактический тест – специально организованный набор заданий, позволяющий осуществить все наиболее важные функции процесса обучения: организующую, обучающую, развивающую. Более того, тестовый контроль имеет значительные преимущества перед другими технологиями обучения. Во-первых, он обеспечивает проверку знаний большого количества слушателей одновременно, во-вторых, создает равные условия для всех тестируемых, в-третьих, занимает незначительное количество времени преподавателя и слушателей и обеспечивает возможность контроля, как качества усвоения знаний, так и процесса формирования умений и навыков, использования их на практике.

3.3 Квалификация педагогических кадров

Повышение качества кадрового обеспечения образовательного процесса является одним из важнейших направлений академической политики, осуществляемой в институте. Для решения этой задачи руководство института максимально использует все имеющиеся в наличии организационные, финансовые и материально-технические средства. Профессорско-преподавательский состав зачисляется на работу по результатам конкурсного отбора на основании заключенных с ректором Университета трудовых договоров. Заведующие кафедрами назначаются по результатам выборов, порядок выборов определен Уставом Университета, а также Положением об Ученом совете и Положением о порядке замещения должностей научно-педагогических работников. Ежегодно в Университете проводятся конкурсы на лучшую учебно-методическую работу.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, составляет 90 %; ученую степень доктора наук и ученое звание

профессора имеют 78 % преподавателей. К образовательному процессу привлечено 10 % преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций.

3.4 Учебно-методическое обеспечение программы

№	Наименование раздела	Основная литература
1.	Стандартизация и контроль качества мяса и мясных продуктов.	1. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебносправочное 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
2.	Экспертиза мяса и мясопродуктов.	1. 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 . 2. Производство и переработка продукции животноводства / Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. -М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 186 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=536126
3.	Пищевая ценность мяса.	1. Голуб, О.В. Стандартизация, метрология и сертификация [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В. Голуб, И.В. Сурков, В.М. Позняковский – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 334 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4151
4.	Идентификация и экспертиза мяса.	1. Л.П. Табакова. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства. М.: «КолосС», 2009.
5.	Органолептическая оценка мяса и мясных продуктов.	1. Степанов В.И. и др. Технология производства свинины.-М.: Колос, 2008. 2. Стадникова С.В. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы: лабораторный практикум (учебное пособие)/ Стадникова С.В., Богатова О.В, Догарева Н. Г., Клычкова, М.В., Кичко Ю.С.- Оренбург: ООО ИПК «Университет», 2014-154с
6.	Классификация и характеристика различных видов убойных животных.	1. Пигарев Н.В. и др. Технология производства продукции птицеводства и их переработка. – М.: Агропромиздат, 2011. 2. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. –

		4-е изд. - М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2017. – 212 с. – http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415066
7.	Экспертиза колбасных изделий.	<p>1. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов : учеб. для вузов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : Колос, 2009. - Кн. 1: Общая технология мяса. - , 2009. - 566 с.</p> <p>2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст]: практикум: учебное пособие / В. В. Пронин, С.П. Фисенко. – Санкт-Петербург : Лань, 2012. – 240 с.</p>
8.	Экспертиза мясных консервов.	<p>1. Материальный баланс при производстве мясных консервов (технологические расчеты): метод.указания / О. В. Богатова [и др.]; - Оренбург : Университет, 2012. - 36 с [Электронный ресурс] http://artlib.osu.ru/site_new/find-book?5.</p> <p>2. Стадникова С.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза (практикум) / Стадникова С.В, Богатова О.В., Догарева Н. Г, Топурия Г.М. – Оренбург: ООО ИПК «Университет»-2013г-208с</p>

3.5 Возможность доступа к электронным фондам учебно-методической документации

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

№	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1	Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	ЭБС Издательства Лань http://e.lanbook.com/
2	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора	ООО «Издательство Лань», Договор № 29-ЕП от 2 марта 2015
3	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	Свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2011620038 от 11.01.2011 г.

4	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	Свидетельство о регистрации СМИ Эл. № ФС77-42547 от 3.11.2010 г.
5	Наличие возможности одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в электронно-библиотечную систему, не менее чем для 25 процентов обучающихся по каждой из форм получения образования	Одновременный и неограниченный доступ ко всем книгам, входящим в пакеты, в любое время, из любого места посредством сети Интернет.

ЭБС издательства «Лань»

№	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1	Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://www.biblioclub.ru/
2	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора	ООО «Директ-Медиа», Договор № 191-09/15 от 16.10.2015 г.
3	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	Свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2010620554 от 27.09.2010 г.
4	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	Свидетельство о регистрации СМИ Эл. № ФС77-42287 от 11.10.2010 г.
5	Наличие возможности одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в электронно-библиотечную систему, не менее чем для 25 процентов обучающихся по каждой из форм получения образования	Пользователи имеют одновременный индивидуальный доступ ко всем материалам, входящим в базовую часть ЭБС, в любое время, из любого места посредством сети Интернет.

ЭБС ЮРАЙТ

№	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
---	--	------------------------

1	Наименование электронно-библиотечной системы, предоставляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	ЭБС издательства «Юрайт» http://www.biblio-online.ru
2	Сведения о правообладателе электронно-библиотечной системы и заключенном с ним договоре, включая срок действия заключенного договора	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ», Договор № 205-ЕП от 05.10.2015 г.
3	Сведения о наличии зарегистрированной в установленном порядке базе данных материалов электронно-библиотечной системы	Свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2013620832 от 15.07.2013 г.
4	Сведения о наличии зарегистрированного в установленном порядке электронного средства массовой информации	Свидетельство о регистрации СМИ Эл. № ФС77-53549 от 04.04.2013 г.
5	Наличие возможности одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе, в том числе одновременного доступа к каждому изданию, входящему в электронно-библиотечную систему, не менее чем для 25 процентов, обучающихся по каждой из форм получения образования	Пользователи имеют одновременный индивидуальный доступ к изданиям в пакетах, в любое время, из любого места посредством сети Интернет

4 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1 Текущий контроль и промежуточная аттестация

Оценка успеваемости слушателей по дисциплинам осуществляется в ходе текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемое наблюдение за уровнем усвоения знаний и формированием умений, навыков и компетенций. Формами текущего контроля являются опросы, собеседования, решение практически задач в рамках лекционных и практически занятий.

Промежуточный контроль – это вид контроля, предусмотренный учебным планом, который проводится в форме зачетов по учебным дисциплинам.

Компетенции по дисциплине формируются последовательно в ходе проведения теоретических и практических занятий. Для контроля знаний обучающихся разработаны типовые вопросы, выносимые на зачет. В рамках типовых вопросов, как правило, по каждой дисциплине разработаны тестовые задания, целью проведения которых является проверка знаний. Для контроля практического опыта «уметь и владеть» применяются практические типовые задачи. Типовые вопросы и типовые задачи, а также критерии их оценивания содержатся в рабочих программах дисциплин программы профессиональной переподготовки.

По учебным дисциплинам установлены следующие универсальные критерии оценки знаний (умений и владения) слушателей:

В форме зачета:

– отметка «зачтено» ставится слушателю, если он обнаруживает полное знание учебно-программного материала, успешно выполняет предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу по курсу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной в программе, без затруднений излагает материал в устной речи, владеет специальной терминологией;

– отметка «не зачтено» ставится, если слушатель обнаружил пробелы в знаниях основного программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, затрудняется в устном изложении материала, не владеет специальной (по данной дисциплине) и плохо владеет общенаучной терминологией.

Для оценки качества подготовки слушателей созданы фонды оценочных средств по всем разделам программы профессиональной переподготовки, включающие:

- тестовые задания (на проверку знаний);
- практические задачи (на проверку умений и владения)
- критерии и шкалу оценивания.

Условия, процедура подготовки и проведения зачета по отдельному разделу самостоятельно разрабатываются преподавателями.

4.2 Итоговая аттестация

Целью итоговой аттестации является оценка сформированности компетенций. Итоговая аттестация (далее – ИА) направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки слушателей требованиям. Итоговая аттестация слушателей состоит из междисциплинарного экзамена по изученным разделам.

Целью ИА является установление уровня подготовки обучающихся и установление уровня их готовности к выполнению профессиональных задач.

Критерии оценки ответов слушателей на экзамене:

1. Уровень усвоения материала, предусмотренного программой ПП.
2. Умение анализировать материал, устанавливая причинно-следственные связи.
3. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность.
4. Качество ответа (его общая композиция, логичность, общая эрудиция).
5. Использование дополнительной литературы при подготовке ответов.

«Отлично» – ставится слушателю, проявившему высокий уровень сформированности компетенций, владеющему всеми видами знаний – фактами, понятиями, закономерностями, теориями, методологическими и оценочными знаниями. В ответе слушателя проявляется: во-первых, знание основных теоретических положений программы; во-вторых, самостоятельность суждений и личных оценок; в-третьих, умение аргументировать свои суждения. Как правило, оценка «отлично» выставляется слушателям, показавшим взаимосвязь основных понятий дисциплины с профессиональной деятельностью.

При анализе ситуаций проявляется умение подходить с позиций «общего», видеть в конкретных ситуациях ведущие характеристики; слушатель владеет логикой – прежде всего, анализирует (излагает) сущностные характеристики процессов и методов.

«Хорошо» – знания этих слушателей, как составляющая компетенций, характеризуется такими качествами, как «полнота», «глубина», «системность», но они испытывают затруднения проявлять знание в обобщенной и конкретной форме, в свернутой и развернутой формах, не в полной мере владеют и «систематичностью» знаний, т.е. при изменении проблемы или формулировки вопроса они не могут выстроить известные им знания под новым углом зрения.

Для этой категории слушателей характерно: отсутствие самостоятельности суждений; на высоком уровне проявляется умение воспроизводить известные им по литературе знания и опыт; неумение обосновывать высказываемые им суждения. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер

«Удовлетворительно» – знания характеризуются сформированностью только одного качества «полнота», причем, слушатель ориентируется только на те знания, которые изложены в учебнике. В ответе преобладают знания, в основном, фактического (эмпирического) уровня, отдельных терминов и понятий. Несформированность ряда компетенций, «глубины» и «системности» не позволяет им осмыслить изученный материал.

Для этой категории слушателей при ответе характерен «ситуативный» характер мышления. Они испытывают затруднения при изложении проблемы «общего» и «конкретного».

«Неудовлетворительно» – компетенции не сформированы. Можно считать, что изучение всех разделов профессиональной переподготовки не привнесло ничего нового в профессиональное развитие личности слушателя.