Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 12:08:15
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c40[illegible]

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Преддипломная практика

Направление подготовки	**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
Направленность программы	**Технология производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции**
Форма обучения	**Очная, заочная**

Программа разработана:

Клопова А.В. доцент канд.техн. наук

(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026 № 7 Зав. кафедрой _____Широкова Н.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная
Тип	Преддипломная практика
Способ проведения	Стационарная, выездная
Форма проведения	Дискретная

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Планируемые результаты обучения по практике «Преддипломная практика» – знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций: УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ПК-1.3; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.2; ПК-4.3; ПК-4.4

УК-4.1 Ведет деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения
УК-4.2 Понимает устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке
УК-4.3 Читает и переводит со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения
УК-6.1 Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам
УК-6.2 Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития
УК-6.3 Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение
Профессиональные компетенции (ПК):
ПК -1 - Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК -2 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК -3 - Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
ПК -4 - Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ИНДИКАТОРЫ
ПК-1.3 Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2.3 Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с нормативными документами
ПК-2.4 Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания
ПК-3.2 Знать методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4.3 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность
ПК-4.4 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по

убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур

2.2. Планируемые результаты обучения по преддипломной практике, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки мяса и мясной продукции представлены в таблице

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	**Компетенция**
Знание	
Вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	УК-4.1
Понимание устной речи и ведения диалога общего и делового характера на иностранном языке	УК-4.2
Переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	УК-4.3
Формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	УК-6.1
Осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	УК-6.2
Составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение	УК-6.3
Умение	
Вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	УК-4.1
Понимание устной речи и ведения диалога общего и делового характера на иностранном языке	УК-4.2
Переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	УК-4.3
Формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	УК-6.1
Осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	УК-6.2
Составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение	УК-6.3
Навык	
Вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	УК-4.1
Понимание устной речи и ведения диалога общего и делового характера на иностранном языке	УК-4.2
Переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	УК-4.3
Формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	УК-6.1
Осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	УК-6.2

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
Составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение	УК-6.3
Опыт деятельности	
Вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	УК-4.1
Понимание устной речи и ведения диалога общего и делового характера на иностранном языке	УК-4.2
Переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	УК-4.3
Формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	УК-6.1
Осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	УК-6.2
Составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение	УК-6.3

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.3 - Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	*Знание:* технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. *Умение:* применять знания о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения и уметь организовать производственный и технологический процессы. *Навык и (или) опыт деятельности:* применения знаний в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения
ПК -2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на ав-	ПК-2.3 Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с норматив-	*Знание:* теоретических и практических основ отбора проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции *Умение:* проводить отбор проб, в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции *Навык:* владения отбором проб мяса и

	томатизированных технологических линиях	ными документами	продуктов убоя, проб, метода отбора проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции *Опыт деятельности:* приобретать опыт отбора проб, метода отбора проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции
		ПК-2.4 Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания	*Знание:* - технологических процессов производства молочной продукции, способов определения качества сырья и материалов, готовой продукции *Навык:*- владение технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения *Умение:* - анализировать свойства сырья и материалов, определить качество готовой продукции
ПК -3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК-3.2 Знать методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	*Знание:* методов моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения *Умение:* моделировать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения *Навык:* моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК -4	Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки,	ПК-4.3 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	*Знание:* технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях *Умение:* оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент про-

	хранения продукции животноводства		дукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции *Навык:* владеть методами оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров. *Опыт деятельности:* приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводствана мясоптицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.
		ПК-4.4 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур	*Знание:* технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях *Умение:* оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции *Навык:* владеть методами оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров. *Опыт деятельности:* приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводствана мясоптицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.

3. **ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ**

Общая трудоемкость «Преддипломная практика»:

Курс	**Трудоемкость**	
	З.Е.	**Количество недель**
заочная форма обучения 2023/24 год набора		
5	3	2
очная форма обучения 2023/24 год набора		
4	3	2

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Раздел (этап) практики	Каткое содержание раздела
Подготовительный этап:	Получение задания на практику; ознакомление с программой преддипломной практики; ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности
Основной этап:	обзор патентных и литературных по тематике практики с целью их использования при выполнении отчета: - методы исследования и проведения экспериментальных работ; - правила эксплуатации приборов и установок; - методы анализа и обработки экспериментальных данных; - информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере; - требования к оформлению научно-технической документации; Отработка практических навыков в технологии мяса и мясных продуктов; изучение материалов по тематическим разделам практики и т.д.; выполнение индивидуального задания.
Заключительный этап	обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

5. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По окончании практики студенты должны предоставить руководителю практики от университета письменный отчет о ее прохождении. Отчет составляется каждым студентом индивидуально в соответствии с программой практики.

Отчет оформляется в соответствии с тематикой, заданием и примерной структурой на листах формата А4, компьютерным набором.

При выполнении отчета на компьютере необходимо учитывать следующие требования: титульный лист с указанием министерства, названия факультета, названия кафедры, фамилии и инициалов студента, курса, направления подготовки, номера учебной группы, фамилии и инициалов студента; должности, фамилии и инициалов преподавателя;поля для текста устанавливаются: верхнее –2 см; левое – 3 см; нижнее – 2 см;правое - 1 см;красная строка (абзацный отступ) – 1,25 см от левой границы текста; интервал между строками – 1,5;интервал между заголовком и текстом - 3;листы должны быть пронумерованы по центру внизу листа (нумерация сквозная; на титульном листе номер не ставится);текст печатается шрифтом Шрифт TimesNewRoman, размер шрифта 14; заголовки выполняют в середине страницы, точка в конце заголовка не ставится; перенос слов на титульном листе и в заголовках не допускается; отчет должен быть скреплен, переплетен или сброшюрован в папку; работа должна содержать содержание и список использованной литературы.

Текст работы излагается с соблюдением принятой терминологии, слова в тексте пишутся полностью, сокращения допускаются только общепринятые в научно-технической литературе.

Текстовая часть делится на разделы и подразделы, пункты и (если необходимо) подпункты. Все разделы, подразделы, пункты и подпункты должны быть пронумерованы арабскими цифрами.

Разделы должны иметь порядковые номера, подразделы должны иметь порядковые номера в пределах раздела, пункты имеют порядковые номера в пределах подраздела и т.д. Каждый раздел отчета следует начинать с нового листа.

Все рисунки, схемы, таблицы должны иметь ссылку на них по тексту, должны быть пронумерованы и названы. На все рисунки в тексте должны быть даны ссылки. Рисунки должны располагаться непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, при этом допускается сокращать слово (например: см. рис.1). Если рисунок в тексте один, то допускается его не нумеровать. Рисунки нумеруют арабскими цифрами, при этом нумерация сквозная, но допускается нумеровать и в пределах каждого раздела (главы).

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Наименование таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование таблицы следует помещать над таблицей, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.На все таблицы должны быть ссылки. При ссылке следует писать слово "Таблица" с указанием ее номера.

При выполнении работы даются ссылки на использованные справочные данные и соответствующий литературный источник.

Литература, используемая в процессе выполнения задания, приводится в конце работы. Рекомендуется использовать литературу не старше 15 лет. Список литературы оформляется согласно требованиям: ГОСТ 7.1-2003 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления; ГОСТ Р 7.0.5-2008 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления.

Приложения располагаются в конце работы и нумеруются арабскими цифрами в правом верхнем углу без точки в конце. Например, Приложение 1, Приложение 2.

Структура отчета о прохождении практики выглядит следующим образом:

Титульный лист;

Задание на практику;

Содержание;

Введение;

Основная часть: обзор литературных источников по тематике работы и отражение индивидуального задания;

Описание технологий

Заключение;

Список используемой литературы;

Приложения (при необходимости).

Отчет должен содержать список источников (как практических, так и теоретических), которыми пользовался студент при проведении исследования и подготовке отчета.

В приложения выносятся объемные таблицы, рисунки, копии документов организации и другие вспомогательные материалы, на которые даются ссылки в тексте отчета. Количество приложений не ограничивается и в общем объеме отчета не учитывается.

Отчет должен содержать текстовые, графические и табличные материалы, необходимые расчеты, позволяющие раскрыть содержание практики в соответствии с программой ее прохождения. Возможны незначительные отступления от предлагаемой структуры отчета.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
УК-4.1	готовность вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения
УК-4.2	готовность понимать устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке	устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке	понимать устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке	понимать устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке
УК-4.3	готовность читать и переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	читать и переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	читать и переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	читать и переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения
УК-6.1	Готовность формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам

УК-6.2	осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития
УК-6.3	готовность составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение	составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение	составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение	составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	**Содержание компетенции (или ее части)**	**Наименование индикатора достижения компетенции**	**В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:**		
			I этап Знать	**II этап Уметь**	**III этап Навык и (или) опыт деятельности**
(ПК-1/ПК-1.3)	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.	применять знания о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения и уметь организовать производственный и технологический процессы.	применения знаний о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения
(ПК-2 / ПК-2.3)	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизи-	Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, физико-химический	теоретические и практические основы отбора проб , метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке	проводить отбор проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной	владения отбором проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля ка-

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	рованных технологических линиях	анализ, органолептические исследования, в соответствии с нормативными документами	программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	продукции	чества и безопасности сельскохозяйственной продукции
ПК-2/ПК-2.4	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания	технологические процессы производства молочной продукции, способы определения качества сырья и готовой продукции	анализировать свойства сырья, определять качество готовой продукции	владение технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения
(ПК-3/ ПК-3.2)	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Знать методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	методов моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	моделировать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-4	Способен управлять технологическими	ПК-4.3 Определяет методы и условия хране-	Технологии переработки и хранения жи-	Оценивать качество и сортность животноводческо-	Владеть методами оценки качества

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ния различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	вотноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях	го сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции	молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров; приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводства на мясоптицеперерабатыающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.
ПК-4	Способен управлять технологическими процессами производства, первичной пере-	ПК-4.4 Определяет набор, последовательность и параметры технологических опера-	Технологии переработки и хранения животноводческой продукции на боль-	Оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассорти-	Владеть методами оценки качества молочных и мясных продуктов, тех-

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	работки, хранения продукции животноводства	ций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур	ших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях	мент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции	нологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров; приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводства на мясо-птицеперерабатыающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.

6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

6.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой - «зачтено», «не зачтено».

6.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по виду текущего контроля

Результат обучения по практике	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«не зачтено»	***«зачтено»***		
I этап **Знать** особенности применения вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения (УК-4.1)	**Фрагментарные знания** особенности вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** особенности вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** особенности вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	**Сформированные и систематические знания** особенности вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения
II этап **Уметь** управлять способностью применения вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения (УК-4.1)	**Фрагментарное умение** управлять способностью применения вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общен / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** управлять деловой перепиской и деловым разговором на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** управлять способностью деловой перепиской и деловым разговором на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	**Успешное и систематическое умение** управлять способностью деловой перепиской и деловым разговором на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения
III этап **Владеть навыками** применения деловой переписки и делового разговора на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения (УК-4.1)	**Фрагментарное применение навыков** применения деловой переписки и делового разговора на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** применения деловой переписки и делового разговора на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения деловой переписки и делового разговора на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	**Успешное и систематическое применение навыков** применения деловой переписки и делового разговора на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения
I этап **Знать** особенности применения понимания устной речи и вести диалог общего и делового характера на иностранном языке (УК-4.2)	**Фрагментарные знания** особенности применения понимания устной речи и вести диалог общего и делового характера на иностранном языке / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** применения понимания устной речи и вести диалог общего и делового характера на иностранном языке	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** применения понимания устной речи и вести диалог общего и делового характера на иностранном языке	**Сформированные и систематические знания** применения понимания устной речи и вести диалог общего и делового характера на иностранном языке
II этап **Уметь** управлять способностью по-	**Фрагментарные знания** управления понимания устной	**Неполные знания** управления понимания устной речи и	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**	**Сформированные и систематические знания** управления пони-

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
нимания устной речью и вести диалог общего и делового характера на иностранном языке (УК-4.2)	речи и вести диалог общего и делового характера на иностранном языке / **Отсутствие знаний**	вести диалог общего и делового характера на иностранном языке	управления понимания устной речи и вести диалог общего и делового характера на иностранном языке	мания устной речи и вести диалог общего и делового характера на иностранном языке
III этап **Владеть навыками** применения понимания устной речью и вести диалог общего и делового характера на иностранном языке (УК-4.2)	**Фрагментарное применение навыков** применения / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** применения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения	**Успешное и систематическое применение навыков** применения
I этап **Знать** приемы чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения **(УК-4.3)**	**Фрагментарные знания** чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение** чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	**Успешное и систематическое применение навыков** применения чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения
II этап **Уметь** управлять способностью чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения (УК-4.3)	**Фрагментарное умение** управлять способностью чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** управлять способностью чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** управлять способностью чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	**Успешное и систематическое умение** управлять способностью чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения
III этап **Владеть навыками** применения чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения (УК-4.3)	**Фрагментарное применение навыков** применения чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** применения чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	**Успешное и систематическое применение навыков** применения чтения и перевода со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения
I этап **Знать как** формули-	**Фрагментарные знания особенно-**	**В целом успешное, но не систематиче-**	**В целом успешное, но сопровождающе-**	**Успешное и систематическое применение**

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ровать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам **(УК-6.1)**	**сти применения** формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам **/ Отсутствие знаний**	**ское применение** применения формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	**еся отдельными ошибками применение навыков** применения формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	**навыков** применения формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам
II этап **Уметь** управлять способностью формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам (УК-6.1)	**Фрагментарное умение** управлять способностью формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам **/ Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	**Успешное и систематическое умение** формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам
III этап **Владеть навыками** применения формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам (УК-6.1)	**Фрагментарное применение навыков** применения формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам **/ Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** применения формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	**Успешное и систематическое применение навыков** применения формулировать цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам
I этап **Знать** как осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития **(УК-6.2)**	**Фрагментарные знания особенности применения** осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направле-	**В целом успешное, но не систематическое применение** осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение** осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления	**Успешное и систематическое применение навыков** осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
	ния саморазвития / **Отсутствие знаний**		саморазвития	
II этап **Уметь** управлять способностью осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития (УК-6.2)	**Фрагментарное умение** управлять способностью осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** управлять осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** управлять способностью осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	**Успешное и систематическое умение** управлять способностью осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития
III этап **Владеть навыками** применения осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития (УК-6.2)	**Фрагментарное применение навыков** применения осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** применения осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	**Успешное и систематическое применение навыков** применения осуществлять самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития
I этап **Знать** как составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение **(УК-6.3)**	**Фрагментарные знания особенности применения** составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение** составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** готовность составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение	**Успешное и систематическое применение навыков** составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение
II этап **Уметь** управлять способностью составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение (УК-6.3)	**Фрагментарное умение** управлять способностью составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение	**Успешное и систематическое умение** составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение
III этап **Владеть навыками** составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение	**Фрагментарное применение навыков** составлять план распределения личного времени, оценивает	**В целом успешное, но не систематическое применение** составлять план распределения личного времени, оце-	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** составлять план распределения	**Успешное и систематическое применение навыков** составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнение

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
(УК-6.3)	его выполнение / **Отсутствие навыков**	нивает его выполнение	личного времени, оценивает его выполнение	
I этап **Знать** технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. **(ПК – 1/** ПК-1.3**)**	**Фрагментарные знания в области:** требований предъявляемых к технологическому оборудованию, сырью и материалам; правил и требований к эксплуатации технологического оборудования; общих положений системы технического обслуживания и ремонта технологического оборудования; правил техники безопасности и охраны труда при эксплуатации технологического оборудования **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области:** требований предъявляемых к технологическому оборудованию, сырью и материалам; правил и требований к эксплуатации технологического оборудования; общих положений системы технического обслуживания и ремонта технологического оборудования; правил техники безопасности и охраны труда при эксплуатации технологического оборудования	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** требований предъявляемых к технологическому оборудованию, сырью и материалам; правил и требований к эксплуатации технологического оборудования; общих положений системы технического обслуживания и ремонта технологического оборудования; правил техники безопасности и охраны труда при эксплуатации технологического оборудования	**Сформированные и систематические знания в области:** требований предъявляемых к технологическому оборудованию, сырью и материалам; правил и требований к эксплуатации технологического оборудования; общих положений системы технического обслуживания и ремонта технологического оборудования; правил техники безопасности и охраны труда при эксплуатации технологического оборудования
II этап **Уметь** применять знания о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения и уметь организовать производственный и технологический процессы. **(ПК – 1/** ПК-1.3**)**	**Фрагментарное умение** применять знания о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения и уметь организовать производственный и технологический процессы. **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** применять знания о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения и уметь организовать производственный и технологический процессы.	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении** применять знания о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения и уметь организовать производственный и технологический процессы.	**Успешное и систематическое умение** применять знания о технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения и уметь организовать производственный и технологический процессы.
III этап **Навык и (или) опыт деятельности** применения знаний в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения **(ПК – 1/** ПК-1.3**)**	**Фрагментарное применение навыков в области** применения знаний в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** применения знаний в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения знаний в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области** применения знаний в технологических процессах производства продуктов питания животного происхождения

Результат обучения по практике	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«не зачтено»	***«зачтено»***		
	Отсутствие навыков			
I этап **Знать** *:* теоретические и практические основы отбора проб метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции . **(ПК-2 / ПК-2.3)**	**Фрагментарные знания** *:* теоретических и практических основ отбора проб метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** *:* теоретических и практических основ отбора проб метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции .	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** *:* теоретических и практических основ отбора проб метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	**Сформированные и систематические знания** *:* теоретических и практических основ отбора проб метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции
II этап **Уметь** проводить отбор проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции **(ПК-2 / ПК-2.3)**	**Фрагментарное умение** проводить отбор проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции **/ Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** проводить отбор проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** проводить отбор проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	**Успешное и систематическое умение** проводить отбор проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции
III этап **Владеть навыками** владения отбором проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции **(ПК-2 / ПК-2.3)**	**Фрагментарное применение навыков** владения отбором проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции **/ Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** владения отбором проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** владения отбором проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	**Успешное и систематическое применение навыков** владения отбором проб в соответствии с перечнем контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции
1 этап. **Знать** технологиче-	Фрагментарные знания	Неполные знания в области технологических процессов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы,	Сформированные и систематические зна-

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ские процессы производства молочной продукции, способы определения качества сырья и материалов, готовой продукции ПК-2/ПК-2.4	технологических процессов производства молочной продукции, способов определения качества сырья и материалов, готовой продукции / Отсутствие знаний	производства молочной продукции, способов определения качества сырья и материалов, готовой продукции	знания в области технологических процессов производства молочной продукции, способов определения качества сырья и материалов, готовой продукции	ния в области технологических процессов производства молочной продукции, способов определения качества сырья и материалов, готовой продукции
П этап. Уметь анализировать свойства сырья и материалов, определять качество готовой продукции ПК-2/ПК-2.4	Фрагментарное умение анализировать свойства сырья и материалов, определять качество готовой продукции /Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение анализировать свойства сырья и материалов, определять качество готовой продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы анализировать свойства сырья и материалов, определять качество готовой продукции	Успешное и систематическое умение анализировать свойства сырья и материалов, определять качество готовой продукции
Ш этап. Владеть навыками, методами, технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения ПК-2/ПК-2.4	Фрагментарное применение навыков методов, технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения /Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение методов, технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применения навыков, методов, технологических и процессов производства продуктов питания животного происхождения	Успешное и систематическое применение навыков, методов, технологических и процессов производства продуктов питания животного происхождения
(ПК-3/ ПК-3.2) ***1 этап Знать:*** методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Фрагментарные знания** методов моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Неполные знания** методов моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания** методов моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания** методов моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
(ПК-3/ ПК-3.2)	**Фрагментарные знания**	**Неполные знания** моделировать тех-	**Сформированные, но содержащие**	**Сформированные и систематические**

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
2 этап Уметь: моделировать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	моделировать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	нологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	**отдельные пробелы, знания** моделировать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	**знания** моделировать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
(ПК-3/ ПК-3.2) *1* ***Этап Навык:*** моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Фрагментарные знания** моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Неполные знания** моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания** моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания** моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
I этап **Знать** *:* технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях **(ПК-4/ПК 4.3**	**Фрагментарные знания** технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях	**Сформированные и систематические знания** технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях
II этап **Уметь** оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции**(ПК-4/ПК4.3)**	**Фрагментарное умение / Отсутствие умений** оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции	**В целом успешное, но не систематическое умение** оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции	**Успешное и систематическое умение** оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции
III этап **Владеть навыками** владеть методами оценки качества молочных и мясных	**Фрагментарное применение навыков / Отсутствие навыков** владеть методами оценки качества	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** а также отбора и подбора владеть методами	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** владеть методами	**Успешное и систематическое применение навыков** владеть методами оценки качества молочных и мясных продуктов,

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров; приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводствана мясо-птицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха. **(ПК-4 /ПК4.3)**	молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров; приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводствана мясо-птицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.	оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров; приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводствана мясо-птицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.	оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров; приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводствана мясо-птицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.	технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров; приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводствана мясо-птицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.
I этап **Знать** *:* технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях **(ПК-4/ ПК-4.4**	**Фрагментарные знания** технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях	**Сформированные и систематические знания** технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях
II этап **Уметь** оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции**(ПК-4/ ПК-4.4)**	**Фрагментарное умение / Отсутствие умений** оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции	**В целом успешное, но не систематическое умение** оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции	**Успешное и систематическое умение** оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции
III этап **Владеть навыками**	**Фрагментарное применение навыков / Отсут-**	**В целом успешное, но не систематическое применение**	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными**	**Успешное и систематическое применение навыков** владеть

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
владеть методами оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров; приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводствана мясо-птицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха. **(ПК-4 / ПК-4.4)**	**ствие навыков** владеть методами оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров; приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводствана мясо-птицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.	**навыков** а также отбора и подбора владеть методами оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров; приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводствана мясо-птицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.	**ошибками применение навыков** владеть методами оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров; приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводствана мясо-птицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.	методами оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров; приобретать опыт деятельности хранения и переработки продукции животноводствана мясо-птицеперерабатывающие предприятия, молочные заводы, сырокомбинаты, консервные и колбасные цеха.

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

УК-4.1 Ведет деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения

Знать - как вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения 1. История сельскохозяйственного опытного дела в России

2. Структура процесса исследования. Этапы исследования и их характеристика.

3. Основные направления зоотехнических исследований в животноводстве.

4. Характеристика основных методов биологических исследований (обследование, историческое сравнение, логический метод).

Уметь - вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения

5. Характеристика основных методов биологических исследований. Экспериментальный метод.

6. Основные методические приемы проведения зоотехнических опытов. Особенности проведения опытов в птицеводстве.

Владеть - вести деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения

7. Основные методические приемы проведения зоотехнических опытов. Особенности проведения опытов в свиноводстве.

8. Основные методические приемы проведения зоотехнических опытов. Особенно-

сти проведения опытов в скотоводстве.
УК-4.2 Понимает устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке
Знать - устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке

9. Экономическая оценка результатов опыта. Производственная проверка результатов зоотехнических опытов.

10. Условия, обеспечивающие достоверность результатов опыта. Подготовительный (уравнительный), переходный, основной (учѐтный), заключительный периоды и их назначение в проведении эксперимента.
Уметь – вести устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке

11 Методы постановки зоотехнических опытов. Характеристика метода пар- аналогов.

12 Методы постановки зоотехнических опытов. Характеристика метода сбалансированных групп.
Владеть - устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке

14. Методы постановки зоотехнических опытов. Характеристика метода миниатюрного стада.

15. Методы постановки зоотехнических опытов. Характеристика метода интегральных групп (двухфакторный и многофакторный комплексы).
УК-4.3 Читает и переводит со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения
Знать – как читать и переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения

16. Методы постановки зоотехнических опытов. Характеристика метода периодов.
17. Методы постановки зоотехнических опытов. Характеристика методов групп- периодов и групп-периодов с обратным замещением.

18. Методы постановки зоотехнических опытов. Характеристика методов повторного замещения и латинского квадрата.

Уметь – читать и переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения

19. Разработка методики и рабочего плана эксперимента.

20. Внедрение в производство результатов научных достижений и передового опыта. Формы связи с. х. науки с производством.

21. Литературное оформление результатов исследований. Формы научных работ.

Владеть - читать и переводить со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения

22. Методика написания научной статьи, по результатам эксперимента. Архитектоника и характеристика отдельных разделов.

23. Методика написания магистерской работы(проекта), выполненной на основе анализа работы отрасли. Архитектоника и характеристика отдельных разделов.
УК-6.1 Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам
Знать - цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам

24. Единицы экспериментальных исследований в зоотехнии.

26. Основные статистические параметры вариационных рядов и их оценка для анализа результатов эксперимента.
Уметь - цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам

27. Необходимость биометрической обработки для характеристики идентичности подопытных групп в начале эксперимента.

28. Понятие об уровне вероятности и уровне существенности (значимости).

29. Критерий достоверности и его связь с уровнем значимости (существенности).

Владеть - цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам

33. Изучение связи между признаками. Понятие функциональной и корреляционной связи.

34. Изучение связи между признаками. Коэффициент корреляции и коэффициент регрессии.

УК-6.2 Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития

Знать - Осуществление самооценки, оценки уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития

35. Анализ и оценка результатов исследований при изучении связи между признаками.

36. Основы дисперсионного анализа. Задачи дисперсионного анализа.

Уметь - Осуществление самооценки, оценки уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития

37. Однофакторный дисперсионный анализ. Показатель силы влияния и показатель достоверности силы влияния, оценка результатов исследования.

Владеть - Осуществление самооценки, оценки уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития

38. Научные исследования в России в XVIII –XIX веке и основоположники российской науки

Владеть - реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

39. Система организации научно-исследовательской работы по зоотехнии в России

40. Современное состояние опытного дела в животноводстве. Значение науки в реализации Продовольственной программы нашей страны.

УК-6.3 Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение

Знать - план составления и распределения личного времени, оценивает его выполнен

13. Методы постановки зоотехнических опытов. Характеристика метода однояйцовых двоен.

Уметь – составлять план распределения личного времени, оценивает его выполнен

30. Оценка результатов исследования. Таблица Стьюдента.

Владеть – составлением плана распределения личного времени, оценивает его выполнен

25. Требования, предъявляемые к оформлению научной работы (проекта).

ПК-1.3 Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.

5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-2.3 Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с нормативными документами

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-2.4 Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-3.2 Знать методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-4.3 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность

Знать технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях

1. Технология производства мясных баночных консервов. Принципы и основные требования при отборе средней пробы молока.
2. Первичная обработка и хранение молока.
3. Консервирование средней пробы молока: назначение и методы.
4. Органолептическая оценка качества молока, требования, предъявляемые к молоку - сырью.
5. Показатели качества молока, характеризующие его санитарно-гигиеническое состояние.
6. Показатели качества молока, определяемые химическими методами.
7. Выявление фальсификаций молока.
8. Сепарирование молока, производство сливок, сметаны.
9. Гомогенизация молока.

10. Первичная обработка молока на ферме.
11. Понятие о бактерицидной фазе молока и способы ее продления.
12. Способы тепловой обработки молока, их достоинства и недостатки.
13. Кисломолочные продукты: сущность процессов, протекающих при приготовлении кисломолочных продуктов.
14. Общая технологическая схема приготовления кисломолочных продуктов, получаемых молочнокислым брожением (на примере сметаны).
15. Общая технологическая схема приготовления кисломолочных продуктов, получаемых смешанным брожением.
16. Технология получения, сорта и основные пороки творога.
17. Общая технологическая схема получения масла методом сбивания.
18. Классификация масла. Сущность технологии получения масла методом преобразования сливок.
19. Основные факторы, влияющие на скорость сбивания масла.
20. Основные пороки масла и причины их обуславливающие.
21. Основные принципы классификация сыров.
22. Основные приемы и процессы, применяемые при приготовлении сычужных сыров.
23. Общая технологическая схема производства рассольных сыров.
24. Основные пороки вкуса, запаха и консистенции сыров. Причины их возникновения.
25. Методы определения упитанности убойных животных, категории упитанности.
26. Категории упитанности убойного крупного рогатого скота
27. Категории упитанности убойных свиней
28. Категории упитанности убойных овец и коз
29. Порядок и условия сдачи-приема скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия.
30. Транспортировка убойных животных.
31. Основные технологические приемы, используемые при убое животных.
32. Первичная переработка крупного рогатого скота.
33. Первичная переработка свиней.
34. Классификация мяса по термическому состоянию.
35. Изменения в мясе, имеющие санитарное значение (загар, ослизнение, плесневение, гниение).
36. Методы определения свежести мяса.
37. Категории упитанности говяжьих туш.
38. Категории упитанности бараньих и козьих туш.
39. Категории упитанности свиных туш.
40. Маркировка, оценка качества и хранение говядины.
41. Маркировка, оценка качества и хранение свинины.
42. Маркировка, оценка качества и хранение баранины и козлятины, сортовая разрубка, клеймение.
43. Основные методы консервирования мяса холодом, их достоинства и недостатки.

Уметь оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции

Консервирование мяса высокими температурами.
1. Классификация и пороки мясных баночных консервов

2. Консервирование мяса поваренной солью.
3. Новые методы консервирования мяса.
4. Основные типы колбас, вырабатываемые в нашей стране. Сырье, используемое для приготовления колбас.
5. .
6. Технология обработки мясокостных мякотных субпродуктов.
7. Технология обработки слизистых и шерстных субпродуктов.
8. Номенклатура кишечного сырья.

Навык владеть методами оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров.

9. Обработка и консервирование кишечного сырья.
10. Технология переработки крови.
11. Первичная обработка шкур.
12. Технология переработки животных жиров.
13. Изменения жиров в процессе производства и хранения.
14. Консервирование кожевенного сырья.
15. Стандартизация кожевенного сырья.

Основные требования к качеству масла сливочного

ПК-4.4 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур

Знать технологии переработки и хранения животноводческой продукции на больших и малых предприятиях, в крестьянских хозяйствах и домашних условиях

1. Технология производства мясных баночных консервов. Принципы и основные требования при отборе средней пробы молока.
2. Первичная обработка и хранение молока.
3. Консервирование средней пробы молока: назначение и методы.
4. Органолептическая оценка качества молока, требования, предъявляемые к молоку - сырью.
5. Показатели качества молока, характеризующие его санитарно-гигиеническое состояние.
6. Показатели качества молока, определяемые химическими методами.
7. Выявление фальсификаций молока.
8. Сепарирование молока, производство сливок, сметаны.
9. Гомогенизация молока.
10. Первичная обработка молока на ферме.
11. Понятие о бактерицидной фазе молока и способы ее продления.
12. Способы тепловой обработки молока, их достоинства и недостатки.
13. Кисломолочные продукты: сущность процессов, протекающих при приготовлении кисломолочных продуктов.
14. Общая технологическая схема приготовления кисломолочных продуктов, получаемых молочнокислым брожением (на примере сметаны).
15. Общая технологическая схема приготовления кисломолочных продуктов, получаемых смешанным брожением.
16. Технология получения, сорта и основные пороки творога.
17. Общая технологическая схема получения масла методом сбивания.
18. Классификация масла. Сущность технологии получения масла методом пре-

образования сливок.

19. Основные факторы, влияющие на скорость сбивания масла.
20. Основные пороки масла и причины их обуславливающие.
21. Основные принципы классификация сыров.
22. Основные приемы и процессы, применяемые при приготовлении сычужных сыров.
23. Общая технологическая схема производства рассольных сыров.
24. Основные пороки вкуса, запаха и консистенции сыров. Причины их возникновения.
25. Методы определения упитанности убойных животных, категории упитанности.
26. Категории упитанности убойного крупного рогатого скота
27. Категории упитанности убойных свиней
28. Категории упитанности убойных овец и коз
29. Порядок и условия сдачи-приема скота и птицы на мясоперерабатывающие предприятия.
30. Транспортировка убойных животных.
31. Основные технологические приемы, используемые при убое животных.
32. Первичная переработка крупного рогатого скота.
33. Первичная переработка свиней.
34. Классификация мяса по термическому состоянию.
35. Изменения в мясе, имеющие санитарное значение (загар, ослизнение, плесневение, гниение).
36. Методы определения свежести мяса.
37. Категории упитанности говяжьих туш.
38. Категории упитанности бараньих и козьих туш.
39. Категории упитанности свиных туш.
40. Маркировка, оценка качества и хранение говядины.
41. Маркировка, оценка качества и хранение свинины.
42. Маркировка, оценка качества и хранение баранины и козлятины, сортовая разрубка, клеймение.
43. Основные методы консервирования мяса холодом, их достоинства и недостатки.

Уметь оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции; определять выход и ассортимент продукции в зависимости от качества сырья. оценивать качество и сортность животноводческого сырья и продукции

Консервирование мяса высокими температурами.

16. Классификация и пороки мясных баночных консервов
17. Консервирование мяса поваренной солью.
18. Новые методы консервирования мяса.
19. Основные типы колбас, вырабатываемые в нашей стране. Сырье, используемое для приготовления колбас.
20. .
21. Технология обработки мясокостных мякотных субпродуктов.
22. Технология обработки слизистых и шерстных субпродуктов.
23. Номенклатура кишечного сырья.

Навык владеть методами оценки качества молочных и мясных продуктов, технологическими приемами производства цельномолочной и кисломолочной продукции; мясных полуфабрикатов, колбас, животных жиров.

24. Обработка и консервирование кишечного сырья.
25. Технология переработки крови.
26. Первичная обработка шкур.
27. Технология переработки животных жиров.
28. Изменения жиров в процессе производства и хранения.
29. Консервирование кожевенного сырья.
30. Стандартизация кожевенного сырья.

Основные требования к качеству масла сливочного

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-4.1 Ведет деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения	
	задания открытого типа 75% 1. **Основными чертами _____ стиля речи являются точность (терминологичность), абстрактность, логичность и объективность изложения информации.** *Правильный ответ:* научного. 2. **Устав, закон, приказ, жалоба, рецепт, заявление, объяснительная записка, автобиография, анкета, резюме – это жанры _____стиля речи.** *Правильный ответ:* официально-делового. 3. **Права – обязанности,** **действие – бездействие,** **правовой-противоправный,** **оправдательный – обвинительный** В этих парах слов представлены _____официально-делового стиля речи**.** *Правильный ответ:* антонимы. 4. **Для научного стиля речи чужда _____ лексика.** *Правильный ответ:* Эмоционально-экспрессивная / разговорная / сниженная (верен любой ответ) 5. **Экспрессия, живость, меткость выражений, большая смысловая ёмкость, оценочность высказываний, неформальность общения свойственны _____ стилю речи.** *Правильный ответ:* Разговорному 6. **Основных функций публицистического стиля речи две: _____ и _____.** *Правильный ответ:* Информативная и воздействующая. 7. **Основных аспектов культуры _____ три:** - нормативный -коммуникативный

	-этический *Правильный ответ:* речи **8. В словах французского происхождения, таких как** *жалюзи, квартал, фетиш, партер, еретик, дефис* **ударение падает на _____ слог.** *Правильный ответ:* Последний **9. В глаголах прошедшего времени женского рода** (*брала, взялась, поняла, налила, убрала* и др.) **ударение, как правило, падает на_____.** *Правильный ответ:* Окончание -а **10. В глаголах второго спряжения при спряжении ударение, как правило, падает на _____:** *звонишь, вручишь, наделит, насорит, сверлишь* и др**.** *Правильный ответ*: Окончание / конец слова (верен любой ответ). **11. В словах с корнем -БАЛ- со значением «плохо себя вести», «выполнять любые капризы», «быть изнеженным» ударение НЕ падает на _____ слова.** *Правильный ответ:* корень. 12. **В отглагольных существительных ударение совпадает с исходным _____, от которого это существительное образовано**: *обеспЕчить – обеспЕчение, исповЕдать (веру) – вЕроисповедание*. *Правильный ответ:* глаголом. 13. В словах, обозначающих женские отчества, *Ильини [шн]а, Сави[шн]а, Лукини[шн]а, Фомини[шн]*а, а также в отдельных словах *коне[шн]о, пере[шн]ица, праче[шн]ная, пустя[шн]ный, яи[шн]ица* и др. произносится [шн], а пишется _____. *Правильный ответ:* чн. 14. В русской речи среди гласных только ударные произносятся чётко. В безударном положении они утрачивают ясность, чёткость звучания, их произносят с ослабленной артикуляцией. Этот закон называется _____. *Правильный ответ:* Редукция 15. В русской речи обязательно оглушение звонких согласных на конце слова: *хле[п], са[т], любо[ф]*. Нужно учесть, что согласный [г] (*пиро[?], творо[?], поро[?]*) в конце слова всегда переходит в _____. Произнесение звука _____ недопустимо. *Правильный ответ:* [к] [х]

УК-4.2 Понимает устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке	
	Задания закрытого типа: **1. Установите последовательность слов в словосочетании:** 1. Agrarian 2. State 3. Don 4. University *Правильный ответ: 3, 2, 1, 4.* **2. Сопоставьте английские и русские слова:** 1. Faculty 2. Subject 3. Textbook 4. Student a. Учебник b. Факультет

c. Студент
d. Предмет (учебная дисциплина)
Правильный ответ:1-b, 2-d, 3-a, 4-c.

3. Выберите один правильный ответ на вопрос:
Какой частью речи является слово the?
1. Существительное
2. Артикль
3. Прилагательное
4. Глагол
Правильный ответ: 2.

4. Сопоставьте глагол и грамматическое время, в котором оно употреблено:
1. I will study at the Biotechnology Faculty.
2. I study at the Biotechnology Faculty.
3. I studied at the Biotechnology Faculty.
a. Present Simple
b. Past Simple
c. Future Simple
Правильный ответ: 1-c, 2-a, 3-b.

5. Из предложенных слов выберите глаголы:
1. Moscow
2. to live
3. to become
4. Agronomy
Правильный ответ: 2, 3.

Задания открытого типа:
1. Переведите на русский язык цепочку прилагательных в разных степенях сравнения:
Small – smaller - smallest.
Правильный ответ: маленький – меньше – самый маленький (наименьший).

2. Определите грамматическое время, в котором употреблено предложение:
A lot of students live in the hostel.
Правильный ответ: Present Simple (настоящее простое).

3. По-русски укажите, в каком залоге употреблено предложение:
The Don State Agrarian University trains a lot of specialists.
Правильный ответ: действительный залог (активный залог).

4. Выберите обстоятельства времени, которые употребляются с грамматическим временем Past Simple (прошедшее простое), и переведите их на русский язык:
Yesterday, tomorrow, next week, last month, today, three days ago.
Правильный ответ: yesterday - вчера, last month - в прошлом месяце, three days ago - три дня назад.
5. По-русски укажите, в каком залоге употреблено предложение:
A lot of specialists are trained at the Don State Agrarian University.
Правильный ответ: страдательный залог (пассивный залог).
6. Переведите предложение на русский язык:
The reading room is on the second floor.
Правильный ответ: Читальный зал находиться на втором этаже.
7. Найдите в предложении порядковое числительное, запишите его:
My sister is a first-year student.
Правильный ответ: first.

	8. Поставьте предложение в грамматическое время Past Simple (прошедшее простое): My sister is a first-year student. *Правильный ответ:* My sister **was** a first-year student. **9. Поставьте предложение в грамматическое время Future Simple (будущее простое):** I study at the Biotechnology Faculty. *Правильный ответ: I will study at the Biotechnology Faculty.* **10. Вставьте пропущенное слово:** I study at the Don State Agrarian _____. *Правильный ответ: University.* **11. Найдите и выпишите правильные глаголы:** To go, to live, to have, to make, to love, to study, to be. *Правильный ответ: to live, to love, to study.* **12. Найдите и выпишите неправильные глаголы:** To go, to live, to have, to make, to love, to study, to be. *Правильный ответ: to go, to have, to make, to be.* **13. Запишите полный ответ на вопрос:** Do you study at the Don State Agrarian University? *Правильный ответ: I study at the Don State Agrarian University (Yes, I do. I study at the Don State Agrarian University).* **14. Запишите краткий ответ на вопрос:** Do you study at the Don State Agrarian University? *Правильный ответ: Yes, I do.* **15. Переведите на английский язык слова:** Университет, учиться, студент, предмет (учебная дисциплина), общежитие. *Правильный ответ: University, study, student, subject, hostel.*

УК-4.3 Читает и переводит со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения	
	Задания закрытого типа: **1. Выберите правильный перевод:** Farm animals a) мелкие животные b) сельскохозяйственные животные c) домашние животные d) дикие животные *Правильный ответ: b.* **2. Установите правильный порядок слов в словосочетании:** a) Veterinary b) of c) Faculty d) Medicine *Правильный ответ: c, b, a, d.* **3. Выберите лишнее слово:** a) Veterinarian b) Zoo technician c) Agronomist

d) table
Правильный ответ: d.

4. Соотнесите личные и притяжательные местоимения:
1. He
2. They
3. You
4. I
a) Your
b) My
c) His
d) Their
Правильный ответ: 1-c, 2-d, 3-a, 4-b.

5. Найдите указательные местоимения:
a) that
b) this
c) she
d) my
Правильный ответ: a, b.

Задания открытого типа:
1. Укажите номер предложение, сказуемое которого употреблено в Present Simple (настоящее простое время):
(1) My brother left school 3 years ago. (2) He studies at the Agronomy Faculty. (3) He will work on the farm after graduation.
Правильный ответ: 2.

2. Укажите номер предложение, сказуемое которого употреблено в Past Simple (прошедшее простое время):
(1) My brother left school 3 years ago. (2) He studies at the Agronomy Faculty. (3) He will work on the farm after graduation.
Правильный ответ: 1.

3. Укажите номер предложение, сказуемое которого употреблено в Future Simple (будущее простое время):
(1) My brother left school 3 years ago. (2) He studies at the Agronomy Faculty. (3) He will work on the farm after graduation.
Правильный ответ: 3.

4. Найдите в предложении и выпишите существительное, употребленное во множественном числе:
My sisters work at that veterinary clinic.
Правильный ответ: sisters.

5. Найдите в предложении и выпишите местоимение:
He is an agronomist.
Правильный ответ: He.

6. Укажите пропущенное слово в ряду степеней сравнения прилагательных:
_____ smaller smallest
Правильный ответ: small.

7. Укажите пропущенное слово в ряду трех форм глагола:
be _____ were been
Правильный ответ: was.

	8. Укажите пропущенное слово в ряду трех форм глагола: have had _____ *Правильный ответ: had.* **9. Укажите пропущенное указательное местоимение в ряду указательных местоимений:** _____ that these those *Правильный ответ: this.* **10. Укажите пропущенное личное местоимение:** I – my We – our You – your ____ – his She – her They – their It – its *Правильный ответ: He.* **11. Найдите и выпишите модальный глагол:** Students must read a lot of special literature. *Правильный ответ: must.* **12. Поставьте слова в правильном порядке, так чтобы получился специальный вопрос:** your, do, friends, Where, work? *Правильный ответ: Where do your friends work?* **13. Укажите пропущенное вопросительное слово:** _____ do you study? – I study at the Agrarian University. *Правильный ответ: Where.* **14. Укажите пропущенный вспомогательный глагол:** _____ you study at the Don State Agrarian University? – Yes, I do. I study at the Don State Agrarian University. *Правильный ответ: Do.* **15. Предложение, данное в отрицательной форме, сделайте утвердительным:** I don't study at the Biotechnology Faculty. *Правильный ответ:* I study at the Biotechnology Faculty.

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
УК-6.1 Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам	
	1. Акме - это: а) смысл жизни; б) высокий уровень профессионализма; в) период наивысших достижений личности. Правильный ответ – период наивысших достижений личности 2. **Какова главная особенность способностей?** а) они не могут быть сведены к знаниям, умениям и навыкам, имею-

щимся у человека;

б) они являются частью знаний, умений и навыков, имеющихся у человека;

в) являются формой существования и последствием познавательной деятельности человека.

Правильный ответ – они не могут быть сведены к знаниям, умениям и навыкам, имеющимся у человека

3. Вознаграждение, не относящееся к внешней мотивации:

а) заработная плата;

б) продвижение по службе;

в) значимость труда.

Правильный ответ – значимость труда

4. Какую трансформацию претерпевают познавательные мотивы студентов вуза?

а) к профессиональным мотивам;

б) к мотивам престижа;

в) прагматическим мотивам.

Правильный ответ – к профессиональным мотивам

5. **Внешним мотивационным фактором труда является**…

а) фактор давления;

б) собственные мотивационные факторы профессии;

в) возможности для реализации внепрофессиональных целей

Правильный ответ – фактор давления

6. **Психологическая защита, ослабляющая влияние травмирующего фактора с помощью переключения на другую систему оценок и ценностей, называется**….

Правильный ответ – катарсис

7. **Стремление личности к достижению целей той степени сложности, на которую он считает себя способной, проявляется как**……

Правильный ответ – притязание

8. Термин «психотехника» был предложен …….

Правильный ответ – **В.Штерном;**

9. И. **Левитов рассматривает следующие компоненты усталости как переживания:**

Правильный ответ – расстройство внимания, ослабление волевой регуляции

10. Главной задачей психологии труда является …..

Правильный ответ - изучение фактов и закономерностей психической регуляции деятельности человека

11.Состояние чрезмерно сильного и длительного психологического напряжения, которое возникает у человека, когда его нервная система получает эмоциональную перегрузку, давление, называется …..

Правильный ответ – стресс

12.Отрицательное влияние старого навыка на выработку нового, автоматизированного действия называется …….

	Правильный ответ – интерференция **13. Феномен снижения уровня надежности организации в восприятии ее постоянных сотрудников в связи с использованием временных работников установил** **Правильный ответ –** *Пирс* **14. В психологии труда чаще всего используется метод ……** **Правильный ответ – метод наблюдения** **15. Работник «обрастает» единомышленниками, перенимателями опыта, учениками, последователями на стадии …….** **Правильный ответ – стадия наставничества** **16. Собеседование, в ходе которого кандидату предлагается решить одну или несколько проблем (практических ситуаций) называется …….** **Правильный ответ – ситуативное** **17. Этап деловой карьеры (40-50 лет), связанный с переживанием кризиса «середины жизни», когда работник начинает подводить предварительные итоги достигнутого и искать пути приспособления к новой ситуации, называется …..** **Правильный ответ –** консолидации карьеры **18. Заданное значение результата теста или какой-нибудь другой оценки** **Правильный ответ –***порог пригодности* **19. Этап деловой карьеры (23-40 лет), характеризующийся вхождением молодого специалиста в мир работы, овладением профессией, поиском своего места в коллективе, становлением профессионалом** **Правильный ответ –***адаптационный* **20. Психическое состояние, характеризующееся мобилизацией ресурсов субъекта труда на выполнение конкретной деятельности, называется** …… **Правильный ответ – психологическая готовность**
УК-6.2 Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития	
	1**. Представление человека о важности своей личности, деятельности среди других людей и оценивание себя и собственных качеств и чувств, достоинств и недостатков** – это ….. а) самооценка б) оценка личности в) оценка других людей **38 Правильный ответ –** самооценка **2. Обеспечивает принятие личностью задач и выбора решений …… функция** а) защитная б) отражающая в) регуляторная **38 Правильный ответ –** регуляторная

3. Стимулирует личность к развитию и совершенствованию ….. функция:

а) эмоциональная
б) развивающая
в) адаптационная

38 Правильный ответ – развивающая

4. Регулирует активность человека в начале выполнения деятельности ……. функция

а) корригирующая
б) прогностическая
в) развивающая

38 Правильный ответ – прогностическая

5. Обеспечивает контроль в процессе выполнения деятельности такая функция:

а) корригирующая
б) развивающая
в) прогностическая

38 Правильный ответ – корригирующая

6. Искаженное представление человека о собственных возможностях, переоценивание собственных сил и значимости указывает на ……..

Правильный ответ – завышенная самооценка

7. Свойство личности, включающее в себя индивидуально-психологические особенности личности и проявляющееся в скорости, результативности и качественном своеобразии освоения деятельности и ее выполнения при минимальных энергетических затратах, — это…….

38 Правильный ответ – способности

8. Процесс постоянного развития личности, который предполагает непрерывное повышение уровня мастерства в чем-либо, когда человек полностью отдается процессу, справляется с задачами самостоятельно и получает чувство наивысшего удовлетворения называется …….

Правильный ответ - самореализация

9. Аристотель писал, что счастье достижимо через реализацию своих … возможностей

Правильный ответ – потенциальных

10. Проблематику самореализации активно разрабатывал психолог……

Правильный ответ - Маслоу

11. Метод обучения, при котором роль обучаемых сводится к восприятию информации. называется ……..

Правильный ответ - пассивный

12. Самореализация как качество ….. – это способность найти и исполнять своё жизненное предназначение

Правильный ответ – личности

13. Выбор профессии на основе анализа, оценки внутренних ресурсов индивидуума и соотнесения их с требованиями профессии и последующее формирование его как субъекта труда и профессионала — это ……

Правильный ответ – самоопределение

	14.Ошибка, основывающаяся на общем впечатлении о наблюдаемом и влияющая на оценку отдельных проявлений личности специалиста, называется …….. **Правильный ответ – «гало-эффект»** 15. **Совокупность общих и специфических систематически применяемых и потенциально имеющихся знаний, умений и способностей, необходимых для исполнения профессиональной деятельности, — это …..** **Правильный ответ – квалификация** 16. **Столкновение противоположно направленных мыслей, побуждений, действий людей и их групп, обусловленное выполнением людьми профессиональных ролей, называется……..** **Правильный ответ – профессиональный каонфликт** 17. **Устойчивая индивидуально-специфическая система психологических средств, приемов навыков, методов, способов выполнения той или иной деятельности — это ……** **Правильный ответ – индивидуальный стиль трудовой деятельности** 18. **Модель описания деятельности, содержащая юридически закрепленные в законах, инструкциях, наставлениях, руководствах характеристики, называется …** **Правильный ответ – нормативная** **19.Потенциальная возможность индивида выполнять целесообразную деятельность на заданном уровне эффективности в течение определенного времени** **Правильный ответ – работоспособность.** **20. Рост профессиональных знаний, умений и навыков, признание профессиональным сообществом результатов труда человека, авторитета в конкретном виде профессиональной деятельности – это ….** **Правильный ответ –** профессиональный рост
УК-6.3 Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение	
	Задания закрытого типа **1. Перечислите этапы жизненного цикла команды**: а) формирование, шторм, нормирование, работа, расформирование; б) формирование, шторм, нормирование, работа; в) становление, работа, контроль; г) становление, работа, контроль, упадок. *Правильный ответ: а* **2. Общей для школ научного управления и административной является идея:** а) рационализма; г) институционализма; б) индивидуализма; д) оптимизма. *Правильный ответ: а* **3. Персонал организации - это:** а) совокупность работников организации, объединенных в специализированны службы б) выделение работников по социально демографическим группам

в) совокупность отдельных лиц работников, объединенных по какому - либ признаку
г) личный состав организации, работающий по найму и обладающий опред ленными признаками
Правильный ответ: г
4. Контроль, осуществляемый до фактического начала работ – это:
а) Предварительный контроль;
б) Текущий контроль;
в) Заключительный контроль;
г) Внешний контроль
Правильный ответ: а
5. Контроль, осуществляемый в ходе проведения работ – это:
а) Предварительный контроль;
б) Текущий контроль;
в) Заключительный контроль;
г) Внешний контроль;
Правильный ответ: б

Задания открытого типа

1. Согласно теории X, предложенной Дугласом МакГрегором, …
Правильный ответ: большинство людей необходимо принуждать к работе и постоянно контролировать и среднему человеку присуща неприязнь к работе и стремление ее, по возможности, избегать
2. **Согласно модели Портера-Лоулера достигнутые результаты зависят от … (3 ответа)**
Правильный ответ: приложенных работником усилий, способностей сотрудника и характерных особенностей работника
3. **Согласно теории менеджмента вероятность конфликтов при внедрении изменений возрастает при таких организационных условиях**:
Правильный ответ: консервативность работников, недостаток ресурсов для осуществления изменений и неправильная последовательность организационных действий
4. Понятие «Использование трудовых ресурсов» используется когда .....
Правильный ответ: рассматривают работающих как обезличенные «ресурсы», наравне с ресурсами материальными, финансовыми и другими
5. **Концепция управления человеческими ресурсами подразумевает что ....**
Правильный ответ: человек рассматривается не как должность (элемент структуры), а как невозобновляемый ресурс
6. Под навыками групповой работы понимают: навыки эффективного общения, решение проблем и принятие решений, достижение согласия (консенсуса); навыки обратной связи, или навыки … критики.
Правильный ответ: конструктивной
7. ……постоянно действующая система тренинговых, тестовых и информационно-аналитических мероприятий, обеспечивающая диагностику состояния команды, поддержку ее жизнеспособности и эффективной деятельности на протяжении всего периода существования команды.
Правильный ответ:мониторинг эффективности деятельности команды
8. ……степень общей и специальной профессиональной подготовки работника, обладающего необходимыми знаниями, умением и навыками для выполнения определенных видов работ
Правильный ответ:квалификация
9.Коллективным можно назвать … стиль управления, при котором управленческие решения принимаются на основе обсуждения проблемы, учета мнений и инициатив сотрудников, а выполнение принятых

	решений контролируется и руководителем, и самими сотрудниками *Правильный ответ: демократический* 10. *.....это* **рациональное распределение работников организации по структурным подразделениям, участкам, рабочим местам в соответствии с принятой в организации системой разделения и кооперации труда, с одной стороны, и способностями, психофизиологическими и деловыми качествами работников, отвечающим требованиям содержания выполняемой работы, с другой стороны.** *Правильный ответ:подбор и расстановка персонала* 11. **Анализируя делегирование лидерских полномочий в команде, можно утверждать, что в случае если контроль над ситуацией и над людьми высокий, а делегирование лидерских полномочий не практикуется (руководитель все решает сам), – имеет место** *Правильный ответ:деспотия* *12…….*- это **процесс сопряжения целей компании и целей работника для наиболее полного удовлетворения потребностей обоих, процесс побуждения себя и других к деятельности для достижения общих целей**. *Правильный ответ:мотивация персонала* *13. …….***величина прироста успешности команды по следующим показателям: стабильное достижение заданного результата в установленный срок; стабильный уровень качества работ.** *Правильный ответ:эффективность деятельности команды* 14. **Совокупность всех человеческих ресурсов, которыми обладает организация — это** … *Правильный ответ: персонал* *15.* **Кадровая программа развития персонала, ориентированная на передачу новых знаний по важным для организации направлениям, умений разрешать конкретные производственные ситуации и опыта поведения в профессионально значимых ситуациях — это …** *Правильный ответ: обучение персонала*

ПК-1.3 Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Задания закрытого типа: **1. Какие из документов требуются для транспортировки убойных животных на мясокомбинат:** 1. ветеринарное свидетельство 2. счет-фактура 3. медицинская книжка 4. товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость) 5. паспорт *Правильный ответ:1,4* **2. Кто из правителей России издал указы, регламентирующие торговлю мясом, и впервые велел строить бойни:** 1. Николай 2 2. Иван Грозный 3. Петр 1 4. Екатерина 2 *Правильный ответ: 3* **3. Существуют следующие способы сдачи-приемки скота на мясокомбинаты:** 1. по живой массе 2. по количеству 3. по количеству и качеству мяса

4. по степени загрязнений животными

Правильный ответ : 1,3

4. В каком году в России вышел указ «Врачебный устав», в котором впервые в законодательном порядке были сформулированы правила, регламентирующие убой скота:

1. 1725
2. 1837
3. 1857
4. 1890

Правильный ответ:3

5. Ветеринарное свидетельство действительно в течение:

1. 1 дня
2. 3 суток
3. 5 суток
4. 10 дней

Правильный ответ: 2

6. Каких сельскохозяйственных животных комплектуют в гурты для транспортировки гоном (перегоном животных):

1. овец
2. свиней
3. крупный рогатый скот
4. кроликов.

Правильный ответ: 1,3

7. Согласно ГОСТ на категории упитанности крупного рогатого скота, молодняк, сдаваемый для убоя, в зависимости от возраста и живой массы подразделяют на:

1. 2 категории
2. 4 категории
3. 7 категорий

Правильный ответ: 3

8. Согласно ГОСТ на категории упитанности свиней, сдаваемых для убоя, в зависимости от живой массы, возраста и толщины шпика подразделяют на:

1. 4 категории
2. 5 категории
3. 6 категорий

Правильный ответ: 3

9. Согласно ГОСТ номенклатуры шкур, в зависимости от вида, массы и площади в парном состоянии шкуры подразделяют на:

1. 3 группы
2. 4 группы
3. 5 групп

Правильный ответ: 2

10. К предприятиям мясной промышленности относят:

1. птицефабрику
2. цементный завод
3. кроликобойню
4. кондитерскую фабрику

Правильный ответ: 1,3

11. К убойным животным, поступающим на предприятия мясоперерабатывающей отрасли РФ в качестве сырья относят:

1. кенгуру

2. свиней
3. крупный рогатый скот
4. китов
5. куропаток

Правильный ответ: 2,3

12. Каким видом транспорта осуществляют перемещение сельскохозяйственных животных к местам их убоя:

1. воздушным
2. железнодорожным
3. подводным
4. автомобильным

Правильный ответ: 2,4

13. Рекомендуемый радиус расстояния доставки убойных животных железнодорожным транспортом на предприятия мясной промышленности не более:

1. 100 км
2. 300 км
3. 600 км
4. 1000 км

Правильный ответ: 3

14. К задачам хладобойни относятся:

1. первичная переработка скота, замораживание мяса и изготовление колбасных изделий.
2. первичная переработка скота.
3. первичная переработка скота, охлаждение, замораживание и долгосрочное хранение мяса.
4. изготовление колбасных изделий.

Правильный ответ: 3

15. По пищевой ценности субпродукты делят на … категории:

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

Правильный ответ: 2

ПК-2.3 Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с нормативными документами	
	Задания закрытого типа: 1. Наличие возбудителей болезней, живых личинок, яиц и цист относятся к показателям безопасности А. паразитологическим Б. радиоактивным В. химическим *Правильный ответ: А* *2*. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве А. 30% или 50%

Б. 20% или 50%
*В. 50% или 100%
Правильный ответ: В

3. Какие продукты чаще всего могут содержать повышенные количества свинца
А. консервы в жестяной таре
Б. консервы в стеклянных банках
В. молочные
Правильный ответ: А

4. Что способствует образованию бенз(а)пирена в продуктах?
А. замораживание
Б. копчение
В. варка
Г. подгорание
Правильный ответ: Б, Г

5. Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется
А. допустимым уровнем ксенобиотиков
Б. летальной дозой ксенобиотиков
В. мутагенной дозой ксенобиотиков

Правильный ответ:А

Задания открытого типа:

1. Гарантирует ли тепловая обработка уничтожение токсинов, выделенных бактериями в течение жизненного цикла
Правильный ответ: нет

2. При попадании в организм белкового энтеротоксина, вырабатываемого Staphylococcus aureus возникает_____
Правильный ответ: пищевой токсикоз

3. Является ли обязательным наличие жизнеспособных микроорганизмов для возникновения токсикоза
Правильный ответ: нет

4. Аскариды – это _____паразитирующие в кишечнике человека
Правильный ответ: черви

5. Укажите название заболевания, передающееся путем потребления блюда из рыбы, подвергнутой недостаточной тепловой обработки
Правильный ответ: описторхоз

6. Количество переданной организму энергии излучения называется_____
Правильный ответ: дозой

7. Наиболее предпочтительным способом кулинарной обработки пищевого сырья в условиях повышенного загрязнения окружающей среды радиоактивными веществами является_____
Правильный ответ: варка

8. Для человека представляют особую опасность_____

	Правильный ответ: радионуклиды *9.*_____это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов *Правильный ответ: пищевые добавки* *10.* Какой вид сертификации применяется в отношении БАД *Правильный ответ: добровольная* *11.* Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов *Правильный ответ: да* *12.* Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве_____ *Правильный ответ: 50% или 100%* *13.* Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется_____ *Правильный ответ: допустимым уровнем ксенобиотиков* *14.*_____ вещества действуют как аллергены Правильный ответ: *сенсибилизирующие* *15.* Вулканы, космос, почва и другие природные стихийные загрязнители относятся к_____ *Правильный ответ: природным источникам загрязнения*
ПК-2.4 Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания	
	Задания закрытого типа Тест 1 1. Тара – это… А) основной элемент упаковки, представляющей изделие для размещения и пространствен-ного перемещения продукции Б) средство для хранения товаров В) средство для защиты от внешнего воздействия на товар различных факторов Ответ: а 2. К таре предъявляются следующие требования: А) обеспечение сохранности товара, невысокая стоимость, экологичность, возможность мно-гократного использования Б) удобность, комфортность, гигиеничность, не возможность экологичной утилизации В) вместимость, сохраняемость, эргономичность, экономичность Ответ: а 3. К основным функциям тары и упаковки относятся: А) вмещение, хранение и защита товаров от нежелательного воздействия окружающей среды от влияния других факторов Б) практичность использования, т.е. создание условий для механизации и автоматизации по-грузочно-разгрузочных работ и более эффективного использования складских помещений В) информативность, создание благоприятных условий для приемки товаров по качеству и количеству и их количественного учета

Г) все варианты верны
Ответ: г
4. Тара и упаковка характеризуется по следующим направлениям:
А) по функциональному назначению, по конструктивным особенностям, по принадлежности
Б) по степени жесткости конструкции, в зависимости от кратности использования
В) все варианты верны
Ответ: в
5. Унификация тары и упаковки представляет собой:
А) систему мер, направленную на приведение к единообразию технических характеристик упаковки, ее документации и средств обращения
Б) систему использования в рациональных условиях торгово-технологического процесса
В) разработанные требования, характеризующие техническую характеристику
Ответ: а
6. Стандартизация тары и упаковки предусматривает:
А) установление наиболее рациональных типов тары по материалам изготовления, конструктивным особенностям, размерам, форме и массе
Б) установление общих технических требований, правил приемки, маркировки, транспорти-рования и хранения
В) все варианты верны
Ответ: в

Задания открытого типа:
1. В качестве защитных оболочек используют:...…
Правильный ответ: воск и парафин
2.Вкладыши в контейнеры для хранения овощей изготавливают из плёнки толщиной…..
Правильный ответ: 60 мкм
3.Копчение — это метод:…
Правильный ответ: консервирования
4.Методы, основанные на разных способа размещения товара делятся на две группы?..
Правильный ответ: бестарный и тарный
5.На хранения томаты закладывают в ящиках-лотках, которые устанавливают штабелем в высоту по сколько рядов?...
Правильный ответ: по 8-10 рядов
6. Основной элемент упаковки, представляющий собой изделие для размещения товара яв-ляется……..
Правильный ответ: тара
7. Классификация упаковки по назначению…
Правильный ответ: потребительская, транспортная, производственная, консервирующая
8. Классификация упаковки по применению? ...
Правильный ответ: первичная, вторичная, третичная
9. Классификация упаковки по составу.....
Правильный ответ: тара и вспомогательные упаковочные средства
10. Что нужно сделать с товаром у которого испорчена упаковка?
Правильный ответ: незамедлительно снять с продажи
11.Изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции называется… …
Правильный ответ: упаковка
12. Потребительская упаковка разрабатывается в расчете… ....
Правильный ответ: удобства потребителя, привлекательности, сохранности, удобства транс-портирования, эффективное использование торговых площадей

	и защиты товаров от повре-ждений. 13.Ряд маркетологов считают упаковку элементом…...… Правильный ответ: товарной политики предприятия 14.Наиболее древними из искусственно созданных материалов, использовавшихся для изго-товления упаковки, являются……... Правильный ответ: древесина, керамика и стекло

ПК-3.2 Знать методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
	Задания закрытого типа: **1. Концепция функционального (позитивного) питания впервые возникла:** а) в Японии б) в Китае в) в России г) в Канаде *Правильный ответ: а.* **2. В функциональном питании используют:** а) животные жиры б) биологически активные добавки; в) функциональные продукты. *Правильный ответ: б, в* **3. К функциональным продуктам относятся:** а) Молочные продукты; б) Природные злаки; в) Животные жиры. *Правильный ответ: а, б.* **4. Функциональный продукт должен:** а) оказывать благотворное влияние на здоровье человека б) регулировать определенные процессы в организме в) предотвращать развитие определенных заболеваний г) быть высококалорийным *Правильный ответ: а, б, в* **5. В каком сырье присутствуют линолевая, линоленовые кислоты и омега-3-жирные кислоты?** а) Природные злаки б) Молочные продукты в) Растительные жиры г) Натуральные соки и напитки. *Правильный ответ: в* *Задания открытого типа:* **1. Целлюлоза относится к _____волокнам.** *Правильный ответ: пищевым.* **2. Сколько килокалорий выделяется при разложении жира _____** *Правильный ответ: 9* **3. Технологическая функции модифицированного крахмала -это**

_____
Правильный ответ: загуститель.

4. **Ингредиенты, оказывающие позитивное действие на отдельные функции организма или организм в целом называются _____**
Правильный ответ: функциональными

5. Продукты, в которых добавлены либо замещены определенные ингредиенты называются _____
Правильный ответ: Обогащенные.

6. Съедобные части растений или аналогичные углеводы, устойчивые к перевариванию и адсорбции в тонком кишечнике человека, полностью или частично ферментируемые в толстом кишечнике называются _____
Правильный ответ: Пищевые волокна.

7. Незаменимые пищевые вещества органического происхождения, практически не синтезируемые в организме человека, называются _____
Правильный ответ: Витамины.

8. Вещества, защищающие организм человека от свободных радикалов, проявляя антиканцерогенное действие, а также блокируют активные перекисные радикалы, замедляя процесс старения называются_____
Правильный ответ: Антиоксиданты.

9. Морковь богата витамином _____
Правильный ответ: А

10. Пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической активности при систематическом потреблении в составе пищевой продукции - _____
Правильный ответ: пребиотики

11. Живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека и природных симбиотических ассоциаций, поступающие в составе пищевой продукции для улучшения (оптимизации) состава и биологической активности защитной микрофлоры кишечника человека - _____.
Правильный ответ: пробиотические микроорганизмы

12. Период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности - _____.
Правильный ответ: срок годности пищевой продукции

13. Понятие, включающее энергоценность продукта, содержание в нем пищевых веществ и степень их усвоения организмом, органолептические достоинства, доброкачественность (безвредность)_____
Правильный ответ: пищевая ценность

	14. Качество белков в продукте, их аминокислотный состав, перевариваемость и усвояемость организмом - _____ *Правильный ответ: биологическая ценность* **15. Для изготовления пищевых продуктов должно применяться продовольственное сырье, качество и безопасность которого соответствует требованиям _____** *Правильный ответ: нормативных документов*
ПК-4 Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ПК-4.3 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность	
	Задания: Тип задания: закрытого типа с одним правильным ответом Вариант задания 1. Для приготовления высококачественных сгущенных и сухих молочных консервов лучше использовать: 1. обезжиренное молоко с диспергированными растительными жирами 2. цельное молоко с мелкими и одинаковыми по размерам жировыми шариками 3.цельное молоко с крупными и неодинаковыми по размерам жировыми шариками 4. обезжиренное молоко Правильный ответ: 2 Тип задания: закрытого типа с несколькими правильными ответами Вариант задания 2. С какой целью добавляют нитрит натрия в фарш при производстве колбасных изделий: 1. формирует цвет и 2. формирует вкус 3. увеличивает влагоудерживающую способность колбасного фарша 4. оказывает бактериостатическое действие Правильные ответы: 1, 4. Тип задания: закрытого типа с несколькими правильными ответами Вариант задания 3. Как оплачивается убойный скот, сдаваемый на предприятиях мясной промышленности: 1. по категории упитанности 2. по живой массе 3. по убойной массе 4. по убойной массе и качеству мяса Правильные ответы: 2, 3. Тип задания: закрытого типа на соответствие элементов Вариант задания 4. Остывшее мясо это: 1. мясо, температура которого не выше +12 ^{0}C 2. мясо, с температурой от -5 до -3^{0}C 3. мясо, температура которого от 0 до +4^{0}C 4. мясо, с температурой у костей - 6 ^{0}C и ниже А. замороженное Б. охлажденное

	В. остывшее Г. подмороженное Правильный ответ: 1 – В, 2 – Г, 3 – Б, 4 - А. Тип задания: закрытого типа на последовательность Вариант задания 5. Какова последовательность операций при убое крупного рогатого скота: 1. обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, наложение лигатуры на прямую кишку, нутровка, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный вид 2. обескровливание, нутровка, отделение головы, отделение конечностей, съемка шкуры, распиловка 3. обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, нутровка, наложение лигатуры на прямую кишку, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный вид 4. обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, съемка шкуры, забеловка, отделение головы, распиловка, наложение лигатуры на прямую кишку, приведение туши (полутуш) в товарный вид, нутровка. Правильный ответ: 1 - обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, наложение лигатуры на прямую кишку, нутровка, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный вид. Тип задания: открытого типа Вариант задания 6. В каких пределах в натуральном молоке должна находиться доля жира на единицу СОМОв %? Правильный ответ: от 39 до 69% Тип задания: открытого типа Вариант задания 7. Анализом пробы молока установлено, чтопри температуре 24°С содержание жира было 3,6%, плотность 28,5°А. Вычислите содержание сухих веществ по формуле, соответствующей условиям вашего расчета. Правильный ответ: 11,79%, считая по формуле С = (4,9Ж+А) / 4 + 0,5 где С – сухое вещество молока (%); Ж – содержание жира (%); А – плотность (в градусах ареометра) с поправкой на температуру молока (при +24°С = 29,5°А) Правильный ответ: 11,79% сухого вещества. Тип задания: открытого типа Вариант задания 8. Сколько % микроорганизмов можно удалитьпри очистке молока с помощью сепараторов-молокоочистителей без предварительного подогревания? Правильный ответ: 50 - 60 % Тип задания: открытого типа Вариант задания 9. В какой технологической операции используются сепараторы-диспергаторы? Правильный ответ: в гомогенизации

	Тип задания: открытого типа Вариант задания 10. Если молоко резервировали 2 суток, то при какой температуре необходимо проводить его тепловую обработку, зная, что охладить затем нужно до +4…8ºС? Правильный ответ: при +135ºС Тип задания: открытого типа Вариант задания 11. При нормализации состава молока для отдельных продуктов допускаются колебания показателей жира и СОМО, а также предусмотрены оптимальные нормативные параметры, требуемые в производстве тех или иных продуктов. Согласно нормативным значениям показателей жира и СОМО для вырабатываемых молочных консервов соотношение Ж/СОМО в зависимости от конкретного вида продукта колеблется в пределах от 0,16 до...? Правильный ответ: 0,39 Тип задания: открытого типа Вариант задания 12. Какие показатели качества контролируют при приемке молока на молочные заводы? Правильный ответ: органолептические, температура, титруемая кислотность, массовая доля жира, плотность, группа чистоты, бактериальная обсемененность, массовая доля белка, температура замерзания, наличие фосфотазы, группа термоустойчивости, содержание соматических клеток, наличие ингибирующих веществ. Тип задания: открытого типа Вариант задания 13. Укажите класс бактериальной загрязненности молока, если при определении редуктазы (стандартным методом с метиленовой синью) обесцвечивание произошло через: 7 минут;1,5 часа; 3,0 часа; 5,0 часов. Правильный ответ: первый класс; второй; третий; четвертый. Тип задания: открытого типа Вариант задания 14. Чем обусловлена кислая реакция свежего цельного молока - сырья? Правильный ответ: наличием казеина, кислых солей, фосфорной и лимонной кислот и растворенной в молоке углекислоты. Тип задания: открытого типа Вариант задания 15. Каков температурный режим в соответствии с технологической инструкцией при производстве сгущенного стерилизованного молока? Правильный ответ: 130-140°С с выдержкой 8-10 минут. Тип задания: открытого типа Вариант задания 16. Что собой представляет стойловая проба молока? Как долго можно ее использовать в качестве эталона? Правильный ответ: стойловой пробой называют пробу молока, взятую непосредственно на молочной ферме комиссионно представителями молочного завода и поставщика, в спорных случаях по качеству сырья. Эталоном она может служить в охлажденном виде до 24 часов. Тип задания: открытого типа

	Вариант задания 17. Как изменяются показатели плотности и жирности молока при фальсификации водой; обратом? Правильный ответ: при фальсификации водой плотность и жирность снижаются; при фальсификации обратом плотность повышается, а жирность снижается. Тип задания: открытого типа Вариант задания 18. Содержание жира в сборном молоке на перерабатывающем предприятии 4,1%, а содержание белка 3,7%. Сколько грамм белка приходиться на 100 г жира? Следует ли нормализовать молоко при производстве пастеризованного молока жирностью 2,5% по жиру и белку в данном случае? Правильный ответ: На 100 г жира приходится 90,14 г белка, молоко следует нормализовать и по жиру и по белку. Тип задания: открытого типа Вариант задания 19. Как рассчитать калорийность 1 кг молока? Правильный ответ: Калорийность молока можно рассчитать, используя коэффициенты, полученные при сжигании составных веществ молока. Средняя калорийность жира – 9,1, белков – 4,7, лактозы – 3,8 калорий. Калорийность 1 кг молока = [(% жира·9,1) + (% белка·4,7) + (% сахара·3,8)] × 10. Тип задания: открытого типа Вариант задания 20. Сколько сухих веществ (в кг и в %) содержится в пробе молока из доставленной на молочный завод партии в количестве 950 кг, если плотность молока при 20^0C =30,5°А, а жирность 3,7%? Правильный ответ:120,25 кг или 12,65%.
ПК-4.4 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур	
	Задания: Тип задания: закрытого типа с одним правильным ответом Вариант задания 1. Для приготовления высококачественных сгущенных и сухих молочных консервов лучше использовать: 1. обезжиренное молоко с диспергированными растительными жирами 2. цельное молоко с мелкими и одинаковыми по размерам жировыми шариками 3.цельное молоко с крупными и неодинаковыми по размерам жировыми шариками 4. обезжиренное молоко Правильный ответ: 2 Тип задания: закрытого типа с несколькими правильными ответами Вариант задания 2. С какой целью добавляют нитрит натрия в фарш при производстве колбасных изделий: 1. формирует цвет и 2. формирует вкус 3. увеличивает влагоудерживающую способность колбасного фарша 4. оказывает бактериостатическое действие Правильные ответы: 1, 4. Тип задания: закрытого типа с несколькими правильными ответами Вариант задания 3.

	Как оплачивается убойный скот, сдаваемый на предприятиях мясной промышленности: 1. по категории упитанности 2. по живой массе 3. по убойной массе 4. по убойной массе и качеству мяса Правильные ответы: 2, 3. Тип задания: закрытого типа на соответствие элементов Вариант задания 4. Остывшее мясо это: 1. мясо, температура которого не выше +12 ^{0}C 2. мясо, с температурой от -5 до -3^{0}C 3. мясо, температура которого от 0 до +4^{0}C 4. мясо, с температурой у костей - 6 ^{0}C и ниже А. замороженное Б. охлажденное В. остывшее Г. подмороженное Правильный ответ: 1 – В, 2 – Г, 3 – Б, 4 - А. Тип задания: закрытого типа на последовательность Вариант задания 5. Какова последовательность операций при убое крупного рогатого скота: 1. обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, наложение лигатуры на прямую кишку, нутровка, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный вид 2. обескровливание, нутровка, отделение головы, отделение конечностей, съемка шкуры, распиловка 3. обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, нутровка, наложение лигатуры на прямую кишку, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный вид 4. обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, съемка шкуры, забеловка, отделение головы, распиловка, наложение лигатуры на прямую кишку, приведение туши (полутуш) в товарный вид, нутровка. Правильный ответ: 1 - обездвиживание, наложение лигатуры на пищевод, обескровливание, отделение конечностей по скакательные суставы, забеловка, съемка шкуры, отделение головы, наложение лигатуры на прямую кишку, нутровка, распиловка, приведение туши (полутуш) в товарный вид. Тип задания: открытого типа Вариант задания 6. В каких пределах в натуральном молоке должна находиться доля жира на единицу СОМОв %? Правильный ответ: от 39 до 69% Тип задания: открытого типа Вариант задания 7. Анализом пробы молока установлено, чтопри температуре 24°С содержание жира было 3,6%, плотность 28,5°А. Вычислите содержание сухих веществ по формуле, соответствующей условиям вашего расчета. Правильный ответ: 11,79%, считая по формуле С = (4,9Ж+А) / 4 + 0,5 где С – сухое вещество молока (%);

	Ж – содержание жира (%); А – плотность (в градусах ареометра) с поправкой на температуру молока (при +24°С = 29,5°А) Правильный ответ: 11,79% сухого вещества. Тип задания: открытого типа Вариант задания 8. Сколько % микроорганизмов можно удалитьпри очистке молока с помощью сепараторов-молокоочистителей без предварительного подогревания? Правильный ответ: 50 - 60 % Тип задания: открытого типа Вариант задания 9. В какой технологической операции используются сепараторы-диспергаторы? Правильный ответ: в гомогенизации Тип задания: открытого типа Вариант задания 10. Если молоко резервировали 2 суток, то при какой температуре необходимо проводить его тепловую обработку, зная, что охладить затем нужно до +4…8ºС? Правильный ответ: при +135ºС Тип задания: открытого типа Вариант задания 11. При нормализации состава молока для отдельных продуктов допускаются колебания показателей жира и СОМО, а также предусмотрены оптимальные нормативные параметры, требуемые в производстве тех или иных продуктов. Согласно нормативным значениям показателей жира и СОМО для вырабатываемых молочных консервов соотношение Ж/СОМО в зависимости от конкретного вида продукта колеблется в пределах от 0,16 до...? Правильный ответ: 0,39 Тип задания: открытого типа Вариант задания 12. Какие показатели качества контролируют при приемке молока на молочные заводы? Правильный ответ: органолептические, температура, титруемая кислотность, массовая доля жира, плотность, группа чистоты, бактериальная обсемененность, массовая доля белка, температура замерзания, наличие фосфотазы, группа термоустойчивости, содержание соматических клеток, наличие ингибирующих веществ. Тип задания: открытого типа Вариант задания 13. Укажите класс бактериальной загрязненности молока, если при определении редуктазы (стандартным методом с метиленовой синью) обесцвечивание произошло через: 7 минут;1,5 часа; 3,0 часа; 5,0 часов. Правильный ответ: первый класс; второй; третий; четвертый. Тип задания: открытого типа Вариант задания 14. Чем обусловлена кислая реакция свежего цельного молока - сырья? Правильный ответ: наличием казеина, кислых солей, фосфорной и лимонной кислот и растворенной в молоке углекислоты.

	Тип задания: открытого типа Вариант задания 15. Каков температурный режим в соответствии с технологической инструкцией при производстве сгущенного стерилизованного молока? Правильный ответ: 130-140°С с выдержкой 8-10 минут. Тип задания: открытого типа Вариант задания 16. Что собой представляет стойловая проба молока? Как долго можно ее использовать в качестве эталона? Правильный ответ: стойловой пробой называют пробу молока, взятую непосредственно на молочной ферме комиссионно представителями молочного завода и поставщика, в спорных случаях по качеству сырья. Эталоном она может служить в охлажденном виде до 24 часов. Тип задания: открытого типа Вариант задания 17. Как изменяются показатели плотности и жирности молока при фальсификации водой; обратом? Правильный ответ: при фальсификации водой плотность и жирность снижаются; при фальсификации обратом плотность повышается, а жирность снижается. Тип задания: открытого типа Вариант задания 18. Содержание жира в сборном молоке на перерабатывающем предприятии 4,1%, а содержание белка 3,7%. Сколько грамм белка приходиться на 100 г жира? Следует ли нормализовать молоко при производстве пастеризованного молока жирностью 2,5% по жиру и белку в данном случае? Правильный ответ: На 100 г жира приходится 90,14 г белка, молоко следует нормализовать и по жиру и по белку. Тип задания: открытого типа Вариант задания 19. Как рассчитать калорийность 1 кг молока? Правильный ответ: Калорийность молока можно рассчитать, используя коэффициенты, полученные при сжигании составных веществ молока. Средняя калорийность жира – 9,1, белков – 4,7, лактозы – 3,8 калорий. Калорийность 1 кг молока = [(% жира·9,1) + (% белка·4,7) + (% сахара·3,8)] × 10. Тип задания: открытого типа Вариант задания 20. Сколько сухих веществ (в кг и в %) содержится в пробе молока из доставленной на молочный завод партии в количестве 950 кг, если плотность молока при 20^0С =30,5°А, а жирность 3,7%? Правильный ответ:120,25 кг или 12,65%.

6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Процедура отчета состоит из доклада студента о проделанной работе в период практики, ответов на вопросы по существу доклада, анализа отчетной документации (заверенного руководителем практики).

По результатам выполнения практики в семестре выставляется зачёт («зачтено», «не зачтено»).

- «**зачтено**» выставляется, если студент полностью выполнил план прохождения педагогической практики, осуществил подборку необходимых документов, умело анализирует полученный во время практики материал, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Свободно отвечает на все вопросы по существу. При написании отчета продемонстрировал хорошее знание не только обязательной, но и монографической литературы. Если студент выполнил план прохождения педагогической практики, осуществил подборку необходимых документов, анализирует полученный во время практики материал, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Отвечает на вопросы по существу. При написании отчета продемонстрировал хорошее знание литературы.Если он выполнил план прохождения практики, не в полном объеме осуществил подборку необходимых документов учреждения (организации, предприятия), недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ. Отвечает на вопросы не по существу, оформил отчет о практике с недостатками.

- «**не зачтено**» выставляется студенту, который не выполнил план прохождения производственной практики, не осуществил подборку необходимых документов, не правильно проанализировал полученный во время практики материал, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Не отвечает на вопросы по существу, не правильно оформил отчет о практике.

Обучающиеся, не выполнившие программы практик без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию по практике, считаются имеющими академическую задолженность.

7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Ермолаев, В. А. Введение в научно-исследовательскую деятельность : учебное пособие / В. А. Ермолаев. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 69 с. — ISBN 979-5-89289-112-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103931 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103931
Современные методы и основы научных исследований в животноводстве / И. В. Малявко, Л. Н. Гамко, В. А. Малявко [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47041-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322493 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/322493
Царенко, П. П. Введение в зоотехнию : учебник / П. П. Царенко, А. Ф. Шевхужев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-2546-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/20612— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206120
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке**

	/ ссылка на ЭБС
Алексеев, В. П. Основы научных исследований и патентоведение : учебное пособие / В. П. Алексеев, Д. В. Озеркин. — Москва : ТУСУР, 2012. — 171 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4938— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4938
Кузнецов, И. Н. Деловое общение : учебное пособие / И. Н. Кузнецов. — 9-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 524 с. — ISBN 978-5-394-04325-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229244 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229244
Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров : [16+] / И. Н. Кузнецов. – 8-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2023. – 282 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710984 – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-05255-2. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710984

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень программного обеспечения
MSWindows 7 HBx32 OEMSoftware OpenOffice 4.1 ApacheLicense 2.0 Windows 8.1 Office Standard2013
Перечень информационных справочных систем (при необходимости)
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс». – Режим доступа: http://www.consultant.ru
СПС ГАРАНТ. – Режим доступа: http://www.garant.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещение для самостоятельной работы – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

Оснащенность и адрес помещений

Аудитория № 21э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплек- тованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная).	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - про- ектор Beng Mx560; ноутбук (переносной); экран; , веб-камера Logitech;трибуна; стул на раме- 28 шт.; парта аудиторная – 14 шт.; выставочный стол с тумбой – 3 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин ; шкаф с муляжами продовольственных товаров. Специализированное учебное оборудование – термометр ТР101; ложка-весы электронная до 500 гр.; маслобойка Melasty 10л; сепаратор электрический Сибирь-120 с регулятором; мороженица автоматическая Nemox I-GREEN Gelatissimo Exclusive Black 1,7 л; йогуртница ROM-MELSBA CHER JG 40; пресс для прессования сырного зерна малый пневматический; нож- лопатка для мягких сыров «Сырный ломтик»; форма для сыра с крышкой-поршнем на 500 гр.; набор для приготовления творога и сыра BRADEX TK 00192; водяная баня SHHW21600All двухуровневая (+100С); анализатор молока Ekomilk TOTAL КАМ-98-2А; прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7МТ»; термостат ТС 1/80; шкаф суховоздушный ШС-80; зонд pH Testo 206 ГТД; рефрактометр ручной; люминометр 3M Clean-Trace LM1 с поверкой ГТД; центрифуга ЦЛМ 1-12. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 15э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивиду- альных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплек- тованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); проекторBENG,; экран; шкаф для документов; стол переговоров,-1 шт, стол руководителя-1 шт.; трибуна, стол компьютерный – 7 шт.; стул офисный – 24 шт., компьютер- 8 шт.; МФУ CANON; веб-камера Logitech; колонки 2,0 Sven MC-20 RMS 90W; сплит-система Бирюса.	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27