

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ
Ширяев С.Г.
«29» августа 2023 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика (в сфере производства, хранения и
переработки продукции животноводства)

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

Программа разработана:

Засемчук И.В. _____ ДОЦЕНТ _____ канд. с.-х. наук _____ ДОЦЕНТ _____
ФИО (подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры разведения с.-х. животных, частной зоотехнии и зоогигиены
им. ак. П.Е.Ладана
протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1 Зав. кафедрой _____ Федюк В.В.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2023 г.

1.ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная
Тип	Технологическая практика (в сфере производства, хранения и переработки продукции животноводства)
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 «Технологическая практика (в сфере производства, хранения и переработки продукции животноводства)» - знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

- Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (**УК-8**)

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (**ПК-2**)

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов (**ПК-3**)

УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3

Индикаторы достижения компетенции:

- Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека (УК-8.1)

- Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера (УК -8.2)

- Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения (УК-8.3)

- Отбирает пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований (ПК-2.1)

- Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности (ПК-2.2)

- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований (ПК-2.3)

- Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований (ПК-3.1)

- Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности (ПК-3.2)

- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей (ПК-3.3).

2.2. Планируемые результаты обучения, 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 продукции животноводства: представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения по практике	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	<i>Знание:</i> идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
			<i>Умение:</i> идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
			<i>Навык:</i> идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
			<i>Опыт деятельности:</i> идентификация угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
		УК -8.2 Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	<i>Знание:</i> способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
			<i>Умение:</i> применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
			<i>Навык:</i> Использовать способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
			<i>Опыт деятельности:</i> определять способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от

			возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
		УК-8.3 Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	<i>Знание:</i> правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
			<i>Умение:</i> выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
			<i>Навык:</i> выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
			<i>Опыт деятельности:</i> выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
ПК-2		ПК-2.1 Отбирает пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	<i>Знание:</i> методов отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
			<i>Умение:</i> отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
			<i>Навык:</i> отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
			<i>Опыт деятельности:</i> методы отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц	ПК-2.2 Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности	<i>Знание:</i> методов лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности
			<i>Умение:</i> проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных

	домашней птицы		<p>продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p> <p><i>Навык:</i> проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p> <p><i>Опыт деятельности:</i> проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p>
		<p>ПК-2.3 Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p><i>Знание:</i> методов ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p><i>Умение:</i> осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p><i>Навык:</i> осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p><i>Опыт деятельности:</i> осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>

ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов	ПК-3.1 Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований	<i>Знание:</i> отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований
			<i>Умение:</i> отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований
			<i>Навык:</i> отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований
			<i>Опыт деятельности:</i> отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований
		ПК-3.2 Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности	<i>Знание:</i> проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности
			<i>Умение:</i> проводить лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности
			<i>Навык:</i> проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности проводить лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности
			<i>Опыт деятельности:</i> проведение лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности проводить лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности
		ПК-3.3 Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей	<i>Знание:</i> ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей
			<i>Умение:</i> осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и

			иных целей
			<i>Навык:</i> осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей
			<i>Опыт деятельности:</i> осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей

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

Общая трудоемкость «Технологическая практика (в сфере производства, хранения и переработки продукции животноводства)

Курс	Трудоемкость	
	З.Е.	Количество недель
заочная форма обучения 2019 год набора		
3	12	8
очная форма обучения 2020 год набора		
3	12	8
заочная форма обучения 2020 год набора		
3	12	8
очная форма обучения 2021 год набора		
3	12	8
заочная форма обучения 2021 год набора		
3	12	8

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)
1	Подготовительный этап	Организационное собрание по срокам, условиям проведения практики, защиты отчета. Цель, задачи и особенности работы. Инструктаж по технике безопасности. (20 ч)

2	Основной этап	<p>1. Изучение характеристики хозяйства, природных и экономических условий, наименование и история создания. (10 ч)</p> <p>2. Природные условия (климат, в т.ч. осадки и почвы, рельеф, естественная растительность, водообеспеченность). (10 ч)</p> <p>3. Организационная структура хозяйства (количество отделений, участков, цехов, ферм и т.д.). (22 ч)</p> <p>4. Анализ породного состава на предприятии (30 ч)</p> <p>5. Изучение технологии заготовки и хранения силоса, сенажа, грубых и других кормов в хозяйстве (20 ч)</p> <p>4. Рационы кормления животных различных половозрастных и продуктивных групп на соответствие принятым нормам и продуктивности этой группы животных; технологии кормления сельскохозяйственных животных, выявить недостатки и пути их совершенствования. (30 ч)</p> <p>5. Организация и правила ведения первичного зоотехнического и племенного учета, учета продуктивности животных в хозяйстве (надой молока, прирост массы, настриг шерсти, яйценоскость), проведение мечения; характеристику стада (крупного рогатого скота, свиней, овец, лошадей, птицы); породный и классный состав животных, разводимых в хозяйстве. (40 ч)</p> <p>6. Технология переработки продукции животноводства. Ассортимент производимой продукции. Технологические схемы производства продуктов. Оборудование, используемое на предприятии по переработке и производству продукции. (40 ч)</p> <p>7. Практическая работа на предприятии, в хозяйстве (140 ч)</p>
3	Обработка и анализ полученной информации	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для отчета и выполнение индивидуального задания (40ч)
4	Подготовка отчета по практике.	Оформление отчета, дневника (30 ч)
	Итого	432 ч

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Всю собранную основную информацию за время учебной технологической практики оформляют в виде краткого отчета на 10-20 страницах и дневника.

Отчет носит собирательно-информационный характер. Способ написания отчета - ответы на ключевые вопросы программы.

Студент должен предоставить по итогам практики:

1. Индивидуальное задание практиканта, утвержденное руководителем практики;
2. Рабочий график практиканта, утвержденный руководителем практики;
3. Отчет по практике, подписанный студентом, содержащий анализ проделанной работы, выводы и предложения по совершенствованию организации практики.

Возможная структура отчета:

титульный лист ;

содержание (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);

введение (цель и задачи практики, объект)

основная часть (в соответствии с заданием по практике;

заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечается выполнение цели, достижение задач, получение новых знаний,

умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии); список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания) должен быть составлен по ГОСТ 2018 г.; приложения (соответствующая документация, формы, бланки, схемы, графики и т.п.). Эти материалы при определении общего объема не учитываются.

Приложения могут включать:

- состав земельных угодий;
- численность поголовья скота по видам животных;
- годовую обеспеченность кормами и принятую в хозяйстве систему использования пастбищ (вольная, загонная);
- рационы кормления различных групп и видов животных в хозяйстве;
- характеристику животных по продуктивным качествам;
- статистику по травматизму.

Все разделы отчета должны иметь логическую связь между собой.

Дневник практики оформляется на весь период прохождения практики. Ведение дневника ежедневное; страницы дневника необходимо заверять подписью непосредственного руководителя практики или печатью с места прохождения практики, страницы дневника должны быть пронумерованы. Дневник студенты сдают на проверку руководителю практики.

На защите обучающийся должен кратко изложить характеристику предприятия, технологию хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, при этом сделать правильные выводы.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

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
(УК-8 / УК-8.1)	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	идентификация и угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека

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
(УК-8 / УК-8.2)	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	использовать способы использования основных методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
(УК-8 / УК-8.3)	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.3 Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
(ПК-2/ПК-2.1)	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц	Отбирает пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения	методов отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для	отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения	отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения

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
	домашней птицы	лабораторных исследований	проведения лабораторных исследований	лабораторных исследований	лабораторных исследований
(ПК-2/ПК-2.2)	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности	методов лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности	проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности	проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности
(ПК-2/ПК-2.3)	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и	методов ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных	осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных	осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных

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
		лабораторных исследований	осмотра и лабораторных исследований	осмотра и лабораторных исследований	осмотра и лабораторных исследований
(ПК-3/ПК-3.1)	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов	Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований	отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований	отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований	отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований
(ПК-3/ПК-3.2)	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов	Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности	проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности	проводить лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности	проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности
(ПК-3/ПК-3.3)	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов	Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей	ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей	осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей	осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей

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 по шкале:

- «зачтено»
- «не зачтено».

Результат обучения <i>по практике</i>	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
<p>I этап</p> <p>Знать идентификацию угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК-8/УК-8.1</p>	<p>Фрагментарные знания идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека</p>	<p>Сформированные и систематические знания идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК-8/УК-8.1</p>	<p>Фрагментарное умение идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека</p>	<p>Успешное и систематическое умение идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека</p>
<p>III этап</p> <p>Иметь навык идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК-8/УК-8.1</p>	<p>Фрагментарное применение навыков идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека / Отсутствие знаний</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека</p>
<p>I этап</p> <p>Знать способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных</p>	<p>Фрагментарные знания способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных</p>	<p>Неполные знания способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных</p>	<p>Сформированные и систематические знания способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных</p>

<i>Результат обучения</i> <i>по практике</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
бедствий УК-8/УК-8.2	бедствий / Отсутствие знаний	бедствий	бедствий	стихийных бедствий
II этап Уметь применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий УК-8/УК-8.2	Фрагментарное умение применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Успешное и систематическое умение применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
III этап Иметь навык использовать способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий УК-8/УК-8.2	Фрагментарное применение навыков использования способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий / Отсутствие знаний	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Успешное и систематическое применение навыков использования способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
I этап Знать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения УК-8/УК-8.3	Фрагментарные знания правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения / Отсутствие знаний	Неполные знания правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	Сформированные и систематические знания правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
II этап	Фрагментарное умение выбирать правила	В целом успешное, но не систематическое	В целом успешное, но содержащее отдельные	Успешное и систематическое

<i>Результат обучения по практике</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
Уметь выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения УК-8/УК-8.3	поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения / Отсутствие умений	умение выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	пробелы умения выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	умение выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
III этап Иметь навык выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения УК-8/УК-8.3	Фрагментарное применение навыков выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения / Отсутствие знаний	В целом успешное, но не систематическое применение навыков выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	Успешное и систематическое применение навыков выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
I этап Знать методы отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований ПК-2/ПК-2.1	Фрагментарные знания методов отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований / Отсутствие знаний	Неполные знания методов отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	Сформированные и систематические знания методов отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
II этап Уметь отбирать пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований ПК-2/ПК-2.1	Фрагментарное умение отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований	Успешное и систематическое умение отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований

<i>Результат обучения по практике</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
<p>III этап</p> <p>Иметь навык отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований</p> <p>ПК-2/ПК-2.1</p>	<p>Фрагментарное применение навыков отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований</p> <p>/ Отсутствие знаний</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований</p>
<p>I этап</p> <p>Знать методы лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>ПК-2/ПК-2.2</p>	<p>Фрагментарные знания методов лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>/ Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания методов лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>Сформированные и систематические знания методов лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>ПК-2/ПК-2.2</p>	<p>Фрагментарное умение проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>/ Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>Успешное и систематическое умение проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p>
<p>III этап</p>	<p>Фрагментарное</p>	<p>В целом успешное, но</p>	<p>В целом успешное, но</p>	<p>Успешное и</p>

<i>Результат обучения</i> <i>по практике</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
<p>Иметь навык проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>ПК-2/ПК-2.2</p>	<p>применение навыков проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>/ Отсутствие знаний</p>	<p>не систематическое применение навыков проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>систематическое применение навыков проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности</p>
<p>I этап</p> <p>Знать методы ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>ПК-2/ПК-2.3</p>	<p>Фрагментарные знания методов ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>/ Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания методы ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методы ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Сформированные и систематические знания методы ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и</p>	<p>Фрагментарное умение осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их</p>	<p>Успешное и систематическое умение осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и</p>

<i>Результат обучения по практике</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
<p>возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>ПК-2/ПК-2.3</p>	<p>допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований / Отсутствие умений</p>	<p>возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
<p>III этап</p> <p>Иметь навык осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p> <p>ПК-2/ПК-2.3</p>	<p>Фрагментарное применение навыков осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований / Отсутствие знаний</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
<p>I этап</p> <p>Знать отбор пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований</p> <p>ПК-3/ПК-3.1</p>	<p>Фрагментарные знания отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований</p>	<p>Сформированные и систематические знания отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований</p>	<p>Фрагментарное умение отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований</p>	<p>Успешное и систематическое умение отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований</p>

<i>Результат обучения по практике</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
ПК-3/ПК-3.1			исследований	
<p>III этап</p> <p>Иметь навык отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований</p> <p>ПК-3/ПК-3.1</p>	<p>Фрагментарное применение навыков отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований / Отсутствие знаний</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований</p>
<p>I этап</p> <p>Знать проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>ПК-3/ПК-3.2</p>	<p>Фрагментарные знания проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>Сформированные и систематические знания проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь проводить лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>ПК-3/ПК-3.2</p>	<p>Фрагментарное умение проводить лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение проводить лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения проводить лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>Успешное и систематическое умение проводить лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности</p>
<p>III этап</p> <p>Иметь навык проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности</p> <p>ПК-3/ПК-3.2</p>	<p>Фрагментарное применение навыков проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности / Отсутствие знаний</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности</p>

<i>Результат обучения по практике</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
<p>I этап</p> <p>Знать основы ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p> <p>ПК-3/ПК-3.3</p>	<p>Фрагментарные знания ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p>	<p>Сформированные и систематические знания ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p> <p>ПК-3/ПК-3.3</p>	<p>Фрагментарное умение осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p>	<p>Успешное и систематическое умение осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p>
<p>III этап</p> <p>Иметь навык осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p> <p>ПК-3/ПК-3.3</p>	<p>Фрагментарное применение навыков осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей / Отсутствие знаний</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей</p>

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

Задания для подготовки к зачету

УК-8/УК-8.1

Знание: идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека

Технологические процессы, машины и оборудование, применяемые для заготовки и консервирования кормов; механизацию и автоматизацию водоснабжения; технологию и механизацию приготовления кормов, работу кормоцеха, кормокухни, площадки по приготовлению кормов и процесса раздачи кормов; технологию процесса доения коров, доильные установки, режим работы доильных аппаратов и ухода за ними; технологию процесса, оборудование и машины, применяемые для первичной обработки молока; технологию, средства механизации уборки навоза на фермах; машины и оборудование, применяемые для механизации санитарно-гигиенических работ.

Умение: идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека

Технология переработки продукции животноводства. Ассортимент производимой продукции. Технологические схемы производства продуктов. Оборудование, используемое на предприятии по переработке и производству продукции.

Наличие и состояние санитарной охранной зоны источников водоснабжения, выполнение мер по обеспечению эпидемиологической и эпизоотической безопасности воды. Предотвращение загрязнения водоёмов удобрениями ядохимикатами, отходами животноводства (навоз и жидкие стоки ферм), нефтепродуктами. Наличие санитарных защитных зон между животноводческими объектами, нефтескладами, водоёмами и др.

Навык: идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека

Технологические процессы, машины и оборудование, применяемые для заготовки и консервирования кормов; механизацию и автоматизацию водоснабжения; технологию и механизацию приготовления кормов, работу кормоцеха, кормокухни, площадки по приготовлению кормов и процесса раздачи кормов; технологию процесса доения коров, доильные установки, режим работы доильных аппаратов и ухода за ними; технологию процесса, оборудование и машины, применяемые для первичной обработки молока; технологию, средства механизации уборки навоза на фермах; машины и оборудование, применяемые для механизации санитарно-гигиенических работ.

УК-8/УК -8.2

Знание: способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Использование способов и методов защиты производственного персонала при технологических процессах, машин и оборудования, применяемых для заготовки и консервирования кормов; механизации и автоматизации водоснабжения; технологии и механизацию приготовления кормов, работу кормоцеха, кормокухни, площадки по приготовлении кормов и процесса раздачи кормов; технологии процесса доения коров, доильные установки, режим работы доильных аппаратов и ухода за ними; технологию процесса, оборудование и машины, применяемые для первичной обработки молока; технологию, средства механизации уборки навоза на фермах; машины и оборудование, применяемые для механизации санитарно-гигиенических работ.

Условия труда на производстве. Наличие приказа о назначении ответственных лиц за работу по охране труда в хозяйстве и производственных участках. Соблюдение

трудового законодательства. Порядок и качество проведения инструктажей. Обучение по охране труда на предприятии и производственных участках. Организация работы по безопасности труда в животноводстве. Учёт и расследование несчастных случаев.

Умение: применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Основы производственной санитарии. Оценка микроклимата в животноводстве (микроклимат, влажность, скорость движения воздуха расчёт естественной и искусственной освещённости). Профилактика заболеваний. Производственно-бытовые условия. Обеспеченность специальной и санитарной одеждой в сравнении с действующими нормами. Состояние пожарной охраны (средства пожаротушения, источники водоснабжения, их состояние и требования, план эвакуации), случаи пожаров, причины, убытки от пожаров в животноводстве.

Меры безопасности при эксплуатации машин и оборудования.

Технологические процессы, машины и оборудование, применяемые для заготовки и консервирования кормов; механизацию и автоматизацию водоснабжения; технологию и механизацию приготовления кормов, работу кормоцеха, кормокухни, площадки по приготовлению кормов и процесса раздачи кормов; технологию процесса доения коров, доильные установки, режим работы доильных аппаратов и ухода за ними; технологию процесса, оборудование и машины, применяемые для первичной обработки молока; технологию, средства механизации уборки навоза на фермах; машины и оборудование, применяемые для механизации санитарно-гигиенических работ.

Навык: Использовать способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Использование способов и методов защиты производственного персонала при технологических процессах, машин и оборудования, применяемых для заготовки и консервирования кормов; механизации и автоматизации водоснабжения; технологии и механизацию приготовления кормов, работу кормоцеха, кормокухни, площадки по приготовлению кормов и процесса раздачи кормов; технологии процесса доения коров, доильные установки, режим работы доильных аппаратов и ухода за ними; технологию процесса, оборудование и машины, применяемые для первичной обработки молока; технологию, средства механизации уборки навоза на фермах; машины и оборудование, применяемые для механизации санитарно-гигиенических работ.

УК-8/УК-8.3

Знание: правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения

Характеристика хозяйства, природные и экономические условия - наименование и история создания. Природные условия (климат, в т.ч. осадки и почвы, рельеф, естественная растительность, водообеспеченность).

Мероприятия по охране фермы (комплекса) от заноса возбудителей инфекционных болезней животных (птиц): наличие ограждений, въездных дезбарьеров и ветсанпропускников, взаиморасположение зон, цехов и производственных зданий с учётом «розы ветров», наличие, устройство и санитарное состояние навозохранилищ, площадок для хранения и обеззараживания навоза, наличие, устройство и ветеринарно-санитарное состояние сооружений и установок для утилизации трупов животных.

Умение: выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения

Перечень и характеристика зданий и сооружений их конструктивный тип, вместимости

мость, устройство отдельных частей, объёмно-планировочные решения, внутреннее оборудование.

Состояние микроклимата в зонах размещения животных.

Навык: выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения

Работа отопительно-вентиляционных установок, системы канализации, навозоудаления.

Состояние и размеры выгульных и (или) выгульно-кормовых площадок, режимы и техника поения.

Санитарно-гигиеническое состояние водоисточников; причины обуславливающие недоброкачественность кормов и предложения по профилактике кормовых отравлений.

ПК-2/ПК-2.1

Знание: методов отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований

Методы отбора пробы мяса и продуктов убоя для проведения лабораторных исследований.

Методы отбора пищевого мясного сырья для проведения лабораторных исследований.

Методы отбора мясной продукции, молока и молочных продуктов для проведения лабораторных исследований.

Методы отбора яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований для проведения лабораторных исследований.

Умение: отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований

Методы отбора пробы мяса и продуктов убоя для проведения лабораторных исследований.

Методы отбора пищевого мясного сырья для проведения лабораторных исследований.

Методы отбора мясной продукции, молока и молочных продуктов для проведения лабораторных исследований.

Методы отбора яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований для проведения лабораторных исследований.

Навык: отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований

Методы отбора пробы мяса и продуктов убоя для проведения лабораторных исследований.

Методы отбора пищевого мясного сырья для проведения лабораторных исследований.

Методы отбора мясной продукции, молока и молочных продуктов для проведения лабораторных исследований.

Методы отбора яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований для проведения лабораторных исследований.

ПК-2/ПК-2.2

Знание: методов лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности

Методы отбора пробы мяса и продуктов убоя для определения показателей их качества и безопасности.

Методы отбора пищевого мясного сырья для определения показателей их качества и безопасности.

Методы отбора мясной продукции, молока и молочных продуктов для определения показателей их качества и безопасности.

Методы отбора яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований для определения показателей их качества и безопасности.

Умение: проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности.

Методика проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности.

Навык: проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности.

Применение методик проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности.

ПК-2/ПК-2.3

Знание: методов ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Методы ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

Умение: осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Применение методов ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

Навык: осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

Применение методов ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

ПК-3/ПК-3.1

Знание: отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований

Оценка размера пасеки и наличия пасечных построек и оборудования по уходу за пчелами, выкачке меда и вытопке воска.

Технология содержания пчел, кормовая база, эффективность использования и перспективы ее улучшения.

Экономический анализ отрасли, себестоимость и рентабельность основных продуктов пчеловодства (меда, воска, роев, прополиса).

Умение: отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований

Навык: отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований

ПК-3/ПК-3.2

Знание: проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности

Умение: проводить лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности

Навык: проведения лабораторных исследований меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности проводить лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности

ПК-3/ПК-3.3

Знание: ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей

Производственные процессы на пасеке (кочевка на медосбор или опыление, выкачка меда, производство воска, ревизия на пасеке, обработка пчелиных семей при борьбе с болезнями).

Ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда.

Ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса.

Ветеринарно-санитарного анализа безопасности молока.

Умение: осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей

Применение методов ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда.

Применение методов ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса.

Применение методов ветеринарно-санитарного анализа безопасности молока.

Навык: осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей

Использование ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда.

Использование методов ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса.

Использование методов ветеринарно-санитарного анализа безопасности молока.

Использование классических и современных приемов и методов содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных

Способы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных

Перечень примерных дополнительных вопросов, задаваемых в процессе защиты отчета по практике

1. Месторасположение и специализация хозяйства.
2. Какие отрасли животноводства разводятся в хозяйстве и регионе.
3. Какие породы скота и других животных разводят.
4. Учет и оценка молочной продуктивности.
5. Лактация. Изменение удоев и состава молока в течение лактации.

6. Способы и техника доения, доильные площадки.
7. Раздой коров.
8. Системы и способы содержания коров.
9. Организация и проведение отела коров, технология ухода и содержания телят в их первый день жизни.
10. Технология приучения телят к поению и кормлению.
11. Как определить живую массу, убойную массу, убойный выход скота.
12. Как правильно провести запуск дойной коровы?
13. Какие общие требования, цель и особенности бонитировки в молочном и мясном скотоводстве?
14. Образование яйца. Последовательность и продолжительность формирования отдельных элементов яйца в яйцеводе.
15. Методы оценки инкубационных качеств яиц.
16. Строение куриного яйца и биологическая роль его составных элементов в процессе инкубации.
17. Биологические основы инкубации. Эмбриональное развитие птицы.
18. Характеристика пород и породных групп кур яичного и общепользовательного направления продуктивности.
19. Бонитировка кур яичных пород.
20. Характеристика мясных кур. Бонитировка кур мясных пород.
21. Характеристика основных пород индеек Бонитировка индеек.
22. Характеристика основных пород уток. Бонитировка уток.
23. Технология производства мяса бройлеров.
24. Выращивание гусят на мясо. Откорм гусей на жирную печень.
25. Технология производства мяса уток (выращивание ремонтного молодняка, содержание родительского стада, производство мяса).
26. Подготовка и доставка птицы на убой.
27. Продукция овцеводства, ее значение и использование.
28. Биологические особенности овец.
29. Типы конституции овец и их характеристика.
30. Конституциональные различия овец разных направлений продуктивности.
31. Образование и рост шерсти. Факторы, влияющие на формирование и рост шерстного покрова у овец.
32. Виды текстильного сырья. Типы шерстных волокон.
33. Основные показатели мясной продуктивности овец..
34. Эффективность производства баранины. Факторы, влияющие на мясную продуктивность.
35. Основные свойства овчин. Факторы, влияющие на качество и товарную ценность овчин.
36. Способы консервирования и Классификация овчин.
37. Основные свойства смушков, определяющие их ценность.
38. Химический состав и отличительные особенности овечьего молока.
39. Формирование дойного стада.
40. Организация, техника доения и учет молочной продуктивности овец.
41. Зоологическая и производственная классификация пород овец.

42. Тонкорунные породы овец и их характеристика.
43. Полутонкорунные породы и их характеристика.
44. Характеристика грубошерстных мясо-шубных пород овец.
45. Техника выборки маток в охоте. Виды случки и осеменения овец.
46. Подготовка баранов к случке.
47. Сроки ягнения. Эффективность различных сроков ягнения.
48. Организация отъема ягнят, сроки отъема.
49. Способы выращивания ягнят от рождения до отъема.
50. Способы стрижки овец, уход за остриженными овцами.
51. Организация труда на стригальном пункте.
52. Происхождение современных пород свиней.
53. Показатели, характеризующие эффективность ведения свиноводства.
54. Показатели, характеризующие воспроизводительные качества свиней.
55. Оценка откормочных качеств свиней.
56. Кормление и содержание хряков-производителей.
57. Подготовка свиноматок к случке. Кормление и содержание.
58. Биология полового развития хряков и маток, возраст и масса при первой случке.
59. Принципы работ цеха воспроизводства.
60. Техника выборки свиноматок в охоте, осеменение, контроль за супоросностью.
61. Формирование групп по физиологическому состоянию.
62. Кормление и содержание супоросных маток. Критические периоды.
63. Кормление и содержание подсосных маток.
64. Методы интенсификации использования маточного поголовья.

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

УК 8.1 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека

<p>Б2.В.01.01(П)</p> <p style="text-align: center;">Технологическая практика по производству, переработке продукции животноводства</p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. Решающая роль в формировании рациональной системы растениеводства принадлежит...</p> <p>а) финансово-экономической базе</p> <p>б) природно-климатической базе</p> <p>в) материально-технической базе</p> <p><i>Правильный ответ: б</i></p> <p>2. Установите соответствие:</p> <p>1) Основные средства</p> <p>2) Оборотные активы</p> <p>а) здания, сооружения</p> <p>б) готовая продукция</p> <p>в) транспортные средства</p>
--	---

г) запасы

д) многолетние насаждения

е) денежные средства

Правильный ответ: 1- а, в, д; 2 – б, г, е

3. Каким образом лучше оценивать эффективность разработанных планов?

а) через систему натуральных и финансовых показателей

б) через систему натуральных и стоимостных показателей

в) через систему базисных и индексных коэффициентов

Правильный ответ: а

4. Установите последовательность основных разделов бизнес-плана:

а) описание проекта

б) анализ проектных рисков

в) резюме проекта

г) финансовый план

Правильный ответ: в, а, г, б

5. Подберите верное определение. Организация производства и предпринимательства предусматривает осуществление системы мер по эффективному использованию земли, трудовых, технических, материально-производственных и финансовых ресурсов с целью получения большего объема продукции высокого качества при экономном расходовании средств, _____.

а) максимальной прибыли

б) минимальной прибыли

в) высокой рентабельности

Правильный ответ: а

Задания открытого типа:

1. Борьба между экономическими субъектами за максимально эффективное использование факторов производства, при единых правилах для всех её участников – это: _____

Правильный ответ: конкуренция

2. Основной особенностью сельскохозяйственного воспроизводства является то, что помимо общих элементов (материально-

производственных и трудовых ресурсов) должна воспроизводиться и _____, которая считается неиссякаемым элементом воспроизводственного процесса

Правильный ответ: земля

3. Предприятие, уставный фонд которого сформирован за счет продажи ценных бумаг, называется _____ обществом

Правильный ответ: акционерным

4. Технологической основой растениеводства является система...

Правильный ответ: земледелия

5. Предприятия, производящие один вид товарной продукции, имеют коэффициент специализации, равный _____:

Правильный ответ: единице (1)

6. Количество продукции, полученной с 1 га посева – это _____

Правильный ответ: урожайность

7. Стоимость, присваиваемая фондом после переоценки называется _____

Правильный ответ: восстановительной

8. Какие из перечисленных позиций не входят в состав основных средств: здания, сооружения, готовая продукция

Правильный ответ: готовая продукция

9. К какому виду оплаты относится оплата труда рабочих в ночное время:

Правильный ответ: сдельной

10. Блага, материальные ценности, на получение которых направлена трудовая деятельность человека – это:

Правильный ответ: стимулы

11. _____ – это относительный показатель экономической эффективности

Правильный ответ: рентабельность

12. Важнейшими чертами предпринимательства являются _____ и неопределенность, самостоятельность и свобода деятельности, опора на инновации

Правильный ответ: риск

13. Что является документом, закрепляющим необходимые условия для реализации коммерческой сделки

Правильный ответ: контракт (договор)

	<p>14. Факторы и условия сельскохозяйственного производства определяются в большей степени _____ ресурсами, а не деятельностью человека</p> <p><i>Правильный ответ: природными</i></p> <p>15. Основные функции планирования на предприятии следующие: руководство, обеспечение, координирование, регулирование, анализ и _____</p> <p><i>Правильный ответ: контроль</i></p>
--	---

УК 8.2 Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера

<p>Б2.В.01.01(П)</p> <p>Технологическая практика по производству, переработке продукции животноводства</p>	<p>2. План эксперимента это...</p> <p>А) Определение значений независимых переменных.</p> <p>Б) Оценка объема исследований.</p> <p>В) Предварительное обоснование и выбор методов и алгоритмов статистической обработки данных.</p> <p>Г) Процедура выбора числа опытов и условий их проведения, необходимых для решения поставленной задачи с требуемой точностью.</p> <p><i>Правильный ответ: Г</i></p>						
	<p><i>Задания на установление соответствия между элементами</i></p>						
	<p>3. Установите соответствие между определением и распознаванием проблемы:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">1. Принцип противоречия</td> <td style="width: 50%;">А) любые события, явления, противоречия оцениваются по критериям важности, актуальности, сложности, связи с другими явлениям.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2. Принцип оценки</td> <td>Б) это всегда противоречие между желаемым и возможным, известным и искомым.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3. Принцип распознавания</td> <td>В) состоит в необходимости отождествления, сравнения, определения класса явления, принадлежности его к определенной типологической группе.</td> </tr> </table> <p><i>Правильный ответ: 1-Б, 2-А, 3-В</i></p>	1. Принцип противоречия	А) любые события, явления, противоречия оцениваются по критериям важности, актуальности, сложности, связи с другими явлениям.	2. Принцип оценки	Б) это всегда противоречие между желаемым и возможным, известным и искомым.	3. Принцип распознавания	В) состоит в необходимости отождествления, сравнения, определения класса явления, принадлежности его к определенной типологической группе.
1. Принцип противоречия	А) любые события, явления, противоречия оцениваются по критериям важности, актуальности, сложности, связи с другими явлениям.						
2. Принцип оценки	Б) это всегда противоречие между желаемым и возможным, известным и искомым.						
3. Принцип распознавания	В) состоит в необходимости отождествления, сравнения, определения класса явления, принадлежности его к определенной типологической группе.						
	<p><i>Задания с выбором нескольких правильных ответов</i></p>						
	<p>4. Основными составляющими методологии исследования являются:</p>						

	<p>А. Гипотеза, Б. Объект исследований, В. Предмет исследований, Г. Теория, Д. Проблема.</p> <p><i>Правильный ответ: Б, В, Д.</i></p>
	<p>5. В чём заключается достоинство применения компьютерных технологий в учебном и научном процессе</p> <p>А) Способствуют быстрому поиску любой информации. Б) Способствуют эффективному (рациональному) использованию рабочего времени. Обеспечивают наглядность и возможность разнообразить материал теоретических положений. В) Позволяют распространять любую информацию в любое время. Г) Позволяют эффективно реализовать дистанционное обучение и анализ литературных источников из различных баз данных. Д) Способствует эффективному проведению текущего контроля данных и математической обработки данных эксперимента. Е) Используются в процессе подготовки научных докладов, написания статей и научных работ.</p> <p><i>Правильный ответ: Б, В, Г, Д, Е.</i></p>
	<p>6. Какие информационные средства может использовать студент при работе с литературными источниками:</p> <p>А) электронную почту, Б) электронную доску объявлений, В) вебинары, где обсуждаются проблемы научного и профессионального характера, Г) серверы сети Internet с доступом к открытым файлам, Д) базы данных, библиотечных каталогов и файлы электронных библиотек, Е) электронные периодические издания по избранной тематике.</p> <p><i>Правильный ответ: Г, Д, Е.</i></p>
	<p><i>Указываются задания открытого типа 75%</i></p>

	<p>7. Вероятность – это</p> <p>А) Количественная мера возможности события</p> <p>Б) Количественная мера веса</p> <p>В) Количественная мера длины</p> <p>Г) Количественная мера результата испытания</p> <p><i>Правильный ответ: А.</i></p>
	<p>8. Какое правило существует в биометрии...</p> <p>А) Трёх альф.</p> <p>Б) Трёх омег.</p> <p>В) Трёх дельт.</p> <p>Г) Трёх сигм.</p> <p><i>Правильный ответ: Г.</i></p>
	<p><i>Задания с выбором нескольких правильных ответов</i></p>
	<p>9. Чему способствуют знания и навыки работы с информационно-коммуникационными технологиями ...</p> <p>А) усвоению студентами методологии научных исследования, в том числе в научном поиске,</p> <p>Б) овладению навыками планирования и выполнения исследований на современном экспериментально-методологическом уровне,</p> <p>В) развитию исследовательского интереса у студентов, склонных к научным исследованиям,</p> <p>Г) свободному владению профессионально-профилированных знаний в области информационных технологий, современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов интернета для решения задач профессиональной деятельности.</p> <p><i>Правильный ответ: А, Б, В, Г.</i></p>
	<p>10. Метод аргументации (доказательства), а также форма и способ рефлексивного теоретического мышления, исследующие противоречия это ...</p> <p><i>Правильный ответ: Диалéктика</i></p>
	<p>11. Что лежит в основе индуктивного умозаключения?</p>

	<p><i>Правильный ответ: опыт, экспериментирование и наблюдение, сбор отдельных фактов, анализ и выделение общих и повторяющихся черт определенного числа явлений или событий.</i></p>
	<p>12. Метод мышления, следствием которого является логический вывод, истинность которого гарантируется истинностью посылок. Также может определяться логико-методологическая процедура, посредством которой осуществляется переход от общего к частному в процессе рассуждения.</p> <p><i>Правильный ответ: Дедукция.</i></p>
	<p>13. Метод научного познания, представляющий собой мысленное соединение составных сторон, элементов, свойств, связей исследуемого объекта, расчлененных в результате анализа, и изучение этого объекта как единого целого.</p> <p><i>Правильный ответ: Синтез.</i></p>
	<p>14. Выберите правильное определение метода ...</p> <p>А) система приемов, правил, требований, которыми необходимо руководствоваться в процессе познания.</p> <p>Б) прием мышления, связанный с разложением изучаемого объекта на составные части, стороны, тенденции развития и способы функционирования с целью их относительно самостоятельного изучения.</p> <p>В) процесс мысленного выделения отдельных интересующих нас признаков, свойств и отношений конкретного предмета и одновременно отвлечение от других свойств.</p> <p><i>Правильный ответ: А.</i></p>
	<p>15. Прием, в котором по сходству объектов в некоторых признаках делают вывод об их сходстве в иных отношениях.</p> <p><i>Правильный ответ: Аналогия.</i></p>
	<p>16. Метод исследования, при котором интересующий исследователя объект замещается другим объектом, находящимся в отношении подобия к первому объекту. Модель может быть объективной в реальности или мысленно представляемой системой, замещающая объект познания. В зависимости от характера модели имеют следующие виды: предметное, физическое, математическое, логическое, знаковое.</p> <p><i>Правильный ответ: Моделирование.</i></p>
	<p>17. Исходный метод эмпирического познания. Целенаправленное изучение предметов, опирающееся на такие чувственные способности человека, как ощущение, восприятие, представление, в ходе которого мы получаем знание о внешних сторонах рассматриваемого объекта. К структурным</p>

	<p>компонентам, которого относятся: наблюдатель, объект исследования, условия наблюдения, средства наблюдения.</p> <p><i>Правильный ответ: Наблюдение.</i></p>
	<p>18. Важная форма наблюдения, заключающаяся в процессе определения отношений одной измеряемой величины, характеризующий изучаемый объект, к другой однородной величине, принятой за единицу.</p> <p><i>Правильный ответ: Измерение.</i></p>
	<p>19. Активный целенаправленный метод изучения явлений в точно фиксированных условиях их протекания, которые могут воссоздаваться и контролироваться самим исследователем. Связывает эмпирический и теоретический уровни научного познания.</p> <p><i>Правильный ответ: Эксперимент.</i></p>
	<p>20. Перечислите методы исследований:</p> <p>А. Теоретические,</p> <p>Б. Эмпирические,</p> <p>В. Математические,</p> <p>Г. Космические,</p> <p>Д. Политические.</p> <p><i>Правильный ответ: А, Б, В.</i></p>

УК 8.3 Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения

<p>Б2.В.01.01(П)</p> <p>Технологическая практика по производству, переработке продукции животноводства)</p>	<p>1. Что показывает кривая распределения</p> <p>А) Кривизну распределения.</p> <p>Б) Отклонение распределения от нормального.</p> <p>В) Закон распределения непрерывной случайной величины.</p> <p>Г) Распределённость значений случайной величины во времени.</p> <p><i>Правильный ответ: Б.</i></p>
	<p>2. Кривая распределения - это:</p> <p>А. распределение вариационного ряда по классам;</p> <p>Б. графическое изображение вариационного ряда;</p>

	<p>В. расчет частоты встречаемости;</p> <p>Г. определение модального класса в вариационной ряду.</p> <p><i>Правильный ответ: Б</i></p>								
	<p><i>Задания с выбором нескольких правильных ответов</i></p>								
	<p>3. Факторы, нарушающие генетическую структуру популяции:</p> <p>А. неполноценное кормление, Б. не соответствующие условия содержания,</p> <p>В. мутация</p> <p>Г. миграция</p> <p>Д. отбор</p> <p><i>Правильный ответ: В, Г, Д.</i></p>								
	<p>4. Сопоставить классификацию методов биологических исследований:</p> <table border="1" data-bbox="544 943 1485 2047"> <thead> <tr> <th data-bbox="544 943 970 1010">Метод</th> <th data-bbox="970 943 1485 1010">Суть метода</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="544 1010 970 1245">1. <u>Описательный</u></td> <td data-bbox="970 1010 1485 1245">А. Состоит в сборе фактического материала, наблюдении, описании различных объектов, явлений и их свойств в определенной среде.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 1245 970 1518">2. <u>Сравнительный</u></td> <td data-bbox="970 1245 1485 1518">Б. Выяснение закономерностей в возникновении живых организмов и их развитии, в становлении как структуры, так и функциональности в историческом аспекте.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="544 1518 970 2047">3. <u>Исторический</u></td> <td data-bbox="970 1518 1485 2047">В. Сравнение и систематизация полученных при использовании других методов данных. В современных исследованиях сравнительный метод часто заменяют на мониторинг, как более эффективный путь изучения предмета. Мониторинг позволяет проводить постоянное наблюдение, создавая отдельную биосферу или экосистему для конкретного объекта. Тщательное</td> </tr> </tbody> </table>	Метод	Суть метода	1. <u>Описательный</u>	А. Состоит в сборе фактического материала, наблюдении, описании различных объектов, явлений и их свойств в определенной среде.	2. <u>Сравнительный</u>	Б. Выяснение закономерностей в возникновении живых организмов и их развитии, в становлении как структуры, так и функциональности в историческом аспекте.	3. <u>Исторический</u>	В. Сравнение и систематизация полученных при использовании других методов данных. В современных исследованиях сравнительный метод часто заменяют на мониторинг, как более эффективный путь изучения предмета. Мониторинг позволяет проводить постоянное наблюдение, создавая отдельную биосферу или экосистему для конкретного объекта. Тщательное
Метод	Суть метода								
1. <u>Описательный</u>	А. Состоит в сборе фактического материала, наблюдении, описании различных объектов, явлений и их свойств в определенной среде.								
2. <u>Сравнительный</u>	Б. Выяснение закономерностей в возникновении живых организмов и их развитии, в становлении как структуры, так и функциональности в историческом аспекте.								
3. <u>Исторический</u>	В. Сравнение и систематизация полученных при использовании других методов данных. В современных исследованиях сравнительный метод часто заменяют на мониторинг, как более эффективный путь изучения предмета. Мониторинг позволяет проводить постоянное наблюдение, создавая отдельную биосферу или экосистему для конкретного объекта. Тщательное								

		<p>мониторинговое исследование включает в себя аналитику и дальнейший прогноз в отношении изучаемого предмета или явления.</p>
	<p>4. Экспериментальный</p>	<p>Г. Исследование основано на практическом опыте изменения базовых (природных) данных и на результатах наблюдений. Эксперимент может быть полевым или лабораторным. Именно он показывает самую полную и достоверную картину.</p>
<p>Правильный ответ: 1 – А, 2 – В, 3- Б, 4- Г.</p>		
	<p>5. Перечислите последовательность сбора доказательств:</p> <p>А) Моделирование, различных экспериментов, наблюдений.</p> <p>Б) Наблюдение явления, процесса, объекта или смоделированного эксперимента.</p> <p>В) Обработка в виде статистического заключения.</p> <p>Г) Фиксация полученных данных, их максимально строгая оценка.</p> <p>Д) Первичная обработка данных на предмет выявления закономерностей и связей.</p> <p>Е) Классификация информации, описание с помощью специализированной научной терминологии.</p> <p>Ж) Сравнительный анализ с ранее полученными данными.</p> <p>Правильный ответ: Б, Г, Д, Е, Ж.</p>	
	<p>6. Перечислите частные методы исследования в биологии, которые позволяют получить четкую картину изучаемого явления или процесса ...</p> <p>А). Генеалогический. Изучение и систематический анализ родословной, и выявление наследственной природы явлений и возможности развития патологий.</p> <p>Б). Палеонтологический. Метод бывает филогенетический и биогенетический (сравнительно-эмбриологический или сравнительно-анатомический). Первый исследует историческое развитие целой формы, второй — отдельного организма.</p> <p>В). Центрифугирование. Технический способ выявить отдельные</p>	

	<p>элементы в общей смеси под воздействие скоростной центробежной силы. С помощью сепарации материал разделяется на отдельные фракции согласно коэффициенту плотности.</p> <p>Г). Цитологический. Выявление хромосомных, генных, митохондриальных мутаций, онкопатологий и т. д.</p> <p>Д). Биохимический. Изучение химико-биологических процессов в организме, с помощью исследования различных жидкостей, выявление нарушений обмена веществ, происходящих в результате наследственных причин. Самым простым примером биохимического исследования является общий анализ крови.</p> <p>Е). Все перечисленные биологические методы имеют тесную связь друг с другом, между ними невозможно провести четкую границу. Они применимы либо последовательно друг за другом, либо одновременно в сочетании.</p> <p><i>Правильный ответ: Е.</i></p>
	<p><i>Задания открытого типа 75%</i></p>
	<p>7. Определите среднее значение прироста живой массы поросят в группе численностью 10 голов при индивидуальных значениях среднесуточного прироста: 370 г, 450 г, 450 г, 470 г, 400 г, 460 г, 500 г, 455 г, 450 г, 350 г.</p> <p><i>Правильный ответ: 435,5 г</i></p>
	<p>8. Определите, какой показатель удоя является модальным у группы коров, где индивидуальные значения удоя имеют следующие показатели:</p> <p>4500, 4700, 5500, 5000, 5500, 6000, 4500, 5000, 5500, 5500, 6100.</p> <p><i>Правильный ответ: 5500</i></p>
	<p>9. Осуществите построение вариационного ряда: 30,8; 45,1; 29,1; 25,7; 56,3; 31,2; 26,4; 24,9; 15,8; 43,7.</p> <p><i>Правильный ответ: 15,8; 24,9; 25,7; 26,4; 29,1; 30,8; 31,2; 43,7; 45,1; 56,3</i></p>
	<p>10. Определите медиану в вариационном ряду массы поросят при рождении при следующих индивидуальных показателях: 500, 550, 750, 750, 800, 850, 900, 950. 1000, 1200, 1200, 1300, 1450, 1500</p> <p><i>Правильный ответ: 900</i></p>
	<p>11. Число степеней свободы в выборке включающей 68 вариант равняется:</p>

	<i>Правильный ответ: 67.</i>
	12. Среднее квадратическое отклонение выражается в тех же единицах, что и: <i>Правильный ответ: средняя арифметическая.</i>
	13. Как в генетике называется фактор, нарушающий свободное спаривание особей внутри популяции? <i>Правильный ответ: отбор.</i>
	14. Вариационный ряд включает следующие значения: 30, 31, 35, 36, 37,40, 43, 48, 50, 55. Средняя арифметическая будет: <i>Правильный ответ: 40,5.</i>
	15. Теорию стабилизирующего отбора в XX веке создал: Н.И. Вавилов, И.И. Шмальгаузен, П.Н. Кулешов <i>Правильный ответ: И.И. Шмальгаузен</i>
	16. Закономерности развития и телосложения животных изучали: П.Н. Кулешов, Н. П. Чирвинский, А. А. Малигонов, Н. М. Пржевальский <i>Правильный ответ: Н. П. Чирвинский, А. А. Малигонов</i>
	17. Какие изменения являются ненаследственными: <i>Правильный ответ: модификационные.</i>
	18. Как называется наука о математических закономерностях в биологии: <i>Правильный ответ: Биометрия.</i>
	19. В практике животноводства наиболее распространённым методом определения степени инбридинга является метод предложенный: А. Шапоружем, С. Райтом, Д.А. Кисловским. <i>Правильный ответ: А. Шапоружем.</i>
	20. Современная теория эволюции имеет название: синтетическая теория эволюции, популяция как единица эволюции, эволюционная теория. <i>Правильный ответ: эволюционная теория.</i>

ПК-1.1 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по стрижке, классировке, упаковке и маркировке шерсти

<p>Б2.В.01.01(П)</p> <p>Технологическая практика по производству, переработке продукции животноводства</p>	<p>1. Как называется клейкое вещество, которое пчёлы собирают с весенних почек деревьев, модифицируют своими ферментами и используют для замазывания щелей:</p> <ul style="list-style-type: none">а) Пергаб) Прополисв) Пчелиный воск <p>Правильный ответ: б</p> <p>2. Благодаря чему пыльца с цветка прилипает к телу пчелы:</p> <ul style="list-style-type: none">а) Благодаря ветруб) Благодаря клейкому веществу на теле пчелыв) Благодаря разнице зарядов на теле пчелы и цветах <p>Правильный ответ: в</p> <p>3. Как называется пыльца, собранная пчёлами, утрамбованная в сотах и залитая мёдом:</p> <ul style="list-style-type: none">а) Пергаб) Прополисв) Забрус <p>Правильный ответ: а</p> <p>4. Какой из продуктов пчеловодства является частично переваренным в зобе медоносной пчелы:</p> <ul style="list-style-type: none">а) Прополисб) Маточное молочков) Мёд <p>Правильный ответ: в</p> <p>5. Что собирает пчела с цветов:</p> <ul style="list-style-type: none">а) Пергуб) Пыльцув) Мед <p>Правильный ответ: б</p>
--	---

6. Фальсификация меда осуществляемая путем частичной замены нового меда старым _____

Правильный ответ: квалитетрическая

7. Какие примеси определяют, если в пробирку поместить пробу меда и добавить дистиллированную воду _____

Правильный ответ: древесные опилки

8. Какие примеси определяют, если к меду, разбавленному дистиллированной водой, добавляют несколько капель 5%-ного раствора йода _____

Правильный ответ: мука, крахмал

9. Какая примесь обнаруживается добавлением в мед нескольких капель какой-либо кислоты или уксуса и приводит к бурному выделению углекислого газа _____

Правильный ответ: мел, гипс известь

10. Восковитость воскосырья первого сорта составляет _____

Правильный ответ: 70% и более

11. Комочки цветочной пыльцы, смоченной секретом слюнных желез, нектаром, медом, сложенной в корзиночки третьей пары ног рабочей пчелы и принесенной в улей _____

Правильный ответ: обножка

12. Секрет глоточных и верхнечелюстных желез рабочих пчел, корм маточных личинок и пчелиных маток _____

Правильный ответ: маточное молочко

13. Согласно ГОСТа Р 54644-2011 массовая доля воды в меде должна составлять не более _____

Правильный ответ: 20%

14. Сборный мед, выработанный пчелами из нектара, собранного с нескольких видов растений _____

	<p><i>Правильный ответ: полифлерный мед</i></p> <p>15. Ячейки для вывода пчел с диаметром 5,3-5,7 мм, глубиной 12-13 мм, объемом 0,25-0,28см³ _____</p> <p><i>Правильный ответ: пчелиные</i></p> <p>16. Маточники, закладываемые пчелами в случае гибели матки _____</p> <p><i>Правильный ответ: свищевые</i></p> <p>17. Приспособление, предназначенное для прикрепления мисочек с ли-чинками _____</p> <p><i>Правильный ответ: прививочная рамка</i></p> <p>18. Машины для извлечения (откачки) меда из сотов _____</p> <p><i>Правильный ответ: медогонка</i></p> <p>19. Приспособление для вытапливания воска из исходного па-сечного воскового сырья _____</p> <p><i>Правильный ответ: воскотопка</i></p> <p>20. Кусок льняной ткани или мешковины, которым прикрывают гнездо пчел поверх рамок для его изоляции и утепления _____</p> <p><i>Правильный ответ: холстик</i></p>
--	---

ПК-1.2 Определяет предельный и возможный уровни продуктивности сельскохозяйственных животных с использованием различных методов прогнозирования

<p>Б2.В.01.01(П)</p> <p>Технологическая практика по производству, переработке продукции животноводства</p>	<p>1. Породы кроликов, элитные животные которых имеют живую массу не менее 5,3 кг. _____</p> <p><i>Правильный ответ: Породы крупных кроликов</i></p> <p>2. -Породы кроликов, элитные животные которых имеют живую массу менее 4,9 кг. _____</p> <p><i>Правильный ответ: Породы мелких кроликов</i></p> <p>3. Породы кроликов, элитные животные которых имеют живую массу не менее 4,9 кг.</p> <p><i>Правильный ответ: Породы средних кроликов</i></p> <p>4. Часть клетки для укрытия пушных зверей от непогоды и для щенения</p>
--	--

самок, соединяемая с выгулом или вставляемая в него_____

Домик

5. Дефект шкурки, возникающий в результате драк зверей, и выражающийся в поражении мездры, а иногда и в нарушении роста волос на местах укусов_____

Правильный ответ: Закусы

6. Молочная продуктивность кроликоматки (суточная)

А) 50 – 80 г

Б) 70 – 100 г

В) 105 – 140 г

Г) 180 – 200 г

Правильный ответ: г

7. Сколько граммов молока расходуется на 1 г прироста живой массы крольчѐнка-сосунка?

А) 2 г

Б) 5 г

В) 10 г

Г) 25 г

Правильный ответ: а

8. Сколько граммов является хороший среднесуточный прирост живой массы крольчонка?

А) 10 г

Б) 20 г

В) 30 г

Г) 40 г

Правильный ответ: в

9. Производственный календарь это:

А) План случек и окролов

Б) Сроки выращивания кроликов для реализации

В) Сроки отъѐма крольчат от матерей

Г) Сроки реализации племенных крольчат

Правильный ответ: а

10. Какое оптимальное содержание переваримого протеина на 100 г кормовых единиц в рационе откармливаемого молодняка в возрасте 40 – 120 дней?

А) 17 г

Б) 25 г

В) 30 г

Г) 50 г

Правильный ответ: а

11. Бройлерный метод выращивания предусматривает :

А) отъѐм крольчат от матерей в возрасте 45 дней и доращивание до 270 дней.

Б) отъѐм крольчат в возрасте 45 дней и интенсивный откорм в течение 65 дней.

В) отъѐм крольчат в возрасте 60 дней и убой на мясо в течение суток.

	<p>Г) отъём крольчат в возрасте 60 дней и откорм в течение 30 дней. Правильный ответ: в</p> <p>12. В каком возрасте первый раз собирают пух с кролика? А) 1 месяц Б) 2 месяца В) 3 месяца Г) 4,5 месяца Правильный ответ: б</p> <p>13. Какая из перечисленных пород относится к мясной? А) калифорнийская Б) советская шиншилла В) венский голубой Г) бабочка Правильный ответ: а</p> <p>14. В каком возрасте первый раз бонитируют кроликов? А) 1 месяц Б) 2 месяца В) 3 месяца Г) 4 месяца Правильный ответ: б</p> <p>15. Механическая обработка шкурки, с целью удаления внутренних слоев кожно-мышечный и жировой ткани _____ Мездрение</p> <p>16. Процесс размачивания консервированной шкуры, с целью приведения ее в парное состояние, с совершенно мягкой и эластичной мездрой _____ Отмока</p> <p>17. Обработка шкур органическими кислотами - процесс более простой в его осуществлении и, в то же время, прекрасный по своим результатам способ химической обработки шкур _____ Пикеливание</p> <p>18. Разложение кожной ткани в результате длительной или медленной сушки при повышенной влажности воздуха или при хранении в сыром помещении _____ Прелина</p> <p>19. Обломанные стержни кроющих волос. Обуславливается хрупкостью стержней волос и возникает при трении и других механических воздействиях _____ Сеченность волосяного покрова</p> <p>20. Разрушение и обнажение корней волос в результате неумелого или небрежного обезжиривания. Необратимый дефект _____ Сквозняк</p>
--	--

ПК-1.3 Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

<p>Б2.В.01.01(П)</p> <p>Технологическая практика по производству, переработке продукции животноводства</p>	<p>1. Как называется специальное устройство для обкуривания пчёл дымом:</p> <ul style="list-style-type: none">а) Дымарьб) Дымовухав) Дымка <p>Правильный ответ: а</p> <p>2. Что такое медонос:</p> <ul style="list-style-type: none">а) Улей, где живут пчёлыб) Растение, посещаемое пчёлами для сбора нектарав) Пчела, которая производит мёд <p>Правильный ответ: б</p> <p>3. Как называется направление нетрадиционной медицины, лечение в котором осуществляется с помощью мёда и пчёл:</p> <ul style="list-style-type: none">а) Гирудотерапияб) Мезотерапияв) Апитерапия <p>Правильный ответ: в</p> <p>4. Как называется наука, изучающая медоносных пчёл:</p> <ul style="list-style-type: none">а) Апиологияб) Гирудологияв) Пчеловодство <p>Правильный ответ: а</p> <p>5. Кто такой трутень:</p> <ul style="list-style-type: none">а) Рабочая пчелаб) Пчелиная маткав) Самец пчёл <p>Правильный ответ: в</p>
--	---

6. Способность мёда, его растворов и вытяжек останавливать или прекращать рост болезнетворных микроорганизмов _____

Правильный ответ: Бактерицидность меда

7. Древнейший тип улья _____

Правильный ответ: бортъ

8. Инвазионное заболевание личинок, куколок и взрослых пчел, вызываемое клещом варроа _____

Правильный ответ: варроатоз

9. Процесс, который проявляется при повышенной влажности мёда и температуре от 10 до 30 °С. _____

Правильный ответ: Брожение меда

10. Способность мёда вбирать из влажного воздуха и материала тары водяные пары и удерживать их _____

Правильный ответ: гигроскопичность

11. Наружные отверстия дыхательной системы пчелиных; расположены на боковых частях груди и брюшка пчелы _____

Правильный ответ: дыхальца

12. Распускание меда, превращение меда из кристаллического состояния в жидкое _____

Правильный ответ: декристаллизация меда

13. Показатель качества, характеризующий питательные и лечебно-диетические свойства меда, а так-же его пригодность к длительному хранению _____

Правильный ответ: зрелость меда

14. Превращение тростникового сахара нектара в плодовый и виноградный сахара, из которых, в основном, состоит зрелый мед _____

	<p><i>Правильный ответ: инверсия</i></p> <p>15. Фермент, расщепляющий сахарозу на глюкозу и фруктозу _____</p> <p><i>Правильный ответ: инвертаза</i></p> <p>16. Процесс перехода мёда из одного физического состояния в другое без изменения его ценных качеств _____</p> <p><i>Правильный ответ: кристаллизация меда</i></p> <p>17. Отход, получаемый при пасечной переработке воскового сырья развариванием в кипящей воде и последующим отпрессовыванием воска _____</p> <p><i>Правильный ответ: мерва</i></p> <p>18. Показатель, определяющийся от-ношением массы мёда к его объему _____</p> <p><i>Правильный ответ: плотность</i></p> <p>19. Добавление к пчелиному меду различных примесей или подмена натурального меда другими, похожими на него продуктами _____</p> <p><i>Правильный ответ: фальсификация меда</i></p> <p>20. Способ сборки гнезда на зиму, когда с одной стороны гнезда ставят самые полномедные рамки, а затем располагают рамки с меньшим количеством меда по убывающей величине _____</p> <p><i>Правильный ответ: углом</i></p>
--	--

ПК-1.4 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность

<p>Б2.В.01.01(П)</p> <p>Технологическая практика по производству, переработке продукции животноводства</p>	<p>1. Породы кроликов, элитные животные которых имеют живую массу не менее 5,3 кг. _____</p> <p><i>Правильный ответ: Породы крупных кроликов</i></p> <p>2. -Породы кроликов, элитные животные которых имеют живую массу менее 4,9 кг. _____</p> <p><i>Правильный ответ: Породы мелких кроликов</i></p> <p>3. Породы кроликов, элитные животные которых имеют живую массу не менее 4,9 кг.</p> <p><i>Правильный ответ: Породы средних кроликов</i></p>
--	---

4. Часть клетки для укрытия пушных зверей от непогоды и для щенения самок, соединяемая с выгулом или вставляемая в него _____
Домик

5. Дефект шкурки, возникающий в результате драк зверей, и выражающийся в поражении мездры, а иногда и в нарушении роста волос на местах укусов _____

Правильный ответ: Закусы

6. Молочная продуктивность кроликоматки (суточная)

А) 50 – 80 г

Б) 70 – 100 г

В) 105 – 140 г

Г) 180 – 200 г

Правильный ответ: г

7. Сколько граммов молока расходуется на 1 г прироста живой массы крольчѐнка-сосунка?

А) 2 г

Б) 5 г

В) 10 г

Г) 25 г

Правильный ответ: а

8. Сколько граммов является хороший среднесуточный прирост живой массы крольчонка?

А) 10 г

Б) 20 г

В) 30 г

Г) 40 г

Правильный ответ: в

9. Производственный календарь это:

А) План случек и окролов

Б) Сроки выращивания кроликов для реализации

В) Сроки отъѐма крольчат от матерей

Г) Сроки реализации племенных крольчат

Правильный ответ: а

10. Какое оптимальное содержание переваримого протеина на 100 г кормовых единиц в рационе откармливаемого молодняка в возрасте 40 – 120 дней?

А) 17 г

Б) 25 г

В) 30 г

Г) 50 г

Правильный ответ: а

11. Бройлерный метод выращивания предусматривает :

А) отъѐм крольчат от матерей в возрасте 45 дней и доращивание до 270 дней.

Б) отъѐм крольчат в возрасте 45 дней и интенсивный откорм в течение 65 дней.

В) отъѐм крольчат в возрасте 60 дней и убой на мясо в течение суток.

	<p>Г) отъём крольчат в возрасте 60 дней и откорм в течение 30 дней. Правильный ответ: в</p> <p>12. В каком возрасте первый раз собирают пух с кролика? А) 1 месяц Б) 2 месяца В) 3 месяца Г) 4,5 месяца Правильный ответ: б</p> <p>13. Какая из перечисленных пород относится к мясной? А) калифорнийская Б) советская шиншилла В) венский голубой Г) бабочка Правильный ответ: а</p> <p>14. В каком возрасте первый раз бонитируют кроликов? А) 1 месяц Б) 2 месяца В) 3 месяца Г) 4 месяца Правильный ответ: б</p> <p>15. Механическая обработка шкурки, с целью удаления внутренних слоев кожно-мышечный и жировой ткани _____ Мездрение</p> <p>16. Процесс размачивания консервированной шкуры, с целью приведения ее в парное состояние, с совершенно мягкой и эластичной мездрой _____ Отмока</p> <p>17. Обработка шкур органическими кислотами - процесс более простой в его осуществлении и, в то же время, прекрасный по своим результатам способ химической обработки шкур _____ Пикеливание</p> <p>18. Разложение кожной ткани в результате длительной или медленной сушки при повышенной влажности воздуха или при хранении в сыром помещении _____ Прелина</p> <p>19. Обломанные стержни кроющих волос. Обуславливается хрупкостью стержней волос и возникает при трении и других механических воздействиях _____ Сеченность волосяного покрова</p> <p>20. Разрушение и обнажение корней волос в результате неумелого или небрежного обезжиривания. Необратимый дефект _____ Сквозняк</p>
--	--

ПК-1.5 Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур

<p>Б2.В.01.01(П)</p> <p>Технологическая практика по производству, переработке продукции животноводства</p>	<p>Задания открытого типа:</p> <p>1. Что позволяет знание закона гомологических рядов наследственной изменчивости?</p> <p>а) разрабатывать методы получения новых мутаций</p> <p>б) предсказывать появление определённых мутаций у близких видов и родов</p> <p>в) предсказывать места появления новых форм растений или животных</p> <p>г) создавать благоприятные условия для роста и развития растений.</p> <p>Ответ: а</p> <p>2. Основоположником генной инженерии по праву считают:</p> <p>а) Вернера Арбера</p> <p>б) Пола Берга</p> <p>в) Девида Балтимора</p> <p>г) Говарда Темина.</p> <p>Ответ: б</p> <p>3. Вследствие воздействия гамма-излучения утрачен участок хромосомы. Какой вид хромосомной мутации имеет место?</p> <p>а) Делеция</p> <p>б) Дупликация</p> <p>в) Инверсия</p> <p>г) Внутрихромосомная транслокация</p> <p>д) Межхромосомная транслокация</p> <p>Ответ: а</p> <p>4. Под действием мутагена в гене изменился состав нескольких триплетов, но клетка продолжает синтезировать тот же белок. С каким свойством генетического кода это может быть связано?</p> <p>а) Специфичностью</p> <p>б) Универсальностью</p> <p>в) Триплетностью</p> <p>г) Вырожденностью</p> <p>д) Коллинеарностью</p> <p>Ответ: г</p>
--	---

	<p>5. Генная инженерия характеризуется:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) встраиванием генов б) встраиванием группы генов в) Выращиванием клетки г) Выращиванием ткани д) переносом генов е) Выращиванием культуры клеток <p>Ответ: а, б, д</p> <p>Задания открытого типа:</p> <p>1. Метод современной селекции растений и животных, позволяющий при использовании равномерно распределенных по геному ДНК-маркеров проводить отбор по генотипу в отсутствие данных о генах, влияющих на признак...</p> <p>Ответ: Геномная селекция</p> <p>2. Биологические препараты, представляющие собой стабилизированные культуры симбионтных микроорганизмов или продукты их ферментации, которые способствуют росту последних и обладают разносторонним действием...</p> <p>Ответ: пробиотики</p> <p>3. В странах ЕС маркируется продукция, содержащая более ...% ГМ-продукта</p> <p>Ответ: 0,9</p> <p>4. Чужеродные вещества, непригодные, химические, синтетические, попавшие в окружающую среду...</p> <p>Ответ: Ксенобиотики</p> <p>5. Защищенность человека, общества, цивилизации и окружающей среды от вредного воздействия токсических и аллергенных биологических веществ и соединений, содержащихся в природных или генно-инженерно-модифицированных биологических объектах и полученных из них продуктах...</p> <p>Ответ: Биобезопасность</p> <p>6. Показатель, выражающий сбалансированность по содержанию незаменимых аминокислот...</p> <p>Ответ: Биологическая питательная ценность белков</p> <p>7. Отселектированные штаммы дрожжей, используемые для промышленного получения кормовых белков...</p> <p>Ответ: Кормовые дрожжи</p>
--	--

	<p>8. Накопление биомассы в биотехнологическом производстве осуществляется в...</p> <p>Ответ: Ферментерах</p> <p>9. Способность превращать (сбраживать) сахар в этанол обладают...</p> <p><i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>10. Органическое удобрение, продукт переработки органических отходов сельского хозяйства дождевыми червями и с участием других почвенных организмов...</p> <p>Ответ: Вермикомпост</p> <p>11. Процесс превращения веществ с участием живых организмов или процесс превращения одних соединений в другие при участии ферментных систем живых организмов...</p> <p>Ответ: Биоконверсия</p> <p>12. Определение их аминокислотной или нуклеотидной последовательности биополимеров...</p> <p>Ответ: Секвенирование</p> <p>13. Вещества, которые не всасываются в желудочно-кишечном тракте и стимулируют рост полезной микрофлоры в кишечнике...</p> <p>Ответ: Пребиотики</p> <p>14. Бактерии-вредители пивоваренного производства, к этим бактериям можно отнести, определяемые термином и большую группу молочнокислых и уксуснокислых бактерий.</p> <p>Ответ: Сусловые бактерии</p> <p>15. Значительную роль в созревании полуфабрикатов хлебопекарного производства играют, которые образуют в результате брожения молочную кислоту и другие вещества...</p> <p>Ответ: Молочнокислые бактерии</p>
--	---

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

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

По результатам выполнения практики выставляется зачёт.

«зачтено» выставляется, если студент полностью выполнил план прохождения 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 обучающийся выполнил план прохождения 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, 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 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

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<p>Практикум по производству продукции животноводства : учебное пособие / А. И. Любимов, Г. В. Родионов, Ю. С. Изилов, С. Д. Батанов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1597-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211679 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211679</p>
<p>Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2021. — 177 с. — ISBN 978-5-88575-633-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179600 (дата обращения: 24.05.2023). https://e.lanbook.com/book/179600 — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/179600</p>
<p>Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5391-7. — Текст : электронный //</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/152603</p>

Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152603 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Гаврюшина, И. В. Технология производства мясопродуктов : учебное пособие / И. В. Гаврюшина, Т. В. Шишкина. — Пенза : ПГАУ, 2016. — 212 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142069 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/142069
Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для во / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-4645-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143674 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/143674
Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211115 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211115
Овсянникова, Г. В. Производство продукции животноводства : учебное пособие / Г. В. Овсянникова, Е. И. Рьжков. — Воронеж : ВГАУ, 2018. — 290 с. — ISBN 978-5-7267-1009-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178940 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/178940
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Микробиология продуктов животного происхождения: электронный практикум для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2017. — 111 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143029 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/143029
Бурдашкина, В. Н. Интенсивные технологии производства яиц и мяса птицы : методические указания / В. Н. Бурдашкина, А. И. Дарьин. — Пенза : ПГАУ, 2017. — 123 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131118 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/131118
Морозова, Н. И. Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / Н. И.	https://e.lanbook.com/book/137449

<p>Морозова, Ф. А. Мусаев. — Рязань : РГАТУ, 2015. — 189 с. — ISBN 978-5-98660-233-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/137449 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	
<p>Коростелева, Л. А. Методические указания для прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (Технология хранения и переработки продукции животноводства) : методические указания / Л. А. Коростелева. — Самара : СамГАУ, 2019. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123554 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/123554</p>
<p>Технология переработки продукции птицеводства : учебное пособие / Т. Н. Романова, Л. А. Коростелева, Р. Х. Баймишев, Е. В. Долгошева. — Самара : СамГАУ, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-88575-658-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/222311 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/222311</p>
<p>Долгошева, Е. В. Методические указания по прохождению практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (технология производства продукции животноводства) : методические указания / Е. В. Долгошева, Е. Ю. Пашкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/109435 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/109435</p>
<p>Практикум по дисциплине Технология хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 110900.62 Технология производства и переработки с.-х. продукции : учебно-методическое пособие / составитель Л. В. Шестакова. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2014. — 151 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/70642 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/70642</p>
<p>Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сibaгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/130579</p>
<p>Производство и переработка продукции рыбоводства : методические указания / Р. Д. Бестаева, М. Э. Кебеков, А. В. Дзеранова [и др.]. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2019. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134551 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/134551</p>

пользователей.	
Семенченко, С. В. Энергосберегающие технологии в животноводстве : методические указания / С. В. Семенченко, Дегтярь А.С. — Персиановский : Донской ГАУ, 2017. — 104 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99862 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/99862
Семенченко, С. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / С. В. Семенченко, А. С. Дегтярь, И. В. Засемчук. — Персиановский : Донской ГАУ, 2017. — 154 с. — ISBN 978-5-98252-294-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99860 (дата обращения: 24.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/99860

8 КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Перечень лицензионного программного обеспечения
- Windows 10 Счет № В-00290688 от 13.11.2017 - Windows XP Home Edition Russian (OEM) Счет № 1796 от 24.05.2007 ООО фирма «Маг-нет»
- Windows 10 Счет № В-00290688 от 13.11.2017
Перечень свободно распространяемого программного обеспечения
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия --Apache License 2.0, LGPL
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL
Перечень программного обеспечения отечественного производства
- Dr.Web Договор № РГ01270055 от 27.01.2020 -7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL

9 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Оснащенность и адрес помещений

<p>Аудитория № 284 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория разведения, селекции и генетики сельскохозяйственных животных, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор (переносной), ноутбук (переносной), проекционный экран (переносной); специализированное учебное оборудование -муляж зародыша птицы; центрифуга; раковины; шкафа с лабораторной посудой (3); муляж яиц; ареометры; стол лабораторный; стол для весов); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - стенды (10).</p> <p>Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 24</p>
<p>Аудитория № 285 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (1); экран (1), ноутбук (переносной)); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - стенды (7).</p> <p>Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 24</p>
<p>Аудитория № 127 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Помещение для самостоятельной работы обучающихся, укомплектованное специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор (1), интерактивная доска (1), принтер (1), компьютеры (8) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду организации, сканер (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (переносное).</p> <p>Windows 8.1 Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2016 Лиц. № 66241743 OPEN 96247974ZZE1712 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 28</p>

<p>Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»</p>	
<p>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.</p> <p>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; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex 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 №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27</p>