Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 00:18:14
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

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

м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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 продукции животноводства**
Форма обучения	**заочная**

Программа разработана:

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

Рекомендовано:
Заседанием кафедры разведения с.-х. животных, частной зоотехнии и зоогигиены им. ак. П.Е.Ладана
протокол заседания от 19.03.2026 г. № 11 Зав. кафедрой _____ Федюк В.В.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 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)**
- Способен применять современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных **(ПК-4)**

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)
- Использует классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных (ПК-4.1)

- Выбирает оптимальную технологию содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности (ПК-4.2).

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	*Знание:* идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
			Умение: идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
			Навык: идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
			Опыт деятельности: идентификация угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
		УК -8.2 Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	*Знание:* способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
			Умение: применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
			Навык: Использовать способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
			Опыт деятельности: 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	*Знание:* правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
			Умение: выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
			Навык: выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
			Опыт деятельности: 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	*Знание:* методов отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы 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
			Навык: отбора пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований
			Опыт деятельности: 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	ПК-2.2 Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных	*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

	сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	продуктов, яиц домашней птицы 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
			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
			Опыт деятельности: 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
		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	*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
			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
			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
			Опыт деятельности: 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-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов	ПК-3.1 Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований	*Знание:* отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований
			Умение: отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований
			Навык: отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований
			Опыт деятельности: 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	*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
			Опыт деятельности: 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	*Знание:* ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей
			Умение: осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности

			меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей
			Навык: осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей
			Опыт деятельности: осуществление ветеринарно-санитарный анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей
ПК-4	Способен применять современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных	ПК-4.1 Использует классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных	*Знание:* Использовать классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных
			Умение: Использовать классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных
			Навык: Использования классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных
			Опыт деятельности: Использование классических и современных приемов и методов содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных
		ПК-4.2 Выбирает оптимальную технологию содержания, кормления, разведения и использования животных для	*Знание:* оптимальной технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности
			Умение: Выбирать оптимальную технологию содержания, кормления, разведения и использования животных для

		повышения их продуктивности	повышения их продуктивности
			Навык: Выбирать оптимальную технологию содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности
			Опыт деятельности: Выбора оптимальной технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности

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 2022 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	1. Изучение характеристики хозяйства, природных и экономических условий, наименование и история создания. (10 ч) 2. Природные условия (климат, в т.ч. осадки и почвы, рельеф, естественная растительность, водообеспеченность). (10 ч) 3. Организационная структура хозяйства (количество отделений, участков, цехов, ферм и т.д.). (22 ч) 4. Анализ породного состава на предприятии (30 ч) 5.Изучение технологии заготовки и хранения силоса, сенажа, грубых и других кормов в хозяйстве (20 ч) 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) 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) 6.Технология переработки продукции животноводства. Ассортимент производимой продукции. Технологические схемы производства продуктов. Оборудование, используемое на предприятии по переработке и производству продукции. (40 ч) 7.Практическая работа на предприятии, в хозяйстве (140 ч)
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	идентификации 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 основные методы 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 использовани ю 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 использовани ю 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 использовани ю 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 использовани ю для пищевых и иных целей	осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использовани ю для пищевых и иных целей	осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использовани ю 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 по практике	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«не зачтено»	***«зачтено»***		
I этап **Знать** идентификацию угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК-8/УК-8.1	**Фрагментарные знания** идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	**Сформированные и систематические знания** идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
II этап **Уметь** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК-8/УК-8.1	**Фрагментарное умение** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека **/ Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	**Успешное и систематическое умение** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
III этап **Иметь навык** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК-8/УК-8.1	**Фрагментарное применение навыков** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	**Успешное и систематическое применение навыков** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
I этап **Знать** способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных	**Фрагментарные знания** способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных	**Неполные знания** способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных	**Сформированные и систематические знания** способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф,

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
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**

Результат обучения	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
по практике	*«не зачтено»*	*«зачтено»*		
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

Результат обучения	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
по практике	*«не зачтено»*	*«зачтено»*		
III этап **Иметь навык** 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	**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 **/ Отсутствие знаний**	**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	**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	**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
I этап **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 ПК-2/ПК-2.2	**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 **/ Отсутствие знаний**	**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	**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	**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
II этап **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 ПК-2/ПК-2.2	**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 **/ Отсутствие умений**	**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	**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	**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
III этап	**Фрагментарное**	**В целом успешное, но**	**В целом успешное, но**	**Успешное и**

Результат обучения	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
по практике	*«не зачтено»*	*«зачтено»*		
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 ПК-2/ПК-2.2	**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 **/ Отсутствие знаний**	**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	**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	**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
I этап **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 ПК-2/ПК-2.3	**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 **/ Отсутствие знаний**	**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	**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	**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
II этап **Уметь** осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и	**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	**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	**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	**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

Результат обучения	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
по практике	*«не зачтено»*	*«зачтено»*		
возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований ПК-2/ПК-2.3	допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований / **Отсутствие умений**	возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
III этап **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 ПК-2/ПК-2.3	**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**	**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	**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	**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
I этап **Знать** отбор пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований ПК-3/ПК-3.1	**Фрагментарные знания** отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований	**Сформированные и систематические знания** отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований
II этап **Уметь** отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований	**Фрагментарное умение** отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения** отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных	**Успешное и систематическое умение** отбора пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований

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

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
I этап **Знать** основы ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей ПК-3/ПК-3.3	**Фрагментарные знания** ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей	**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	**Сформированные и систематические знания** ветеринарно-санитарного анализа безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей
II этап **Уметь** осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей ПК-3/ПК-3.3	**Фрагментарное умение** осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей / **Отсутствие умений**	**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	**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	**Успешное и систематическое умение** осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей
III этап **Иметь навык** осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей ПК-3/ПК-3.3	**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**	**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	**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	**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
I этап **Знать** основы Использования классических и современных приемов и методов содержания,	**Фрагментарные знания** Использования классических и современных приемов и методов содержания, кормления,	**Неполные знания** Использования классических и современных приемов и методов содержания, кормления, разведения и	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** Использования классических и современных приемов и методов содержания, кормления, разведения	**Сформированные и систематические знания** Использования классических и современных приемов и методов содержания,

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
кормления, разведения и эффективного использования животных ПК-4/ПК-4.1	разведения и эффективного использования животных / **Отсутствие знаний**	эффективного использования животных	и эффективного использования животных	кормления, разведения и эффективного использования животных
II этап **Уметь** Использовать классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных ПК-4/ПК-4.1	**Фрагментарное умение** Использовать классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** Использовать классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения** Использовать классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных	**Успешное и систематическое умение** Использовать классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных
III этап **Иметь навык** Использования классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных ПК-4/ПК-4.1	**Фрагментарное применение навыков** Использования классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** Использования классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** Использования классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных	**Успешное и систематическое применение навыков** осуществлять Использования классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных
I этап **Знать** основы оптимальной технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности ПК-4/ПК-4.2	**Фрагментарные знания** оптимальной технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** оптимальной технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** оптимальной технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности	**Сформированные и систематические знания** оптимальной технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности
II этап **Уметь** Использовать оптимальные	**Фрагментарное умение** Использовать оптимальные технологии	**В целом успешное, но не систематическое умение** Использовать оптимальные	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения** Использовать	**Успешное и систематическое умение** Использовать оптимальные

Результат обучения	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
по практике	*«не зачтено»*	*«зачтено»*		
технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности ПК-4/ПК-4.2	содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности / **Отсутствие умений**	технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности	оптимальные технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности	технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности
III этап **Иметь навык** Использования оптимальных технологий содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности ПК-4/ПК-4.2	**Фрагментарное применение навыков** Использования оптимальных технологий содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** оптимальных технологий содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** оптимальных технологий содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности	**Успешное и систематическое применение навыков** осуществлять использование оптимальных технологий содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности

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 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.

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, вместимость, 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.

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.

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.
ПК-4/ПК-4.1

Знать основы Использования классических и современных приемов и методов содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных
Использование классических и современных приемов и методов содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных
Уметь Использовать классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных
Способы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных
Иметь навык Использования классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных
Применение современных способов и методов содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных

ПК-4/ПК-4.2

Знать основы оптимальной технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности
Оптимальные технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности
Знать основы оптимальной технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности
Использование оптимальных технологий содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности
Уметь Использовать оптимальные технологии содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности
Использование оптимальных технологий содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности
Иметь навык Использования оптимальных технологий содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности
Применение оптимальных технологий содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности.

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 содержание 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.

<table>
<tr><td colspan="2">УК-8
Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</td></tr>
<tr><td colspan="2">УК-8.1
Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека</td></tr>
<tr><td>Технологическая практика (в сфере производства, хранения и переработки продукции животноводства)</td><td>
Задания закрытого типа:

1. Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:

1) экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;
2) комиссией по проведению специальной оценки условий труда;
3) работодателем или его представителем;
4) специалистом по охране труда;
Правильный ответ: 1.
2. Признаки опасности:
1) Многопричинность
2) Возможность нанесения вреда здоровью;
3) Чувство страха
4) Защитный рефлекс
Правильный ответ: 2.
3. Установите соответствия между степенями вредности условий труда 3 класса (вредные условия труда) и возможными последствиями для организма человека
<table>
<tr><td>Степень вредности 3 класса условий труда</td><td>Последствия</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

1) 3.1 (вредные условия труда 1 степени)	**а)** способны привести к появлению и развитию тяжелых форм профессиональных заболеваний (с потерей общей трудоспособности) в период трудовой деятельности.
2) 3.2 (вредные условия труда 2 степени)	**б)** способны вызвать стойкие функциональные изменения в организме работника, приводящие к появлению и развитию начальных форм профессиональных заболеваний или профессиональных заболеваний легкой степени тяжести (без потери профессиональной трудоспособности), возникающих после продолжительной экспозиции (пятнадцать и более лет);
3) 3.3 (вредные условия труда 3 степени)	**в)** способны вызвать стойкие функциональные изменения в организме работника, приводящие к появлению и развитию профессиональных заболеваний легкой и средней степени тяжести (с потерей профессиональной трудоспособности) в период трудовой деятельности;
4) 3.4 (вредные условия труда 4 степени)	**г)** измененное функциональное состояние организма работника восстанавливается, как правило, при более длительном, чем до начала следующего рабочего дня (смены), прекращении воздействия данных факторов, и увеличивается риск повреждения здоровья.

Правильный ответ 1)-г; 2-б); 3-в) 4)-а

4. **Укажите последовательность действий для определения уровня освещенности помещения при комбинированном освещении:**

1) измеряют суммарную освещенность от светильников общего и местного освещения
2) оформляют результаты для занесения в таблицу
3) включают светильники местного освещения и измеряют освещенность.
4) измеряют освещенности светильников общего освещения
Правильный ответ:4,3,1,2.

Задания открытого типа

1. Проводятся ли исследования (испытания) и измерения вредных и (или) опасных производственных факторов в случае, если они на рабочем месте не идентифицированы?_____
Правильный ответ: не проводятся.

2. Сколько существует классов опасности вредных химических веществ? _____
Правильный ответ: 4 класса

3. По локализации природные опасности условно подразделены на 4 группы:
1**)** литосферные; 2) гидросферные; 3) атмосферные; 4)_____
Правильный ответ: космические.

	4. Планы ликвидации аварий составляются исходя из_____ *Правильный ответ:* оценки рисков 5. Какое должно быть число членов комиссии по проведению специальной оценки условий труда _____ *Правильный ответ:* нечетным. 6. К какому классу относятся условия труда при наличии возбудителей особо опасных инфекций, независимо от их концентрации в воздухе рабочей зоны? _____ *Правильный ответ:* к опасному. 7. При одновременном содержании в воздухе рабочей зоны двух и более вредных химических веществ разнонаправленного действия оценка условий труда для химического фактора проводится по веществу, концентрация которого соответствует_____ классу вредности. *Правильный ответ:* наиболее высокому. 8. Какими признаются условия труда на рабочем месте в случае, если вредные и (или) опасные производственные факторы на данном рабочем месте не идентифицированы? *Правильный ответ:* допустимыми. 9. В каких единицах измеряются концентрации вредных химических веществ в воздухе? *Правильный ответ:* мг/м^3 10. Заземление оборудования на рабочем месте приводит к снижению_____ *Правильный ответ:* электрического поля.
УК -8.2 Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	
Технологическая практика (в сфере производства, хранения и переработки продукции животноводства)	*Задания закрытого типа:* **1. От каких факторов зависит степень воздействия вредного вещества на организм человека?** 1) концентрации 2) продолжительности воздействия 3) физико-химических свойств вещества. *Правильный ответ: 1, 2, 3* **2. Установите последовательность выполнения мероприятий перед сдачей технологического оборудования в ремонт:** 1) технологическое оборудование необходимо отключить от паровых, водяных, и технологических трубопроводов, газоходов и источников снабжения электроэнергией 2) освободить оборудование от технологических материалов 3) на всех трубопроводах должны быть установлены заглушки *Правильный ответ: 1-3 -2* **3. Определите максимальное время пребывания работающего в шланговом противогазе:** *Правильный ответ:* не более 30 минут *Задания открытого типа:*

	6. Допустимые значения естественного радиационного фона составляют_____ мкЗв/ч *Правильный ответ:* 0,1–0,2 **7. При отравлении хлором категорически запрещается_____** *Правильный ответ:* давать вдыхать кислород **8.** Уничтожение сильнодействующих ядовитых и отравляющих веществ или удаление их с поверхности до полного уничтожения производится_____ *Правильный ответ:* спецобработкой **9. При угрозе радиационного заражения запрещено_____** ***Правильный ответ:*** **герметизировать окна** **10. В случае воникновения ЧС проводят_____эвакуацию** *Правильный ответ:* экстренную **11. В случае угрозы для жизни населения от массовых пожаров в населенных пунктах организуется_____** *Правильный ответ:* эвакуация в безопасное место **12. К неверным действиям человека, оказавшегося в зоне степного пожара, относится** *Правильный ответ:* ожидание помощи **13. К тушению пожара допускаются лица не моложе _____ лет** *Правильный ответ:* 18
УК -8.3 Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	
Технологическая практика (в сфере производства, хранения и переработки продукции животноводства)	***Задания закрытого типа:*** **1.Установите соответствие между факторами окружающей среды и их способностью оказывать прямое или косвенное, немедленное или отдаленное воздействие на деятельность человека, его здоровье и потомство:** 1) физические 2) химические 3) биологические 4) социальные а) среда обитания б) регион в) техносфера г) биосфера *Правильный ответ:1-б, 2-в, 3-г, 4-а* **2. Установите соответствие между понятиями:**

	1. столкновение автомобилей на дороге 2. наводнение 3. падение самолета 4. получение травмы на рабочем месте а) катастрофа б) происшествие в) авария г) стихийное бедствие *Правильный ответ:1-в, 2-г, 3-а, 4-б* **3. Установите последовательность проектирования психологически безопасной среды в организации:** 1. стимулирование деятельности сотрудников организации по внедрению в практику новых технологий 2. обеспечение сохранности психического здоровья сотрудников организации 3. создание условий для успешного развития личности в организации 4. функционирование системы межличностных отношений, создающее условия по предотвращению угроз психологической безопасности личности 5. формирование состояния защищенности субъекта и сохранения его основополагающих ценностей *Правильный ответ: 3, 2, 4, 5, 1* *Задания открытого типа:* 1. Степень соответствия параметров среды потребностям людей и других живых организмов – это _____ среды обитания. *Правильный ответ: экологичность* 2. _____ - негативное свойство живой и неживой материи, способное причинить ущерб самой материи: людям, природной среде, материальным ценностям. *Правильный ответ: опасность* 3. _____ – это регион биосферы, в прошлом преобразованный людьми с помощью прямого или косвенного воздействия технических средств в целях наилучшего соответствия своим материальным и социально-экономическим потребностям. *Правильный ответ: техносфера* 4. Происшествие в технической системе, сопровождающееся гибелью или пропажей без вести людей, – это _____. *Правильный ответ: катастрофа* 5. Обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного явления, катастрофы, военных действий – это _____ ситуация. *Правильный ответ: чрезвычайная* 6. _____ – это негативное свойство живой и неживой материи, способное причинять ущерб самой материи: людям, природной среде, материальным ценностям. *Правильный ответ: опасность* 7. _____ – это территория, обладающая общими характеристиками состояния биосферы или техносферы. *Правильный ответ: регион* 8. Специальное освещение, которое создается для обеззараживания воздуха, питьевой воды, продуктов питания – это _____ облучение. *Правильный ответ: бактерицидное*
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	
Технологическая практика (в сфере производства, хранения и переработки продукции животноводства)	**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

	Задания закрытого типа 1.Укажите чужеродные вещества, биологической природы, поступающие в организм с пищевыми продуктами *Правильный ответ: гельминты и простейшие* 2.Как называется концентрация химических, биологических веществ, не оказывающая в течение всей жизни прямого или косвенного неблагоприятного действия на настоящее и будущее поколения, не снижающая работоспособности человека А. предельно допустимая концентрация Б. летальная концентрация В. условная концентрация *Правильный ответ: А* 3. Как называется максимальная доза, ежедневное пероральное поступление которой на протяжении всей жизни безвредно, т.е. не оказывает неблагоприятного влияния на жизнедеятельность, здоровье настоящего и будущих поколений А. предельная суточная доза Б. допустимая суточная доза В. не допустимая суточная доза *Правильный ответ: Б* *4.* **Как продлить бактерицидную фазу молока?** А)путем снижения температуры Б) путем пастеризации В)путем кипячения Г) путем добавления ингибиторов Правилный ответ:А 5. **Как поступают с куриными пищевыми яйцами при пороке насечка или мятый бок?** А) направляют на утиль Б)направляют на промышленную переработку В)реализуют после проварке

	Г) допускают к свободной реализации **Правильный ответ:Б** *Задания открытого типа* *1.* Является ли обязательным фактором наличие бактерий – продуцентов для развития пищевых токсикозов *Правильный ответ: нет* *2.* Является ли обязательной информация на маркировке пищевых продуктов из генетически модифицированного сырья *Правильный ответ: да* *3.* Практически безвредным считается вещество ЛД, которой при пероральном введении экспериментальным животным составляет_____ *Правильный ответ: <15 г/кг* *4.* Питание-это важный фактор определяющий_____ *Правильный ответ: здоровье человека* *5.* Физиологическая потребность определяется_____ *Правильный ответ: природой* *6.* Отсутствие опасности для здоровья человека при употреблении продуктов питания, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие) называется_____ *Правильный ответ: безопасностью продуктов питания* *7.* Питание-это важный фактор определяющий_____ *Правильный ответ: здоровье человека* *8.*_____это сбалансированность по питательным веществам и безопасность для здоровья

	Правильный ответ: качество пищевых продуктов 9._____это понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта *Правильный ответ: пищевая ценность* *10.* Одним из основных принципов формирования качества продовольственных товаров является их_____ *Правильный ответ: безопасность* 11. Температура хранения замороженного мяса не должна быть выше_____ Ответ: минус 18 C^o. 12. Мясо, подвергнутое консервированию посолом, называется_____ Ответ: солониной. *13.* Вещества, специально вносимые в пищевой продукт для достижения определенного технологического эффекта являются_____ *Правильный ответ: пищевые добавки* 14. Бактерии группы Salmonella после окраски по Граму имеют цвет _____ Ответ: красный. 15. После удаления патологический изменений, мясо животных больных туберкулезом подвергается обезвреживанию способом_____. Ответ: проварка.
	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
	Задания закрытого типа: **1. Существуют следующие способы сдачи-приемки скота на мясокомбинаты:** 1. по живой массе 2. по количеству 3. по количеству и качеству мяса 4. по степени загрязнений животными *Правильный ответ : 1,3* **2. В каком году в России вышел указ «Врачебный устав», в котором впервые в законодательном порядке были сформулированы правила, регламентирующие**

убой скота:

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

Правильный ответ:3

3. Какие из документов требуются для транспортировки убойных животных на мясокомбинат:

1. ветеринарное свидетельство
2. счет-фактура
3. медицинская книжка
4. товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость)
5. паспорт

Правильный ответ:1,4

4. Кто из правителей России издал указы, регламентирующие торговлю мясом, и впервые велел строить бойни:

1. Николай 2
2. Иван Грозный
3. Петр 1
4. Екатерина 2

Правильный ответ: 3

5. Ветеринарное свидетельство действительно в течение:

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

Правильный ответ: 2

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

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

Правильный ответ: 1,3

7. Согласно ГОСТ на категории упитанности крупного рогатого скота, молодняк,

сдаваемый для убоя, в зависимости от возраста и живой массы подразделяют на:

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

Правильный ответ: 3

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

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

Правильный ответ: 3

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

1. 3 группы
2. 4 группы
3. 5 групп

Правильный ответ: 2

10. К предприятиям мясной промышленности относят:

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

Правильный ответ: 1,3

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

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

Правильный ответ: 2,3

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

1. воздушным
2. железнодорожным
3. подводным

4. автомобильным

Правильный ответ: 2,4

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

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

Правильный ответ: 3

14. К задачам хладобойни относятся:

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

Правильный ответ: 3

15. По пищевой ценности субпродукты делят на … категории:

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

Правильный ответ: 2

Задания открытого типа:

1. Процесс мездрения применяют при обработке _____

Правильный ответ: шкур

2. Кишки подвергнутые полной обработке называют _____

Правильный ответ: кишки-фабрикат

3. Сократительную функцию мышц выполняет белок _____

Правильный ответ: актомиозин

4. **Процесс обезвоживания продукта путем испарения влаги из твердого состояния (льда), минуя жидкое называют _____**

Правильный ответ: сублимацией

5. В водо-солевых растворах растворимы следующие белки мышечной ткани _____

	Правильный ответ: миофибриллы
	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
	Задания закрытого типа: 1. Какие продукты чаще всего могут содержать повышенные количества свинца А. консервы в жестяной таре Б. консервы в стеклянных банках В. молочные *Правильный ответ: А* 3.Отобрать пробы из продуктов убоя коровы для отправке в ветеринарную лабораторию при подозрении на сальмонеллез А) необходимо отобрать пробы мышц (разгибатели или сгибатели в фасции) часть тонкого отдела кишечника (50 см с наложенными лигатурами) и лимфатические узлы (предлопаточный и наружный подвздошный) Б) необходимо отобрать часть тонкого отдела кишечника (50 см с наложенными лигатурами), регионарные лимфатические узлы пораженных органов и почки и часть печени В) необходимо отобрать пробы мышц (разгибатели или сгибатели в фасции), лимфатические узлы (предлопаточный и наружный подвздошный) и внутренние органы (почки, часть печени с портальными лимфатическими узлами и часть селезенки) Правильный ответ :В 3. Убой животных с клинической формой туберкулеза А) животных убивают на санитарной бойне, продукты убоя утилизируют Б) животных убивают в местах заготовки, туши утилизируют В) животных убивают на санитарной бойне, продукты убоя проваривают Правильный ответ :В *Задания открытого типа:* 1. Составные части молока, за исключением воды обозначаются термином Ответ: сухой молочный остаток. 2. В молоке различают кислотность титруемую и ____ Ответ: активную. 3. титруемая кислотность молока выражается в __ Ответ: градусах Тернера. 4. Молоко, предназначенное для переработки на пищевые цели, исследуется со по следующим показателям: консистенция, вкус и запах, цвет, температура (°С), массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность (кг/м^3),_____ (°Т) Ответ: кислотность 5. Цвет натурального коровьего молока должен быть от _____ Ответ: белого до светло-кремового. 6. После дойки молоко от коров должно быть очищено и охлаждено не позднее двух часов до температуры _____ Ответ: 4 ± 2 °С.
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов	
	ПК-3.1 Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных

	исследований
	Задания закрытого типа: 1. Какая единица используется для нормирования радионуклидов А. Зиверт /Зв/ Б. бэр В. Беккерель /Бк/ *Правильный ответ: В* *2*. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве А. 30% или 50% Б. 20% или 50% *В. 50% или 100% *Правильный ответ:* В **3. При крупонировании свиней выделяют шкуру:** 1. с головы 2. со спинной и боковой частей туши 3. с брюшной части туши *4.* с задних и передних конечностей *Правильный ответ:2* **4. Совокупность кишок, полученных при переработке одного животного, называют:** 1. пакетом 2. пучком 3. комплектом 4. черевы *Правильный ответ: 4* *5.* **Метод обработки свиных туш, когда наиболее ценные части шкуры со спинной и боковой частей удаляют и используют в кожевенном производстве называют:** 1. осадкой 2. забеловкой 3. шлямовкой 4. крупонированием *Правильный ответ: 4* *Задания открытого типа:* *1. Цвет* меда в определенной степени может указывать на его_____ происхождение. Он зависист в основном от природы красящих веществ, содержащихся в нектаре, а также от происхождения, времени сбора и места произрастания медоносов.

	Правильный ответ: ботаническое *2. Вкус* меда обычно сладкий, приятный. Сладость меда зависит от концентрации _____и их вида. Самым сладким, приторным вкусом обладает белоакациевый, а также мед с фруктовых деревьев, в котором много_____. *Правильный ответ:* Сахаров и фруктозы *3. Аромат* меда обусловлен комплексом_____веществ. Каждый вид меда имеет специфический, свойственный только ему, аромат цветков — источников нектара. На основании данного показателя можно судить о качестве и, в некоторой степени, о ботаническом происхождении меда. *Правильный ответ:* ароматических **4. В мышечной ткани практически полностью отсутствует витамин _____** *Правильный ответ: С – аскорбиновая кислота* **5. Ободочная кишка свиней имеет следующий технологический термин** _____ *Правильный ответ: кудрявка* *6.* Количество переданной организму энергии излучения называется_____ *Правильный ответ: дозой* *7.* Наиболее предпочтительным способом кулинарной обработки пищевого сырья в условиях повышенного загрязнения окружающей среды радиоактивными веществами является_____ *Правильный ответ: варка* *8.* Для человека представляют особую опасность_____ *Правильный ответ: радионуклиды* *9.*_____это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов *Правильный ответ: пищевые добавки* *10.* Какой вид сертификации применяется в отношении БАД *Правильный ответ: добровольная* *11.* Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов *Правильный ответ: да* *12.* Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве_____

	Правильный ответ: 50% или 100% *13.* Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется_____ *Правильный ответ: допустимым уровнем ксенобиотиков* *14.*_____ вещества действуют как аллергены Правильный ответ: *сенсибилизирующие* *15.* Цветочный мед всегда содержит невидимую простым глазом *примесь цветочной*_____. Наличие _____ определенного вида растения служит подтверждением ботанического происхождения меда. *Правильный ответ: пыльцы*
	ПК-3.2 Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности
	Задания закрытого типа: 1. Что такое биотрансформация? А. накопление веществ в живых организмах Б. превращение веществ в живых организмах В. превращение веществ в окружающей среде *Правильный ответ:* Б. *2*. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве А. 30% или 50% Б. 20% или 50% *В. 50% или 100% *Правильный ответ:* В 3. Какие продукты чаще всего могут содержать повышенные количества свинца А. консервы в жестяной таре Б. консервы в стеклянных банках В. молочные *Правильный ответ: А* **4. К задачам хладобойни относятся:** 1. первичная переработка скота, замораживание мяса и изготовление колбасных изделий. 2. первичная переработка скота. 3. первичная переработка скота, охлаждение, замораживание и долгосрочное хранение мяса.

4. изготовление колбасных изделий.

Правильный ответ: 3

5. По пищевой ценности субпродукты делят на … категории:

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

Правильный ответ: 2

Задания открытого типа:

1. Гарантирует ли тепловая обработка уничтожение токсинов, выделенных бактериями в течение жизненного цикла

Правильный ответ: нет

2. _____меда зависит от погодных условий в сезон медосбора, нектаровыделения, соотношения сахаров, условий хранения, вида тары.

Правильный ответ: Влажность

3. Является ли обязательным наличие жизнеспособных микроорганизмов для возникновения токсикоза

Правильный ответ: нет

4. Содержание в меде _____характеризует его зрелость и определеяет пригодность для длительного хранения.

Правильный ответ: воды

5. Считается, что повышенное *содержание сахарозы* указывает на то, что в мед был добавлен _____

Правильный ответ: сахарный сироп

6. Количество переданной организму энергии излучения называется_____

Правильный ответ: дозой

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

Правильный ответ: варка

8. Для человека представляют особую опасность_____

	Правильный ответ: радионуклиды *9.*_____это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов *Правильный ответ: пищевые добавки* *10.* Какой вид сертификации применяется в отношении БАД *Правильный ответ: добровольная* *11.* Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов *Правильный ответ: да* *12.* Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве_____ *Правильный ответ: 50% или 100%* *13.* Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется_____ *Правильный ответ: допустимым уровнем ксенобиотиков* 14. Мед принимают на ветеринарно-санитарную экспертизу при наличии у владельца ветеринарно-санитарного _____ пасеки. Правильный ответ:паспорта 15.Наличие антибиотиков в мёде _____ Правильный ответ:не допускается
	ПК-3.3 Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей
	1. Какой вид животных перед убоем полностью моют: 1. крупный рогатый скот 2. свиней 3. мелкий рогатый скот *Правильный ответ: 2* **2. Отношение убойной массы туши к предубойной, выраженное в процентах это:** 1. белковокачественный показатель 2. коэффициент мясности

3. выход туши
4. убойный выход

Правильный ответ: 4

3. Какие продукты чаще всего могут содержать повышенные количества свинца

А. консервы в жестяной таре

Б. консервы в стеклянных банках

В. молочные

Правильный ответ: А

4. Что способствует образованию бенз(а)пирена в продуктах?

А. замораживание

Б. копчение

В. варка

Г. подгорание

Правильный ответ: Б, Г

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

Правильный ответ:А

Задания открытого типа:

1. _____*число* характеризует активность амилолитических ферментов меда. Ферменты инактивируются во время длительного хранения и нагревания при высокой температуре.

Правильный ответ: Диастазное

2. При попадании в организм белкового энтеротоксина, вырабатываемого Staphylococcus aureus возникает_____

Правильный ответ: пищевой токсикоз

3. Является ли обязательным наличие жизнеспособных микроорганизмов для

	возникновения токсикоза *Правильный ответ: нет* *4.* Аскариды – это _____паразитирующие в кишечнике человека *Правильный ответ: черви* *5.* Гречишный, вересковый, крушинный и падевый меды характеризуются высокой_____ активностью от 20 до 60 единиц Готе. *Правильный ответ:* диастазной *6.* Количество переданной организму энергии излучения называется_____ *Правильный ответ: дозой* *7.* Наиболее предпочтительным способом кулинарной обработки пищевого сырья в условиях повышенного загрязнения окружающей среды радиоактивными веществами является_____ *Правильный ответ: варка* *8.* Для человека представляют особую опасность_____ *Правильный ответ: радионуклиды* *9.*_____это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов *Правильный ответ: пищевые добавки* *10.* Какой вид сертификации применяется в отношении БАД *Правильный ответ: добровольная* *11.* Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов *Правильный ответ: да* *12.* Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве_____ *Правильный ответ: 50% или 100%*

	13. Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется_____ *Правильный ответ: допустимым уровнем ксенобиотиков* *14. Метод исследования растительных продуктов- определяют внешний вид, форму, величину, цвет, консистенцию, прозрачность, запах, товарный вид, наличие или отсутствие загрязнения, вредных примесей, повреждения и болезни растений, а также вкусовые качества называется _____* *Правильный ответ: органолептическим* *15. От всей подвергнутой осмотру партии однородного продукта (в одинаковой порции от всех тарных мест) для лабораторного исследования отбирают одну _____пробу.* *Правильный ответ: среднюю* .
ПК-4 Способен применять современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных	
	ПК-4.1 Использует классические и современные приемы и методы содержания, кормления, разведения и эффективного использования животных
	Задания закрытого типа 25 % 1. *При широком и узком протеиновом отношении переваримость кормов_____.* *снижается* *Опыт по изучению обмена веществ и энергии в организме животных называется_____.* *балансовым* 2. *Одна энергетическая кормовая единица равна___обменной энергии.* *10 МДж.* *3. Фенотип это* *А) совокупность всех признаков и свойств организма, доступных наблюдению и анализу* *Б) совокупность внешних признаков организма, доступных наблюдению и анализу* *В) совокупность наследственных признаков организма, определяющих пол и экстерьер* *Правильный ответ: А* *4.* При бонитировке коров оценивают Выбор возможных правильных ответов

1.Удой за лучшую лактацию
2. Содержание жира и белка в молоке
3. Живую массу в 12 месяцев
4. Скорость молокоотдачи
5. Межотельный период
Правильный ответ:1,2,5

5. Соответствия между элементами

Направление продуктивности	Порода
1. Молочного	А. Серая украинская
2. Комбинированного	Б. Герефордская
3. Мясного	В. Костромская
4. Рабочего	Г. Айрширская
	Д. Красная степная

Правильный ответ: 1-Г, Д, 2-В, 3-Б, 4-А

Задания открытого типа 75%

6. Влияние одного гена на развитие двух и более признаков называется _____

Правильный ответ: Плейотропия

7. Укажите, как называется группа животных (линия), которая происходит **от выдающегося родоначальника и имеет характерные для нее ценные качества и другие особенности** _____
Правильный ответ: Заводская линия

8. Определите среднесуточный прирост (в граммах) за период откорма, если живая масса подсвинка в 6 месяцев составила 120 кг, а в возрасте 90 дней - 40 кг. _____

Правильный ответ: 889 грамм

9. Средний удой молока по стаду коров составил – 3200 кг, а средний удой коров, входящих в состав племядра – 4800 кг. Определите селекционный дифференциал _____кг.

Правильный ответ: 1600 кг.

а)

10. Как называется тип взаимодействия неаллельных генов, при котором один ген подавляет действие другого неаллельного гена_____

Правильный ответ: Эпистаз

11. У овец ген белой масти (B) доминирует над геном черной масти (b), наличие сережек на шее (S) — над их отсутствием (s). От скрещивания черных овец с сережками на шее с белым бараном без сережек получали гибридов с генотипом BbSs.

	При скрещивании между собой гибридов F1 получали 16 потомков F2. Определите расщепление по фенотипу у гибридов F2 в частях _____ *Правильный ответ: 9:3:3:1* *12. Какой метод позволяет выявить численные нарушения кариотипа и хромосомные перестройки у аномальных особей и их родителей _____* *Правильный ответ: Цитогенетический* *13. Субвитальные гены вызывают гибель _____%-в особей* *Правильный ответ: менее 50% особей* *14. В ООО «Донская Нива» имеется племенной бык-производитель красной масти. От этого быка и коров, имеющихся в хозяйстве, получили 52 красных и 49 черных телят. Определите генотипы коров, если известно, что красная масть является рецессивным признаком _____* *Правильный ответ: Аа (гетерозиготный)* *15. У крупного рогатого скота ген D вызывает укороченность головы и ног, но улучшает мясные качества. В гомозиготном состоянии ген DD вызывает гибель организма. Спаривание, каких пар будет наиболее выгодным (укажите генотипы)? _____* *Правильный ответ: Dd x dd (гетерозиготы с рецессивными гомозиготами)* *16. Как называется тип взаимодействия аллельных генов, по которому (в основмом) наследуется структура белков и антигенов, обуславливающих группы крови _____* *Правильный ответ: Кодоминирование* *17. При каком генотипе по гену рецептору рианодина (ген - RYR1) свиньи наиболее чувствительны к стрессу? _____* *Правильный ответ: рецессивном гомозиготном (nn)* *18. У лошадей есть наследственная болезнь гортани, выражающаяся характерным хрипом при беге. От больных животных иногда рождаются здоровые жеребята.*

	Укажите генотип последних: _____ *Правильный ответ: аа (рецессивный гомозиготный)* *19. У молодых цыплят нет заметных половых признаков, а между тем экономически целесообразно установить для будущих петушков и курочек различные режимы кормления. Нельзя ли для выявления пола воспользоваться тем обстоятельством, что ген, определяющий черную или рябую окраску, находится в Z-хромосоме, причем рябая окраска доминирует? Различия между обеими окрасками становятся заметными сразу же после вылупления цыплят. Каких (по фенотипу) кур и петухов надо подобрать для спаривания, чтобы провести сортировку цыплят сразу после вылупления?* _____ *Правильный ответ: Рябую ♀ (курочку) х черного ♂(петушка)* *20. _____ кислота является основным консервирующим фактором при силосовании кормов.* *Молочная*
	ПК-4.2 Выбирает оптимальную технологию содержания, кормления, разведения и использования животных для повышения их продуктивности
	Соответствия между элементами Содержание телят Метод: Период: 1. На полном подсосе А. Молочный 2. Индивидуальный Б. После молочный 3. Групповой подсос В. Профилакторный 4. Мелко групповое (15-20 голов) Г. Мясное скотоводство 5. Крупно групповое (50-100 голов) Д. Коровы-кормилицы *Правильный ответ*: 1-Г, 2-В, 3-Д, 4-А, 5-Б Типы доильных установок Название: Применение: 1.Евро-паралель А. В летних лагерях 2. Ёлочка Б. При беспривязно-боксовом содержании 3. Молокопровод В. Крупные промышленные комплексы 4. Карусель Г. Привязное содержание 5. Тандем Д. Личные подсобные хозяйства *Правильный ответ*: 1-Д, 2-А, 3-Г, 4-В, 5-Б Выбор нескольких правильных ответов Среднесуточный прирост определяют по? 1. Количеству кормодней за период 2. Абсолютному приросту живой массы 3. Данным ежедневного взвешивания бычков 4. Количеству выбывших и прибывших бычков *Правильный ответ*: 1, 2

Сервис период начинается после отела коровы и заканчивается после?
Выбор единственно правильного ответа.
Варианты ответа:

1. Осеменения
2. Плодотворного осеменения
3. Запуска

4.Следующего отела
Правильный ответ: 2
Какие типы доильных аппаратов используют при доении коров?
Выбор возможных правильных ответов
Вариантов ответов:

1. однотактные
2. двухтактные
3. трехтактные
4. четырехтактные

Верные ответы: 2,3
Свиноматку после опороса следует кормить через?
Верные ответы: 5-6 часов
В каком возрасте у ремонтных свинок наступает первая половая охота?
Верные ответы: в 6-7 месяцев
У каких свиноматок наибольшая потребность в питательных веществах?
Правильный ответ: подсосных
Средний убойный выход откормленных свиней составляет?
Правильный ответ: 60-65%
Как определить молочность свиноматок?
Выбор единственно правильного ответа

1. Подоить и молоко взвесить
2. По массе поросят при отъеме
3. По массе гнезда в 21-дневном возрасте поросят
4. По массе поросят в 30 дней

Правильный ответ: 3
Метод бонитировки в овцеводстве:

Соответствия между элементами

Метод:	Направление хозяйства:
1. Классная бонитировка	А. Товарное
2. Индивидуальная бонитировка +	Б. Не племенное
3.Групповая бонитировка	В. Племенное
4.Линейная бонитировка	Г. Акционерное

Правильный ответ: 1-А, 2-В, 3-Б
Бонитировка в овцеводстве это:
Правильный ответ: Присвоение животному определенного класса
Среднесуточный прирост овец на откормочных площадках составляет:
Правильный ответ: 150 г

1. Какой тип конституции наиболее желателен для племенных овец:
   1. плотный
   2. нежный
   3. грубый
   4. крепкий

Верный ответ: 4
Производственная классификация пород овец отражает:
Правильный ответ: направление продуктивности
Каковы признаки нормального развития эмбриона при просвечивании яиц кур после 6,5 суток инкубации.
Верный ответ: Сосудистое поле хорошо развито и легко просматривается
По каким признакам можно определить свежесть яйца
1. Верный ответ: По высоте и диаметру воздушно камеры

	"Задохлики" - это куриные эмбрионы погибшие Верный ответ: Погибшие во время вывода С целью удаления куриных яиц с мертвыми зародышами просмотр проводят на? *Правильный ответ:* 6-19 дни инкубации С какими морфологическими показателями связана прочность яйца? *Правильный ответ:* с толщиной скорлупы

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
Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / составитель У. В. Доржу. — Кызыл : ТувГУ, 2019. — 117 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156156— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/156156
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— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211679
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— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/179600
Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-507-50392-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/424880. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/424880
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— 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 — 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 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211115
Овсянникова, Г. В. Производство продукции животноводства : учебное пособие / Г. В. Овсянникова, Е. И. Рыжков. — Воронеж	https://e.lanbook.com/book/178940

: ВГАУ, 2018. — 290 с. — ISBN 978-5-7267-1009-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178940.— Режим доступа: для авториз. пользователей.	
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— 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 — 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. 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— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/137449
Особенности производства баранины : учебное пособие / А. В. Губина, В. В. Ляшенко, И. В. Каешова, А. А. Наумов. — Пенза : ПГАУ, 2019. — 169 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131091— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/131091
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— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/123554
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— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/222311

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 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/109435
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 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/70642
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, 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— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130579
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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134551
Семенченко, С. В. Энергосберегающие технологии в животноводстве : методические указания / С. В. Семенченко, ДегтярьА.С.. — Персиановский : Донской ГАУ, 2017. — 104 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99862. — 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. — 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 от13.11.2017 - Windows XP Home Edition Russian (OEM) Счет № 1796 от 24.05.2007 ООО фирма «Маг-нет»
- Windows 10 Счет № В-00290688 от13.11.2017
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 распространяе-мое ПО, GNU Lesser Gen-eral 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	
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). 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). 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 28

Свободно распространяемое ПО	
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). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (1); экран (1), ноутбук (переносной)); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - стенды (7). 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 28
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)). 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). 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; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО, Inc; ; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 24
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27

ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	