

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 24.01.2023 11:29:04
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОРЛОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан
Экономического факультета
Щока Нина Ивановна



**ПРОГРАММА
ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**
основной профессиональной образовательной программы
высшего образования-программы специалитета

Направление подготовки (специальность): 38.05.02– Таможенное дело

Специализация: Таможенный контроль и администрирование
внешнеэкономической деятельности

Квалификация выпускника: специалист таможенного дела

Кафедра, ответственная за проведение практики: Продукты питания животного
происхождения

Форма обучения: очная

Курс: 3(очная), **Семестр:** 6

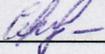
Объём: 3 (зет.); 108 (час.)

Продолжительность: 2 (недель)

Вид контроля: дифференцированный зачет

Год начала подготовки: 2023

Составитель: к.т.н., доцент Сергеева Е.Ю.



« 6 » 11 2022г.

Рецензент: д.т.н., доцент Горькова И.В.



« 6 » 11 2022г.

Программа разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 38.05.02 Таможенное дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №954.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания животного происхождения, протокол № 5 от « 7 » 11 2022г.

Зав. кафедрой:

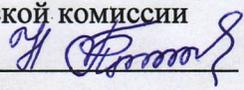
Лешуков К.А., д.с.-х.н., доцент 

« 7 » 11 2022г.

Программа утверждена на заседании Ученого совета университета протокол №7 от 30.12.2022г.

Программа принята учебно-методической комиссией экономического факультета протокол № 3 от « 15 » 11 2022 г.

Председатель учебно-методической комиссии

Прока Н.И. д.э.н., профессор 

« 15 » 11 2022 г.

Директор научной библиотеки

Ишханова Е.В. 

« 6 » 11 2022г.

**Лист согласования программы
практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности**

основной профессиональной образовательной программы
высшего образования – программы специалитета

Направление подготовки (специальность): 38.05.02– Таможенное дело

Специализация: Таможенный контроль и администрирование
внешнеэкономической деятельности

Согласовано:

Представитель работодателя: ✓



ген. директор
ООО "Авангард-
Агро-Орёл"
Летягин Е. А.

Представитель работодателя:



Директор
ООО «ДОКА-
ЛОГИСТИК»
Ермаков П.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ВВЕДЕНИЕ.....	5
1 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.....	8
2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	8
3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	9
4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ В НЕДЕЛЯХ, СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ, УКАЗАНИЕ ФОРМ ПО ПРАКТИКЕ.....	10
5 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	12
6 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	13
7 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	14
8 ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И СДАЧИ ОТЧЕТОВ.....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ).....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 ПРИМЕР ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ.....	43
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 ПРИМЕР ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА.....	44
ПРИЛОЖЕНИЕ 4 ПРИМЕР ДНЕВНИКА ПРАКТИКИ.....	45
ПРИЛОЖЕНИЕ 5 ПРИМЕР ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	46
ПРИЛОЖЕНИЕ 6 ПРИМЕР РЕЦЕНЗИИ.....	47

ВВЕДЕНИЕ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов университета с предприятиями, организациями и учреждениями. В процессе прохождения практики реализуются универсальные и профессиональные компетенции будущих специалистов. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится для приобретения обучающимися практических навыков работы по специальности, формирования умений принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, формирования у обучающихся целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

Общее учебно-методическое руководство практикой осуществляет кафедра «Продукты питания животного происхождения». Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности осуществляется на основе договоров с организациями, предприятиями в соответствии с которыми предоставляются места для прохождения практики.

Данная программа предназначена для обучающихся очной формы обучения. Практика проводится в сроки, установленные графиком учебных занятий студентов на текущий учебный год. Продолжительность рабочего дня при прохождении практики в организациях, учреждениях и на предприятиях составляет для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). Организационное руководство практикой осуществляет руководитель практики, который находится постоянно во время прохождения практики с группой; все выполняемые работы проводятся по его указанию и под контролем. Перед началом практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится инструктаж студентов по технике безопасности, так как в её процессе предусмотрены не только лабораторные, но и выездные занятия на производственные предприятия.

Руководство и контроль прохождения практики возлагается на руководителя практики от университета, а также на руководителя от соответствующей организации, предприятия (базы практики).

В функции руководителя практики входит:

- проведение установочного инструктажа перед началом практики;
- контроль проведения учебной практики;
- контроль результатов практики и итоговой аттестации обучающихся.

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности разработана для обучающихся по специальности 38.05.02– Таможенное дело, Специализация: Таможенный контроль и администрирование во внешнеэкономической деятельности.

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности разработана в соответствии с требованиями, изложенными в следующих законодательных документах:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

- Приказ Минобрнауки России от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки ВО»;

- Приказ Минобрнауки России от 18.11.2013 г. № 1245 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования - специалитета, направлений подготовки высшего образования - магистратуры, специальностей высшего образования - специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки российской

федерации от 12.09.2013 г. № 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр", перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.09.2009 г. N 337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицу квалификации (степени) "специалист", перечень которых утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 30.12.2009 г. № 1136 (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам специалитета, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам специалитета, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Приказ Минобрнауки России № 86 от 09.02.2016г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам специалитета, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636»;

- Приказ Минобрнауки России № 502 от 28.04.2016г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам специалитета, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Минобрнауки России №1456 от 26.11.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» (зарегистрирован в Минюсте №63650 от 27.05.2021г.);

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - специалитет по специальности 38.05.02 Таможенное дело утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 25 ноября 2020 г. № 1453;

- Профессиональный стандарт «Аудитор», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 19 октября 2015 г. N 728 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 ноября 2015 г., регистрационный № 39802);

- Профессиональный стандарт "Специалист по оценочной деятельности", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 26 ноября 2018 г. № 742н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 31 января 2019 г., регистрационный № 53642);

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина» (далее – университет);

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Нормативно-методические документы по организации учебного процесса ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается Университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта Университета и Организации в сети «Интернет» для слабовидящих;

- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или

слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета и Организации.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- дублирование звуковой справочной информации визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения));
- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия Университета и Организации обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета и Организации, а также пребывания в указанных помещениях.

Особенности организации практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. Индивидуальная программа реабилитации инвалида выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы. Инвалид или лицо с ОВЗ предоставляют рекомендации медико-социальной экспертизы, индивидуальную программу реабилитации при приеме на обучение в Университет по своему усмотрению. Ответственность за организацию и проведение практики возлагается на кафедру «Продукты питания животного происхождения».

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности приобретение практических навыков работы в области производства продуктов животного происхождения и оценки их качества и товарной экспертизы на всех этапах жизненного цикла.

Задачи практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

- закрепление и развитие теоретических и практических знаний, полученных обучающимися при изучении специальных дисциплин;
- изучение проектной и технологической документации;
- изучение правил определения происхождения товаров и методов определения таможенной стоимости, декларирования таможенной стоимости;
- изучение свойств, характеристик товаров различных групп и признаков их классификации;
- приобретение навыков использования основных правил интерпретации для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС;
- приобретение профессиональных навыков выполнения работ, связанных с производством продуктов питания;
- ознакомление: со структурой и производственной программой предприятия с вопросами организации и планирования производства, с технологией основных видов работ, с вопросами обеспечения безопасности жизнедеятельности при выполнении работ, а также изучение передовых методов труда и приобретение опыта организационной работы;
- закрепление теоретических знаний в области технологии и организации пищевого производства;
- приобретение практических навыков в сфере производства продуктов питания.

1 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид: производственная.

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ проведения практики: стационарный, выездной.

Форма практики: дискретная по видам практики.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и СМК-ДП-7.5.1(2.5).07-16 «Порядок организации и проведения практик обучающегося, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», форма проведения преддипломной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности устанавливается университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ для прохождения предусмотренной учебным планом работы, университет согласовывает с ним условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации.

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, обучающийся должен:

Обладать умениями:

- осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных расчетов. Правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных ситуаций и решении практических задач.
- разрабатывать варианты решений на основе действующих правовых норм в условиях имеющихся ресурсов и ограничений.
- определять этапы жизненного цикла товаров и применять методы управления жизненным циклом.
- определения происхождения и качества товаров.
- собирать и систематизировать практический материал для написания отчета по практике, индивидуальной исследовательской работы, курсовой и выпускной квалификационной работы.

Пользоваться в профессиональной деятельности:

- методикой анализа процессов, явлений и объектов, относящихся к области профессиональной деятельности, анализа и интерпретация полученных результатов;
- методикой анализа и интерпретации показателей товарной экспертизы продуктов животного происхождения.
- методиками определения происхождения и качества товаров и методами проведения экспертизы товаров.
- методиками определения свойств, характеристик товаров различных групп и признаков их классификации, использовать основные правила интерпретации для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

ПК – 3 Способен определять код товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС, происхождение товаров и их декларирование.

Таблица 1 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Определяет роль лидера, свою роль и роли участников в команде УК-2.2. Разрабатывает варианты решений на основе действующих правовых норм в условиях имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3. Определяет этапы жизненного цикла проекта и применяет методы управления проектами
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.2. Создает и поддерживает комплексную систему мер защиты от опасностей, формируемых конкретной деятельностью для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества УК-8.3. Применяет требования и рекомендации по обеспечению безопасности жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Таблица 2 - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Основание (Профессиональный стандарт, анализ опыта)
ПК – 3 Способен определять код товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС, происхождение товаров и их декларирование	ПК - 3.1. Применяет правила определения происхождения товаров и методы определения таможенной стоимости, декларирует таможенную стоимость. ПК – 3.2. Определяет свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации, использует основные правила интерпретации для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и учебным планом подготовки специалистов по специальности 38.02.05 «Таможенное дело» специализация «Таможенный контроль и администрирование внешнеэкономической деятельности» практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности относится к Блоку Б2. «Практики»: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Для успешного прохождения практики обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплин и модулей обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана.

4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ В НЕДЕЛЯХ, СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ, УКАЗАНИЕ ФОРМ КОНТРОЛЯ ПО ПРАКТИКЕ

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и учебным планом подготовки специалистов по специальности 38.02.05 «Таможенное дело» специализация «Таможенный контроль и администрирование внешнеэкономической деятельности» Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проходит в объеме 108 часов (2 недели), 3 з.е.

Производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты проходят в таможенных органах, на таможенных постах, организациях подведомственных Федеральной таможенной службе (ФТС), в структурах, выполняющих функции таможенных представителей, организациях около таможенной инфраструктуры, в том числе складах временного хранения (СВХ), предприятиях по производству продуктов животного происхождения, аккредитованных органах, лабораториях и экспертно-аналитических центрах по оценке качества сырья и товаров.

В процессе проведения производственной практики студент изучает:

- методики анализа процессов, явлений и объектов, относящихся к области профессиональной деятельности, анализа и интерпретация полученных результатов;
- методики определения происхождения и качества товаров;
- методы и методики проведения экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;
- методиками определения свойств, характеристик сырья и продуктов животного происхождения и признаков их классификации;
- основные правила интерпретации для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится по окончании 3 курса продолжительностью 2 недели (в соответствии с графиком учебного процесса) в соответствии с программой учебной практики и индивидуальными заданиями. Договоры на практику между университетом и организацией подписываются заранее и предоставляются на кафедру не позднее, чем за неделю до начала практики. Отчет по практике оформляется в соответствии с требованиями к плану отчета.

Разделы (основные этапы производственной практики представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Основные этапы производственной технологической практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Изучение требований по охране труда и технике безопасности. Инструктаж в организации и непосредственно на рабочем месте. Знакомство с основными сведениями о лабораториях и экспертно-аналитических центрах.	6	Проверка раздела отчета
2	Изучение методик определения свойств, характеристик сырья и продуктов животного происхождения и признаков их классификации	10	Проверка раздела отчета
3	Изучение методов и методик проведения экспертизы сырья и продуктов животного происхождения	84	Проверка раздела отчета.
4	Получение отзывов и характеристик от руководителей практики на производстве. Составление отчетов о прохождении практики с приложением ежедневных записей о выполненных работах и отзывов-характеристик	4	Сдача отчёта на проверку.
5	Защита отчета	4	Дифференцированный зачет

Во время прохождения практики обучающийся должен:

- прослушать инструктаж по технике безопасности в ходе прохождения практики
- ознакомиться с целями, задачами производственной практики;
- получить индивидуальное задание от руководителя практики от университета;
- ознакомиться со своими задачами на предприятии;
- изучить законодательные и нормативные документы, материалы, регулирующие деятельность предприятия, связанную с производственными процессами;
- приобрести навыки работы с документацией на предприятии.
- изучить методы и методики проведения экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;
- изучить методики определения свойств, характеристик сырья и продуктов животного происхождения и признаков их классификации;
- изучить основные правила интерпретации для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

В соответствии с описанными задачами обучающийся собирает и обрабатывает информацию для написания отчета.

По окончании практики обучающийся, в установленные сроки, сдает руководителю практики от университета отчет о прохождении практики.

Вся организационная работа по прохождению практики может быть разбита на 3 *этапа*: подготовительно-ознакомительный (вводный), основной (функциональная деятельность) и заключительный (отчетный).

Вводный (или ознакомительный) этап на первой неделе может быть посвящен общему ознакомлению с организацией, ее статусом, целевыми функциями в жизненном цикле товаров, структурой, показателями деятельности. На этом этапе определяется объект, составляются задание и программа практики.

Основной этап (вторая) посвящается собственно содержательным целям и задачам практики и завершается составлением отчета по практике, на основании дневника.

Заключительный этап (последние два дня практики) связан с подготовкой отчетных документов по практике, их согласованием и утверждением в организации.

В целях повышения эффективности производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности каждому обучающемуся выдается индивидуальное задание в соответствии с особенностями направления деятельности организации, на которой проходит практика. Индивидуальное задание ставит целью глубокое изучение особенностей осуществления определенного вида профессиональной деятельности. Результаты индивидуальных заданий должны служить материалом для доклада на научно-практической конференции университета.

Функции, обязанности организаций (базы практики)

Руководители практики от предприятия:

- по поручению руководства предприятия совместно с руководителем практики от вуза уточняют рабочую программу проведения практики, определяют обучающегося на конкретное рабочее место, формируют (при необходимости) график перемещения обучающегося по рабочим местам;
- обеспечивают инструктаж обучающихся по правилам внутреннего распорядка, техники безопасности и охраны труда в установленном на предприятии порядке;
- осуществляют оперативное руководство практикой и содействуют созданию необходимых условий (в т.ч. социально-бытовых) для выполнения обучающимися программы практики;
- устанавливают содержательные задания, вытекающие из характера, формы проведения практики и статуса обучающегося на предприятии, и контролируют их выполнение;
- оказывают помощь обучающемуся в выполнении задач, предусмотренных программой практики;
- согласуют отчет обучающегося о производственной практике и формируют аттестационную справку (характеристику) практиканта.

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

1. Австриевских, А.Н. Управления качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Текст] / А. Н. Австриевских. - 2-е изд., испр., и доп.- Новосибирск: Сибирское издательство, 2007.-268 с.
2. Анализ качества пищевых продуктов: уч. пособие для студентов ВУЗов [Текст]/ Добромирова В.Ф., Кульнева Н.Г., Зелепукин Ю.И.- Воронеж: ВГТА, 2003.
3. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. – 600 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4880>.
4. Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясопродуктов [Текст] / Л.Т. Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Боресков. – М.: Агропромиздат, 2014. – 514 с.
5. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст]/ Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. - М. : КолосС, 2004. - 571 с
6. Бабиченко, Л.В. Основы технологии пищевых производств: учебник [Текст]/ Л. В. Бабиченко. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Экономика, 2003. - 216 с.
7. Бегунов, А. А. Метрология в пищевой и перерабатывающей промышленности. В 2-х томах [Текст]/ А. А Бегунов.-М.: Пищевая промышленность, 2006.-770 с.
8. Габриэлян, М.А. Мясные товары. Справочное пособие [Текст]/М.А. Габриэлян, В.А. Петров. – М.: Государственное издательство Торговой литературы, 2012. – 535 с.
9. Доронин, А.Ф. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии [Текст] / Под ред. А.А. Кочетковой. - М.: ДеЛипринт, 2009. - 288 с.
10. Емельянова, Ф.Н. Организация переработки сельскохозяйственной продукции [Текст] / Ф.Н. Емельянова, Н.К. Кириллов. - М.: Тандем: ЭКМОС, 2014. - 384 с.
11. Журавская, Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов [Текст]/Н.К. Журавская. – М.: Колос, 2012. – 176 с.
12. Ковалевский, В.И. Проектирование технологического оборудования и линий [Текст]/В.И. Ковалевский. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 344 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71701#book_name
13. Колеснов, А.Ю. Биохимические системы в оценке качества продуктов [Текст]/А.Ю. Колеснов - М.: Пищевая промышленность, 2000. - 416 с.
14. Кох, Г. Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия [Текст] / Г. Кох, М. Фукс. – СПб.: Профессия, 2011. - 362 с.
15. Кочеткова, А.А. Функциональные продукты питания [Текст]/А.А. Кочеткова, Л.Г. Ипатов, А.П. Нечаев, О.Г. Шубин. - М.: Издательский комплекс МГУПП, 2007. - 104 с.
16. Люманов, Э.М. Безопасность технологических процессов и оборудования [Текст]/Э.М. Люманов, Г.Ш. Ниметулаева, М.Ф. Добролюбова, М.С. Джиладжи. – СПб.: Издательство «Лань», 2018 – 224 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102594#book_name
17. Николаев, Б.Л. Технологическое оборудование молочной, мясной промышленности. Насосы [Текст]/Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев. – СПб.: Издательство ГИОРД, 2016. – 208 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91631#authors>
18. Остриков, А.Н. Процессы и аппараты пищевых производств [Текст]/А.Н. Остриков. – СПб.: Издательство ГИОРД, 2012. – 616 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4887#authors>
19. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Текст]/ О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 180 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/AE21ADA0-41A0-4594-882F-0120963EB953/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom#page/2>
20. Процюк, Т.Б. Справочник по проектированию технологических процессов в мясной промышленности [Текст] / Т.Б. Процюк. – Киев: Техника, 2010. – 104 с.
21. Смирнов, А.В. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза [Электронный ресурс]: справочник / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишина. – Электрон. дан. –

- Санкт-Петербург: ГИОРД, 2014. – 136 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69868>
22. Спиричев, В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами, минеральными веществами. Наука и технология [Текст]/В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Поздняковский. - Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2004. - 548 с.
 23. Структура и текстура пищевых продуктов. Продукты эмульсионной природы [Текст]/Б.М. МакКенна (ред); пер.с англ. Под науч. ред. Ю.Г.Базарновой.- СПб.:Профессия, 2008.-480с.
 24. Ширяев, А.К. Общие методы работы в лаборатории органической химии [Текст]/ А.К. Ширяев, В.А. Ширяев, Ю.Н. Климочкин. – Самара: Асгард, 2014. - 34 с.
 25. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров [Текст] /А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова, А. С. Туров. - Ростов - на - Дону: МарТ, 2014. - 381 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

1. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ)
2. ЭБС Издательства «Лань». Режим доступа: <http://lanbook.com/ebs.php>.Дата обращения: 12.12.22 (неограниченный доступ)
3. Электронная библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ)
4. ЭБС «ТД ЮРАИТ». Режим доступа: <https://urait.ru/>.Дата обращения: 12.12.22 (неограниченный доступ)
5. Электронная база Polpred.com. Режим доступа: <http://polpred.com/>.Дата обращения: 12.12.22 (неограниченный доступ)
6. Журналы издательства SAGE Publications <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-sage-publications>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2757634/browse?type=source>. Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ)
7. Цифровой архив журнала Science <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/tsifrovoy-arhiv-zhurnala-science>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2490906/browse?type=source>. Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ)
8. Журналы издательства OxfordUniversityPress <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-oxford-university-press>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source>. Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ)
9. Журналы издательства CambridgeUniversityPress <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-cambridge-university-press>, режим доступа <https://www.cambridge.org/>Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ)
10. Журналы издательства Annual Reviews <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-annual-reviews>, режим доступа <http://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1391849/browse?type=source>. Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ).
- Web of Science <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science>, режимдоступа <https://apps.webofknowledge.com/home.do?SID=Z1V9IS8DggMcH9KSZ1X>.Дата обращения: 12.12.22 (неограниченный доступ)

- Scopus <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science>, режим доступа <https://www.scopus.com/> Дата обращения: 12.12.22 (неограниченный доступ).

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- Баз данных Web of Science. Сублицензионный договор № WoS/845 от 02 апреля 2018г.
- База данных Scopus. Сублицензионный договор № Scopus/845 от 10 мая 2018г.

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

В период подготовки и проведения производственной практики могут использоваться информационные образовательные и научно-исследовательские технологии.

Базы информационно-справочных и поисковых систем, которые могут быть рекомендованы обучающемуся:

1. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ)
2. ЭБС Издательства «Лань». Режим доступа: <http://lanbook.com/ebs.php>. Дата обращения: 12.12.22 (неограниченный доступ)
3. Электронная библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ)
4. ЭБС «ТД ЮРАИТ». Режим доступа: <https://urait.ru/>. Дата обращения: 12.12.22 (неограниченный доступ)
5. Электронная база Polpred.com. Режим доступа: <http://polpred.com/>. Дата обращения: 12.12.22 (неограниченный доступ)
6. Журналы издательства SAGE Publications <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-sage-publications>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2757634/browse?type=source>. Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ)
7. Цифровой архив журнала Science <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/tsifrovoy-arhiv-zhurnala-science>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2490906/browse?type=source>. Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ)
8. Журналы издательства OxfordUniversityPress <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-oxford-university-press>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source>. Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ)
9. Журналы издательства CambridgeUniversityPress <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-cambridge-university-press>, режим доступа <https://www.cambridge.org/> Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ)
10. Журналы издательства Annual Reviews <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-annual-reviews>, режим доступа <http://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1391849/browse?type=source>. Дата обращения: 12.12.22 (открытый доступ)
11. Web of Science <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science>, режим доступа <https://apps.webofknowledge.com/home.do?SID=Z1V9IS8DggMcH9KSZ1X>. Дата обращения: 12.12.22 (неограниченный доступ)

12. Scopus <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science>, режим доступа <https://www.scopus.com/> Дата обращения: 12.12.22 (неограниченный доступ).

Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Операционная система: Microsoft Windows XP Prof, x64 Ed./Microsoft Windows Server Enterprise 2003 R2 Russian Academic/Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic/ Microsoft Windows 7 Professional /Microsoft Windows Server Standard 2012 Russian Academic/ Microsoft Windows Server Standard 2012R2 Russian Academic OLP/ Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1/Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic OLP версия 8.1/Microsoft ®WINHOME 10 RussTan AcadOmTc

Пакет офисных приложений: Microsoft Win SL 8 Russian Academic /Microsoft Windows Professional 8 и 8.1/Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic/ Microsoft Office 2010 Standard/ Microsoft Office 2013 Russian Academic, стандарт

Система управления проектами: Microsoft Project 2007 Russian Academic.

Векторный графический редактор, редактор диаграмм и блок-схем для Windows: Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic.

Антивирусное программное обеспечение: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition.

Система автоматизации учебного процесса: 1С: Университет ПРОФ Система дистанционного обучения: eLearning Server 4G.

Свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

PDF24 Creator – Редактор цифровых документов стандарта PDF на компьютерах с операционной системой Windows

7-Zip — свободный файловый архиватор,

Google Chrome - интернет-браузер,

Яндекс.Браузер - интернет-браузер (Российское ПО),

AIMP - аудио проигрыватель (Российское ПО).

7 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Материально-техническая база определяется возможностями организации в которой проходит производственная практика. Во время прохождения практики обучающийся должен быть обеспечен современным оборудованием для проведения научных исследований, измерительными средствами, средствами обработки полученных данных (компьютерной техникой с соответствующим программным обеспечением), а также необходимой нормативно-технической документацией.

1. Инновационный научно-исследовательский испытательный центр коллективного пользования: научным оборудованием (микроскоп бинокулярный стереоскопический исследовательский «Leica MZ 16»), настольный электронный сканирующий микроскоп Hitachi TM-1000, ПЦР-бокс для проведения ПЦР работ UVT-S, BioSan, термостат электрический суховоздушный, охлаждающий ТСЦ-1/80 СПУ, весы лабораторные электронные аналитические Ohaus RV 512, миницентрифуги Миниспин Ms, прибор для электрофореза в агарозном геле, «BioRad», термоциклер для амплификации нуклеиновых кислот плащечного типа My Cycler, ПЦР-реактор «My Cycler», «Termal Cycler», система «iCycler iQ5» определения ПЦР в режиме реального времени, автоматическая станция для выделения нуклеиновых кислот Кинг Фишер);

2. Учебная аудитория № 1-307: Лаборатория технологии продуктов питания животного происхождения: Специализированная мебель на 16 посадочных мест, доска настенная. Весы ВЛКТ-500, весы ВЛР-200, волчок для измельчения мяса и приготовления фарша, костедробильная машина, машина для снятия свиной шкурки и пластования, набор обвальщика мяса, стол разделочный с доской, сушильный шкаф, шкаф вытяжной, мясорубка

BOSCH, микроскоп Биолам Р-15 «ЛОМО» МИКМЕД-1, комплект необходимой лабораторной посуды.

3. Учебная аудитория: № 1-309: Лаборатория технологии продуктов питания животного происхождения: Специализированная мебель на 16 посадочных мест, доска настенная. Оснащена следующим лабораторным оборудованием: анализатор молока «Клевер 1М», анализатор молока «Лактан 1-4», аппарат сушильный АПС-1, электрическая плита, весы маслопробные, вытяжной шкаф, дистиллятор электрический, термостат, центрифуга ЦЛЮ-1 для молочной промышленности, баня комбинированная лабораторная, весы OHAUS AR 0640, микроскоп Биолам Р-15 «ЛОМО» МИКМЕД-1, йогуртница, мойка.

Стенды:

- Тепловая и механическая обработка молока
- Технологическая линия производства мороженого
- Технологическая линия производства стерилизованного молока косвенным нагревом
- Технологическая линия производства сухого молока распылительным способом
- Технологическая линия производства сыра Чеддер
- Технологическая линия производства сыра Эмменталь
- Технологическая линия производства творога методом сепарирования сгустка

4. Учебная аудитория № 1-304: Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Специализированная мебель на 20 посадочных мест, доска настенная

Стерилизатор паровой, ноутбук.

Стенды:

- Технологическая линия производства сгущенного молока с сахаром
- Технологическая линия производства кисломолочных продуктов резервуарным способом
- Технологическая линия производства кисломолочных продуктов термостатным способом
- Технологическая линия производства масла периодическим и непрерывным способом
- Технологическая линия производства питьевого молока
- Технологическая линия производства стерилизованного молока прямым нагревом
- Технологическая линия производства стерилизованного сгущенного молока
- Технологическая линия сгущения молока

5. Мясо-рыбный цех (Гипермаркет «ЛИНИЯ-1» филиал АО «Корпорация «ГРИНН» «Туристического многофункционального комплекса «ГРИНН»): стол технологический СТ-2, стол технологический для полуфабрикатов ПМ-СТ-2, стол технологический для специй СТ-3, стол технологический для упаковки ПМ-СТ2-8, волчок ЕН-01, фаршемешалка ЕН-10, котлетный автомат АК2М-40, скороморозильная камера Я10-ФУА, упаковочная машина для запайки лотков Turbovac TPS Compact, тележка напольная Я2-ФС, тележка для транспортировки готовой продукции Я2-ФЦ1В, весы для взвешивания специй и соли МС-027, весы напольные РП-100, стеллаж для размораживания Лайт-234.

6. ООО «Орловский ГОСТИнец»: стол технологический СТ-2, волчок В-2, куттер К-45КВ, посолочный автомат ФАП-3, шпигорезка МШ-1, фаршемешалка ЕН-10, автомат для формования Л5-ФАЛ, термокамера КОН-5, стол для вязки колбас ПМ-СТ3, тележка напольная Я2-ФС.

7. ЗАО «Карачевмолпром»: насос 36-МЦ10-20, молокоочиститель А1-ОЦМ-10, охладитель ОО1-У-110, резервуар ОХЕ-25, сепаратор-сливкоотделитель А1-ОЦР-5, охладитель для сливок ООТ-М, резервуар для сыворотки LTR 20, охладитель для сыворотки ООУ-М, пастеризационно - охладительная установка ОГУ-5, гомогенизатор SHZ-25, емкость для заквашивания РЧ-ОТН-6, автомат для расфасовки Л5 - ОРП - 8, заливно-упаковочный автомат TESSA M-163.

8 ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И СДАЧИ ОТЧЕТОВ

Обучающиеся по материалам прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляют отчет и оформляют дневник. Дневник составляется ежедневно после работы и к концу срока практики должен быть готов. Отчет и дневник по практике проверяется и подписывается руководителем практики от предприятия, подпись заверяется печатью организации.

Подписанные и скрепленные печатью *дневник, характеристика и отчет* сдаются обучающимися на кафедру не позднее 3 дней после окончания практики. Защита отчета по практике проводится в течение недели после ее завершения, в установленные руководителем практики от университета дни. При оценке учитывается характеристика, выданная обучающемуся с места прохождения практики, качество отчета, полученные на практике знания, степень творческого подхода. Обучающиеся, не сдавшие отчет своевременно, получают сниженную оценку.

На основании прохождения производственной практики и защиты отчета обучающемуся, выставляется дифференцированный зачет по четырех бальной оценочной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Неудовлетворительная оценка практики, как и непредставление отчета в определенный срок, влекут за собой повторное прохождение практики в установленном порядке либо более сложные последствия, вызываемые академической неуспеваемостью.

Отчет состоит из титульного листа, оглавления, введения, основной части, заключения, списка литературы. Форма титульного листа отчета с примерным структурированием разделов приведены в приложении 1 к настоящей программе.

ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ОТЧЕТУ И ЕГО ОФОРМЛЕНИЮ.

При написании отчета по производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, содержание должно выглядеть следующим образом:

Введение

1. Общая характеристика базы практики.
2. Описание свойств, характеристик и признаков классификации товаров, подлежащих анализу качества и экспертизе.
3. Методики проведения экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.
4. Идентификация и фальсификация сырья и продуктов животного происхождения.

Заключение

Список литературы

ПРИЛОЖЕНИЯ К ОТЧЕТУ

1. Схемы проведения экспертизы
2. Технологические схемы производства продуктов
4. Схемы идентификации и прослеживаемости сырья и продуктов животного происхождения.

Написание отчета должно проходить по мере сбора необходимых данных.

Все прилагаемые к отчету данные должны обязательно заполняться реальными данными.

Отчет должен подкрепляться приложением чертежей, схем и фотографий.

Отчет составляется в лаконичной и ясной форме, техническим языком.

Отчет выполняется на стандартных листах писчей бумаги с обязательным соблюдением требований оформления отчета по производственной практике, требования приведены ниже.

К отчету о практике обязательно должны быть приложены:

- а) дневник производственной практики;
- б) характеристика работы обучающегося с места прохождения практики с подписью руководителя практики от предприятия.

Указания по ведению дневника производственной практики

Дневник ведется для систематизации учета проделанной работы для отчета по практике. Обучающийся в конце каждого рабочего дня должен:

- а) записать различные производственные сведения, необходимые для отчета;
- в) обработать материалы, собранные во время экскурсий, лекций, бесед с руководителем;

Требования, предъявляемые к дневнику:

Дневник должен быть:

- а) технически и литературно грамотно написан;
- б) снабжен эскизами, чертежами, схемами, рисунками, фотографиями;
- в) заверен подписями по окончании практики руководителями практики от производства и университета, сдан на кафедру.

Составление отчета по производственной практике.

Отчет по практике составляется по материалам, собранным в организации, где проходила практика.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОГРАММЫ
ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки (специальность): 38.05.02– Таможенное дело

Специализация: Таможенный контроль и администрирование внешнеэкономической деятельности

Квалификация выпускника: специалист таможенного дела

Кафедра, ответственная за проведение практики: Продукты питания животного происхождения

Форма обучения: очная

Курс: 3(очная), **Семестр:** 6

Объём: 3 (зет.); 108 (час.)

Продолжительность: 2 (недель)

Вид контроля: дифференцированный зачет

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

№ п/п	Код формируемой компетенции и ее формулировка	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Уровни освоения компетенции	Наименование оценочного средства (закрытого и открытого типов: 50%/50%)	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Раздел 1. Технология и товарная экспертиза мяса и мясных продуктов. Раздел 2. Технология и товарная экспертиза молока и молочных продуктов. Раздел 3. Технология и товарная экспертиза рыбы и морепродуктов	Пороговый	Тест	Вопросы к зачету, итоговый тест
			Повышенный	Тест	
			Высокий	Практические задания. Решение ситуационных заданий с обсуждением. Отчет по практике Комплексный тест.	

№ п/п	Код формируемой компетенции и ее формулировка	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Уровни освоения компетенции	Наименование оценочного средства (закрытого и открытого типов: 50%/50%)	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
2	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности и для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и	Раздел 1. Технология и товарная экспертиза мяса и мясных продуктов. Раздел 2. Технология и товарная экспертиза молока и молочных продуктов. Раздел 3. Технология и товарная экспертиза рыбы и морепродуктов	Пороговый	Тест	Вопросы к зачету, итоговый тест
			Повышенный	Тест	
			Высокий	Практические задания. Решение ситуационных заданий с обсуждением. Отчет по практике Комплексный тест.	

	военных конфликтов				
--	--------------------	--	--	--	--

№ п/п	Код формируемой компетенции и ее формулировка	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Уровни освоения компетенции	Наименование оценочного средства (закрытого и открытого типов: 50%/50%)	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
3	ПК – 3 Способен определять код товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС, происхождение товаров и их декларирование	Раздел 1. Технология и товарная экспертиза мяса и мясных продуктов. Раздел 2. Технология и товарная экспертиза молока и молочных продуктов. Раздел 3. Технология и товарная экспертиза рыбы и морепродуктов	Пороговый	Тест	Вопросы к зачету, итоговый тест
			Повышенный	Тест	
			Высокий	Практические задания. Решение ситуационных заданий с обсуждением. Отчет по практике Комплексный тест.	

2 Описание показателей и критериев оценивания уровня приобретенных компетенций на различных этапах их формирования

<i>Код формируемой компетенции и ее формулировка</i>	<i>Критерии в соответствии с уровнем освоения компетенций</i>			
	<i>Неудовлетворительно (не зачтено) менее 55 баллов</i>	<i>пороговый (базовый) (удовлетворительно, зачтено) 55-69 баллов</i>	<i>повышенный (хорошо, зачтено) 70-84 баллов</i>	<i>высокий (отлично, зачтено) 85-100 баллов</i>
<p>УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.</p> <p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности и для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> <p>ПК-3: Способен определять код товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС, происхождение товаров и их декларирование</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки, при решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, базовые навыки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок, продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме, продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>

3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Форма промежуточной аттестации обучающегося по результатам прохождения производственной технологической практики: - дифференцированный зачет, выставляется на основании защиты обучающимся отчета о выполнении всего объема практики. Оценка по производственной технологической практике заносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося, приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающегося.

В процессе защиты выявляется качественный уровень прохождения практики обучающимися, в том числе профессиональное владение вопросами всех разделов программы практики. Учитывается также качество оформления отчета, глубина излагаемых вопросов разделов программы практики.

Основным критерием оценки знаний является способность обучающегося самостоятельно работать с изучаемыми методами, применять их практически, в том числе свободно владеть компьютером и прикладными программами, уметь интерпретировать и анализировать полученные результаты. Дополнительным критерием является четкость и глубина понимания методов, в их практическом применении. Важным критерием также является способность самостоятельно разбираться в современной литературе по разделам технологии пищевых продуктов, в том числе зарубежной литературе.

3.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

3.1.1. Задания открытого типа

Вопросы для подготовки обучающихся к коллоквиумам, необходимые для оценки формируемых компетенций

1. Потребительские свойства молока: органолептические, физические, химические и их характеристики.
2. Молоко коровье: химический состав и пищевая ценность, бактерицидные характеристики.
3. Первичная обработка молока: очистка, сепарирование, нормализация, пастеризация (стерилизация), гомогенизация, их сущность, влияние на потребительские свойства молока.
4. Классификация, ассортимент молока питьевого и его характеристика, технология производства.
5. Требования к качеству питьевого молока по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
6. Пороки молока: вкуса, запаха, консистенции, цвета, причины их образования, меры предупреждения.
7. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение молока.
8. Сливки питьевые: ассортимент, требования к качеству сливок по органолептическим, физикохимическим, микробиологическим показателям.
9. Идентификация и фальсификация молока и сливок. Методы обнаружения фальсификации.
10. Сгущенные молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент и его характеристика, технология производства.
11. Сгущенные молочные консервы: требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
12. Сухие молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
13. Сухие детские молочные продукты: особенности сырья, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
14. Пороки сухих и сгущенных молочных консервов: виды, их характеристика, причины их появления, способы обнаружения.

15. Идентификация и фальсификация сухих и сгущенных молочных консервов.
16. Экспертиза сухих и сгущенных молочных консервов. Показатели безопасности.
17. Мороженое: пищевая ценность, сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
18. Жидкие кисломолочные продукты: пищевая ценность, сырье, потребительские свойства, классификация.
19. Простокваша: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
20. Кефир: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
21. Бифидосодержащие продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
22. Ацидофильные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
23. Йогурт: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
24. Сметана: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
25. Творог: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
26. Творожные изделия: особенности сырья и производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
27. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
28. Детские молочные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
29. Масло сливочное, вырабатываемое методом сбивания: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
30. Масло сливочное, вырабатываемое способом преобразования высокожирных сливок: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
31. Определение товарного сорта масла сливочного: оценка качества по балльной системе.
32. Пороки масла сливочного: виды, причины образования, способы обнаружения.
33. Экспертиза масла сливочного. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
34. Сыры: классификация их по разным признакам, потребительские свойства.
35. Сыры сычужные твердые с высокой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, условия и сроки хранения.
36. Сыры сычужные твердые с низкой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
37. Мягкие сыры: классификация. Отличительные особенности. Технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
38. Сыры рассольные: ассортимент, его характеристики, технология производства, условия и сроки хранения.
39. Определение товарного сорта твердых сычужных сыров. Оценка качества по балльной системе.
40. Пороки сыров: виды, причины их возникновения, способы обнаружения.
41. Кисломолочные сыры: отличительные особенности, технология производства, ассортимент, их характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
42. Переработанные сыры (плавленые): особенности технологии производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

43. Идентификация и фальсификация сычужных сыров. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
44. Состояние производства и потребления мяса и мясных продуктов.
45. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и сортам мяса. Факторы формирования потребительских свойств мяса животных.
46. Морфологический состав мяса: строение основных тканей (мышечной, соединительной, жировой, костной, крови).
47. Химический состав и пищевая ценность мяса животных. Влияние вида, породы, пола, возраста, упитанности животных, анатомической части туши на химический состав мяса.

Критерии оценки ответов обучающихся (в баллах):

- «отлично» («5» баллов) выставляется, если студент показывает высокий уровень знания материала коллоквиума в рамках программы дисциплины, основной и дополнительной учебной, периодической литературы; профессионально, грамотно, последовательно, четко излагает информацию, аргументировано формулирует выводы; знает в рамках требований к коллоквиуму законодательно-нормативную и практическую базу;
- «хорошо» («4» балла) выставляется, если студент показывает достаточный уровень знания материала коллоквиума в рамках программы дисциплины, основной и дополнительной учебной, периодической литературы; профессионально, грамотно, последовательно, четко излагает информацию, аргументировано формулирует выводы; знает в рамках требований к коллоквиуму законодательно-нормативную и практическую базу, но допускает незначительные погрешности;
- «удовлетворительно» («3» балла) выставляется, если студент показывает знания учебного и лекционного материала на минимально достаточном уровне, а при ответе отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами; в ответе не всегда присутствует логика, что показывает недостаточно глубокие знания;
- «не удовлетворительно» («2» балла) выставляется, если студент показывает слабые (ниже минимального уровня) знания лекционного материала, учебной литературы, законодательства; информацию излагает неуверенно; показывает слабый уровень профессиональных знаний, затрудняется при анализе практических ситуаций.

Задания для самостоятельной работы обучающихся: примерный перечень тем для отчета по практике, написание которых способствует формированию компетенций

3.1.3. Темы

1. Первичная, механическая и тепловая переработка молока
2. Классификация кисломолочных напитков. Изучение ассортимента жидких кисломолочных продуктов и оценка их качества.
3. Товароведение и экспертиза творога и творожных продуктов.
4. Изучение маркировки молочных консервов.
5. Мясо: виды, морфология и химический состав.
6. Субпродукты и мясо птицы.
7. Товароведение и экспертиза копченых изделий.
8. Изучить классификацию и оценку качества мясных копченых.
9. Ассортимент мясных полуфабрикатов и их качественные показатели.
10. Классификация и ассортимент мясных консервов.
11. Классификация и маркировка яиц и яйцепродуктов
12. Классификация пищевых жиров, состав и пищевая ценность.

13. Товароведение и экспертиза майонеза.
14. Химический состав и биологическая ценность рыбы.
15. Рыба: химический состав и свойства мяса рыбы. Семейства рыб
16. Товароведение и экспертиза икры и икорных продуктов.

Методика выполнения:

Объем до 30 страниц печатного текста. Использовать литературные источники за 3-4 последних года. Ссылка на источники литературы. Использовать статистические данные.

Доклад основного содержания – не более 5 мин.

Критерии оценки реферата в баллах:

Баллы	Критерии оценки
5	Выполнены все требования к написанию и защите отчета: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема отчета полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Обучающийся свободно излагает содержание отчета. К отчету подготовлено мультимедийное сопровождение, имеется поясняющий графический или иллюстративный материал, подготовленный самостоятельно обучающимся.
4	Основные требования к отчету и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем отчета; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. Обучающийся зачитывает тезисы доклада с последующим комментарием прочитанного.
1-3	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании отчета или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. Отчет зачитывается обучающимся.
0	Тема отчета не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Комплект тестовых заданий (открытого типа) для оценки компетенций

1. Группой чистоты молока определяют:
механические примеси
2. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:
брынза, сулугуни.
3. Кислотность молока принято выражать в:
градусах Тернера
4. Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром составляет....⁰T
не более 48
5. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:
по 100-бальной системе
6. К мягким сырам относится:
адыгейский
7. По сортам молоко делится:
натуральное коровье – сырье
8. При удалении жира плотность молока:
увеличивается
9. Плотность молока характеризует его:
натуральность
- 10 Основными белками молока являются: 1) альбумин, глобулин
казеин, сывороточные

11. Среднее содержание жира в цельном молоке коров.....%
3,8
12. Не допускаются к реализации плавленные сыры с...
нарушением целостности упаковки.
13. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:
из натурального молока
из нормализованного и восстановленного молока
из рекомбинированного молока
14. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:
используемое молочное сырье, режим термической обработки
15. При разведении молока водой НЕ изменяются его:
содержание белка
группа чистоты
16. В зависимости от массовой доли жира сметану НЕ подразделяют на:
обезжиренную, нежирную, маложирную, классическую
обезжиренную, маложирную, классическую
17. К твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания относятся сыры:
голландский круглый, голландский брусковый
костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский
18. Под действием центробежной силы в процессе сепарирования молоко разделяется на:
обрат
сливки
19. К кисломолочным продуктам относятся:
творог и творожные изделия
сметана
кисломолочные напитки
20. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:
ряженку
кумыс
кефир
21. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:
массовая доля жира и белка
кислотность
22. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:
ряженку
варенец
23. При производстве сливочного масла классического допускается использовать:
пищевой краситель каротин
поваренную соль
24. К кисломолочным продуктам НЕ относятся:
сыр
25. Кефир производят способами:
Резервуарным
Термостатным
26. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:
кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао
27. Товарный сорт жира определяется.....числом:
Кислотным
28. К животным жирам относятся:
бараний, говяжий, свиной
костный, сборный
29. Растительные масла получают способами:
прессовым
экстракцией
30. Саломасы являются основным сырьем для производства:
маргарина, кулинарных, кондитерских жиров
31. К полиненасыщенным жирным кислотам относятся:
линолевая, линоленовая, арахидоновая
32. Плотность питьевого молока нормируется в диапазоне - кг/м³
1,027 – 1,032
33. Рафинация растительных масел НЕ включает следующие операции:
насыщение водородом
34. В зависимости от состава сырья спреды и топленые смеси подразделяются на подгруппы:
сливочно-растительные
растительно-сливочные

- растительно-жировые
35. Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....:
минус 200до 0⁰С 6 мес.
10до 40С 4 мес.
- 36.Диетическое пищевое яйцо хранят не более.....дней:
7
- 37 К полноценным белкам мяса относятся:
актин, миозин
- 38 К субпродуктам 1 категории относятся языки, почки, печень, сердце,
мозги
- 39 Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:
созревания
- 40 Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в:
полутушах и четвертинах
- 41 Штамп видовой принадлежности ставится на:
конины, верблюжатину, оленину
- 42 Массовая доля нитрита натрия в вареных колбасах должна быть не более.....%
0,005
- 43 Категория субпродуктов зависит от:
пищевой ценности
- 44 Наиболее подвержены загару:
свинина, мясо уток и гусей
- 45 Пельмени хранят при температуре...⁰С
не выше –10
- 46 Наименьшее количество влаги содержится в:
полукопченых колбасах
- 47 При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:
утилизируют
- 48 Согласно ГОСТ 1935-55, баранину выпускают:
в тушах
- 49 Стойкость мяса к микробной порче зависит от:
степени обескровливания
термического состояния
- 50 Не более 6 месяцев хранятся.....консервы:
пастеризованные
тиндализованные
- 51 Согласно НТД, продукты из свинины могут быть:
сырокопчеными, копчено-вареными, запечеными, жареными
- 52 Не допускаются в свободную реализацию консервы с...
активным подтеком
раскатанным швом
- 53 Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:
насечка
выливка
- 54 Категория тушки цыпленка-бройлера зависит от:
упитанности
качества технологической обработки
- 55 Быстрая порча субпродуктов при хранении обусловлена
повышенным содержанием влаги
высокой активностью собственных тканевых ферментов
- 56 Основными ассортиментными группами мясных полуфабрикатов являются:
натуральные, панированные
рубленые, в тесте
- 57 Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами:
химический бомбаж
- 58 К субпродуктам 1 категории относятся:
язык, печень, почки, диафрагма, калтыки, язык, сердце
- 59 Диетическим является мясо:
Кур, индеек
60. Идентификационными признаками мясных баночных консервов являются показатели...
соответствия требованиям промышленной стерильности
массовой доли поваренной соли
- 61 По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на:
хрящевые и костистые
62. К придонным и донным относятся следующие рыбы: палтус, камбала,....

- треска, пикша, морской окунь
63. При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: соль,... сахар, пряности, уксусную кислоту
64. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при... горячем копчении
65. Рыбные рулеты относятся ккулинарным изделиям натуральным
66. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы: морские,... пресноводные, проходные, полупроходные
67. Рыбу маринованную делят на сорта:
на сорта не делят
68. Сырьем для изготовления пресервов специального баночного посола является рыба... сырец
69. Проходными считаются рыбы, которые живут:
в морях, а для нереста уходят в реки
70. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,... качеству разделки, консистенции, запаху
71. Смешанным считается следующий способ посола рыбы:
натирают солью и заливают тузлуком
72. При пряном посоле используют посолочную смесь, в состав которой входят: соль, пряности,... сахар
73. Сушеную визигу изготавливают из... хорды осетровых рыб
74. К натуральным рыбным полуфабрикатам относят:
филе рыбное
шашлык рыбный
порционированная рыба
75. Сырьем, для производства вяленой продукции является рыба:
живая
охлажденная.
76. Копчение по температурному режиму отличают:
горячее
холодное
77. Икру лососевую изготавливают из следующих видов рыб:
горбуши
кеты
нерки
78. Натуральные рыбные консервы вырабатывают:
в собственном соку
в бульоне
в желе
79. Семейство сельдевых рыб НЕ представлено родом... Сазанов
линя
80. Икру лососевых НЕ изготавливают из следующего вида рыб:
сазана
81. При хранении пресервов в них происходят следующие изменения:
старение
созревание
выравнивание
82. При производстве стерилизованных консервов рыбу НЕ подвергают следующей тепловой обработке:
холодному копчению
запеканию
83. Лучшим способом для охлаждения рыбы льдом с сохранением пищевых достоинств является охлаждение...
чешуйчатым или снежным льдом
84. Минимальные изменения структуры тканей рыбы происходит при замораживании до температуры от...до ...°С
от -25 до -35
85. Для выработки высококачественной вяленой продукции используется только....рыбы:
жирные.

Задачи:

Раздел 1. Технология и товарная экспертиза мяса и мясных продуктов.

Задача 1. На мясокомбинат поступила партия телятины охлаждённой первой категории упитанности в полутушах. На каждой из полутуш нанесено квадратное клеймо с размером стороны 40 мм. Было принято решение о проведении экспертизы качества поставленной партии телятин, которая показала: температура в толще мышц у костей 2°C, мышечная ткань развита удовлетворительно, розово-молочного цвета, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают.

1. Объясните, почему было принято решение о проведении экспертизы.
2. Как должно маркироваться мясо телятины?
3. Как поступить мясокомбинату в данной ситуации?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16867–71 "Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия".

Задача 2. На оптовый рынок "Мясо" поступила партия полутуш говядины с мясокомбината "Раевское". На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцы мяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей – 4°C.

1. Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта.
2. Дайте характеристику мяса исходя из температуры в толще мышц у костей.
3. Как подразделяется мясо говядины в зависимости от температурной обработки?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 779–55 "Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия".

Задача 3. В гипермаркет "Бест фуд" поступила партия краковских колбас полукопчёных высшего сорта. При проведении приёмки по количеству и качеству было установлено: батоны в виде колец с внутренним диаметром 15 см, батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, у пяти батонов повреждена оболочка, консистенция упругая, фарш равномерно перемешан, массовая доля влаги 47%, массовая доля поваренной соли 3,7%.

1. Дайте заключение о качестве данной партии колбасы.
2. Как необходимо поступить гипермаркету в сложившейся ситуации?
3. Какую рецептуру применяют при производстве полукопчёных краковских колбас?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16351–86 "Колбасы полукопчёные. Технические условия".

Задача 4. В магазин "Три поросёнка" поступила партия колбасы полукопчёной свиной первого сорта в количестве 5 ящиков по 40 батонов колбасы в каждом. Данная партия была расфасована в деревянные многооборотные ящики, масса брутто 1 ящика составляла 31,5 кг. При приёмке обнаружили недостачу 11 батонов колбасы в партии.

1. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
2. Как должно производиться транспортирование и хранение полукопчёных колбас?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16351–86 "Колбасы полукопчёные. Технические условия".

Задача 5. В магазин поступила партия колбас варёно-копчёных: 50 батонов высшего сорта деликатесных и 45 батонов первого сорта любительских от мясокомбината "Ударник". Проведённая товарная экспертиза установила следующее. Батоны высшего сорта деликатесные имеют сухую поверхность, без пятен слипов, без повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно-розовый, массовая доля влаги 27%, массовая доля поваренной соли 3,5%. Батоны первого сорта любительские имеют сухую поверхность, без пятен слипов, у семи батонов имеются повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно-розовый, массовая доля влаги 41%, массовая доля поваренной соли 3,7%.

1. Дайте заключение о качестве поступившей партии колбасы. Как Вы поступите с данной партией колбасы?

2. Опишите правила транспортировки и хранения варёно-копчёных колбас.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 19290–86 "Колбасы

варёно-копчёные. Технические условия".

Задача 6. На оптовую базу "Колбасы" поступила партия варёных фаршированных колбас высшего сорта. В соответствии с договором поставщик обязуется поставить 150 батончиков колбасы высшего сорта, фактически при приёмке была обнаружена недостача 7 батончиков колбасы, а товарная экспертиза установила следующее: батончики с чистой сухой поверхностью, без пятен и наплывов фарша, фарш промешан неравномерно, массовая доля влаги превышает допустимый показатель на 1,6%.

1. Как вы поступите с данной партией колбасы?

2. Какие показатели должны быть соблюдены при производстве варёной фаршированной колбасы?

3. Как должна производиться маркировка варёных фаршированных колбас?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 20402–75 "Колбасы варёные фаршированные. Технические условия".

Задача 7. В продовольственный магазин "Дубки" обратилась покупательница с жалобой на качество приобретённой 22 мая текущего года сырокопчёной колбасы высшего сорта "Московской" от мясокомбината "Троицк". По словам покупательницы, колбаса имеет резкий неприятный запах, а консистенция фарша – рыхлая. При проведении проверки администрацией магазина было установлено: дата поставки 20 мая текущего года, на момент продажи и момент жалобы срок годности колбасы не истёк. Проведённая экспертиза качества показала: батончик колбасы с чистой поверхностью, без надрывов оболочки, консистенция фарша – рыхлая, фарш перемешан неравномерно, имеет неприятный резкий запах, массовая доля влаги 37%, массовая доля поваренной соли 7,3%.

1. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

2. Как должны производиться транспортировка и хранение сырокопчёной колбасы?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16131–86 "Колбасы сырокопчёные. Технические условия".

Раздел 2. Технология и товарная экспертиза молока и молочных продуктов.

Задача 1. В специализированный магазин "Молочные реки" от комбината "Молочник" поступила партия ряженки марки "Веселая бурёнка". Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%.

1. Дайте характеристику качества данной партии ряженки.

2. Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки?

Примечание. Для решения данной задачи используйте Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР/ТС 033-2013.

Задача 2. В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%.

1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности.

2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.

Примечание. Для решения данной задачи используйте Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР/ТС 033-2013.

Задача 3. Рассчитайте и дайте заключение об отклонениях пищевой ценности и, соответственно, о качестве сыра "Российского" в расчёте на 100 г продукта, если таковые имеются. Показатели пищевой ценности Количество на упаковке, г Количество фактически, г Белки 12 10,1 Жиры 15 13,5 Углеводы 4,8 5,7.

Задача 4. В магазин "Петушок" обратилась покупательница с жалобой на качество купленной сметаны марки "Коровка", так как в пределах срока годности сметана имела горький вкус, неоднородную консистенцию. Проведённая экспертиза качества также установила: содержание жира 12,3%, белка 3,6%, СОМО 1,5%.

1. Дайте заключение о качестве сметаны. Каковы должны быть действия продавца?

2. Каковы условия хранения и транспортировки сметаны?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР/ТС 033-2013.

Задача 5. В магазин "Мороженое" поступила партия пломбира в картонных ящиках по 25 упаковок в количестве 150 коробок. В результате приёмки по количеству и по качеству было обнаружено внешнее повреждение тары у 15 коробок. Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: содержание молочного жира 10%, СОМО 8%, сахарозы 15%, сухих веществ 35%, кислотность 18 Т, взбитость 80%.

1. Дайте заключение о соответствии данного мороженого заявленному виду.

2. Расскажите о последствиях фальсификации продовольственных товаров.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР/ТС 033-2013.

Задача 6. В магазин "У дома" поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150г. При приёмке была обнаружена недостача 5 упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.

2. Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР/ТС 033-2013.

Раздел 3. Технология и товарная экспертиза рыбы и морепродуктов

Задача 1. На оптовую продовольственную базу поступила партия консервов "Горбуша натуральная с добавлением масла". Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные.

1. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта. Как нужно поступить в данной ситуации?

2. Определите объём выборки для проведения товарной экспертизы.

3. Какие требования предъявляются к сырью для изготовления рыбных консервов?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 51489–99 "Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральные и с добавлением масла. Технические условия".

Задача 2. В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с жалобой на неприятный протухлый запах после вскрытия банки консервов "Лосось дальневосточная кусочки натуральные". В результате проверки магазина было установлено следующее: консервы были произведены 22.04.2022 г., а куплены 13.09.2022 г., температура хранения на складе магазина 25°C, относительная влажность воздуха 75%.

1. Определите соблюдения норм хранения консервов на складе магазина.

2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ Р 51489–99 "Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральные и с добавлением масла. Технические условия".

Задача 3. В магазин "Рыбный мир" была поставлена партия солёной рыбы – скумбрии атлантической. У рыбы брюшко надрезано у грудных плавников, икра и внутренние органы удалены. При приёмке были определены следующие показатели: из 20 поставленных тушек длина пяти колеблется от 11,3 до 11,8 см, поверхность чистая, без наружных повреждений, вкус и запах, свойственные данному роду рыб, имеется расслоение мяса рыбы у четырёх тушек.

1. Определите, к какому виду разделки относится данная партия рыбы.

2. Дайте оценку качества поставленной рыбы. 3. Укажите условия хранения солёной рыбы.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 7448–2006 "Рыба солёная. Технические условия".

Задача 4. На оптовую базу "Рыба" была поставлена партия океанической ставриды неразделанной пряного посола, расфасованной в заливные бочки в количестве 20 бочек. По договору поставки данная партии скумбрии по степени солёности должна быть среднесоленой, фактически массовая доля поваренной соли в мясе рыбы составила 7,8%.

1. Какое решение должна принять администрация оптовой базы?
2. Как подразделяется ставрида пряного посола исходя из видов разделки?
3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 31339–2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб" и ГОСТ 18223–88 "Скумбрия и ставрида пряного посола. Технические условия".

Задача 5. На продовольственную базу доставили партию сельди горячего копчения в плёночных пакетах по одной – три штуки массой от 400 до 940 г. Сельдь была доставлена рефрижератором с температурой внутри морозильной камеры –5°C. Результат товарной экспертизы показал следующее: поверхность сельди чистая, мясо трудно отделяется от позвоночника, имеются небольшие повреждения брюшка.

1. Дайте характеристику качества данной партии сельди.
2. Были ли соблюдены поставщиком условия транспортирования сельди?
3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 31339–2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб" и ГОСТ 812–88 "Сельди горячего копчения. Технические условия".

Задача 6. В магазин "Огонёк" была поставлена партия пресервов, при этом доставка была просрочена поставщиком на 3 дня. Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: массовая доля поваренной соли 8,3%, массовая доля жира 10,9%, массовая доля сельдей 75%, массовая доля заливки 10%. По наименованию пресервы соответствуют сельди жирной атлантической, неразделённой и обезглавленной.

1. Дайте характеристику качества данной партии пресервов.
2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
3. Укажите условия транспортирования и хранения пресервов.

3.1.2. Задания закрытого типа

Комплект тестовых заданий (закрытого типа)

1. Группой чистоты молока определяют:

- 1) механические примеси
- 2) отстой белковых частиц
- 3) минеральные примеси
- 4) комочки жира

2. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:

- 1) голландский, российский;
- 2) швейцарский, горноалтайский;
- 3) колбасный;
- 4) брынза, сулугуни.

3. Кислотность молока принято выражать в:

- 1) градусах Тернера
- 2) градусах Кеттсторфера
- 3) градусах Цельсия
- 4) кг/м³

4. Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром составляет..... °Т

- 1) не более 60
- 2) не более 48
- 3) не более 20
- 4) 16-17

5. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:

- 1) по 25-бальной системе;
- 2) по 20-бальной системе;
- 3) по 100-бальной системе;
- 4) не оценивается по бальной системе.
6. К мягким сырам относится:
 - 1) голландский
 - 2) швейцарский
 - 3) адыгейский
 - 4) советский
7. По сортам молоко делится:
 - 1) натуральное коровье – сырье
 - 2) питьевое
 - 3) пастеризованное
 - 4) топленое
8. При удалении жира плотность молока:
 - 1) снижается незначительно
 - 2) увеличивается
 - 3) снижается значительно
 - 4) не изменяется
9. Плотность молока характеризует его:
 - 1) пищевую ценность
 - 2) натуральность
 - 3) нормализацию
 - 4) механическую загрязненность
- 10 Основными белками молока являются:
 - 1) альбумин, глобулин
 - 2) гликопротеиды
 - 3) протеины
 - 4) казеин, сывороточные
11. Среднее содержание жира в цельном молоке коров.....%
 - 1) 3,8
 - 2) 2,5
 - 3) 3,4
 - 4) 3,2
12. Не допускаются к реализации плавленые сыры с...
 - 1) легкой деформацией формы;
 - 2) небольшим количеством воздушных пустот;
 - 3) небольшим количеством не расплавившихся частиц;
 - 4) нарушением целостности упаковки.
13. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:
 - 1) из натурального молока
 - 2) из нормализованного и восстановленного молока
 - 3) из рекомбинированного молока
 - 4) пастеризованное, топленое, стерилизованное
 - 5) из натурального и топленого
 - 6) стерилизованное, некомбинированное
 - 7) из УВТ-обработанного
14. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:
 - 1) используемое молочное сырье, режим термической обработки
 - 2) содержание жира и белка
 - 3) содержание белка, режим термической обработки
 - 4) способ обработки, кислотность
15. При разведении молока водой НЕ изменяются его
 - 1) кислотность, плотность;
 - 2) содержание сухих веществ, СОМО;
 - 3) содержание белка;
 - 4) содержание жира;
 - 5) группа чистоты.
16. В зависимости от массовой доли жира сметану НЕ подразделяют на:
 - 1) нежирную, маложирную, классическую;
 - 2) обезжиренную, нежирную, маложирную, классическую;
 - 3) обезжиренную, маложирную, классическую;
 - 4) жирную;
 - 5) высокожирную
17. К твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания относятся сыры:

- 1) голландский круглый, голландский брусковый;
 - 2) советский, швейцарский, алтайский;
 - 3) костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский;
 - 4) латвийский;
 - 5) брынза.
18. Под действием центробежной силы в процессе сепарирования молоко разделяется на:
- 1) масло;
 - 2) пахту;
 - 3) обрат;
 - 4) сливки;
 - 5) сыворотку.
19. К кисломолочным продуктам относятся:
- 1) творог и творожные изделия;
 - 2) сыр;
 - 3) сметана;
 - 4) кисломолочные напитки;
 - 5) пахта
 - 6) масло
 - 7) сыворотка
20. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:
- 1) ряженку
 - 2) кумыс
 - 3) кефир
 - 4) простоквашу
 - 5) йогурт
21. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:
- 1) массовая доля жира и белка
 - 2) кислотность
 - 3) плотность
 - 4) температура замерзания
 - 5) массовая доля СОМО
22. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:
- 1) сметану
 - 2) ряженку
 - 3) топленое молоко
 - 4) варенец
 - 5) кефир
23. При производстве сливочного масла классического допускается использовать:
- 1) пищевой краситель каротин
 - 2) поваренную соль
 - 3) пищевой краситель аннато
 - 4) консерванты
 - 5) эмульгаторы
24. К кисломолочным продуктам НЕ относятся:
- 1) творог и творожные изделия
 - 2) сыр
 - 3) сметана
 - 4) масло
25. Кефир производят способами:
- 1) кислотным;
 - 2) непрерывным;
 - 3) резервуарным;
 - 4) термостатным;
 - 5) прессовым.
26. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:
- 1) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао
 - 2) тунговое, льняное, хлопковое
 - 3) оливковое, кукурузное, подсолнечное
 - 4) горчичное, рапсовое, соевое
27. Товарный сорт жира определяется..... числом:
- 1) кислотным;
 - 2) перекисным;
 - 3) йодным
 - 4) омыления.
28. К животным жирам относятся:

- 1) растительные масла
 - 2) бараний, говяжий, свиной
 - 3) кулинарный
 - 4) топленые смеси
 - 5) костный, сборный
29. Растительные масла получают способами:
- 1) прессовым
 - 2) вытопкой
 - 3) гидрогенизацией
 - 4) экстракцией
 - 5) фильтрацией
30. Саломасы являются основным сырьем для производства:
- 1) маргарина, кулинарных, кондитерских жиров
 - 2) майонеза, спреда, мыло
 - 3) топленых жиров, маргарина
 - 4) мыла, кондитерских жиров
31. К полиненасыщенным жирным кислотам относятся:
- 1) олеиновая
 - 2) пальмитиновая, стеариновая
 - 3) линолевая, линоленовая, арахидоновая
 - 4) масляная, капроновая, каприловая
32. Плотность питьевого молока нормируется в диапазоне - кг/м³
- 1) 1024 – 1030
 - 2) 1,030 – 1,039
 - 3) 1,027 – 1,032
 - 4) 1,032 – 1,037
33. Рафинация растительных масел НЕ включает следующие операции:
- 1) фильтрование, щелочная нейтрализация, гидратация
 - 2) насыщение водородом
 - 3) отбеливание
 - 4) дезодарация
34. В зависимости от состава сырья спреда и топленые смеси подразделяются на подгруппы:
- 1) сливочные
 - 2) растительные
 - 3) сливочно-растительные
 - 4) растительно-сливочные
 - 5) растительно-жировые
 - 6) для хлебопечения
 - 7) кулинарные
35. Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....:
- 1) минус 20⁰до 0⁰С 6 мес.
 - 2) 1⁰до 4⁰С 4 мес.
 - 3) 40⁰С 5 дней
 - 4) 15⁰до 20⁰С 10 дней
 - 5) минус 15⁰до 10⁰С 10 дней
36. Диетическое пищевое яйцо хранят не более.....дней:
- 1) 3
 - 2) 7
 - 3) 14
 - 4) 25
37. К полноценным белкам мяса относятся:
- 1) актин, эластин, миозин
 - 2) коллаген, эластин
 - 3) коллаген, эластин, миоглобин
 - 4) актин, миозин
38. К субпродуктам 1 категории относятся языки, почки, печень, сердце,
- 1) говяжьи и свиные головы
 - 2) легкие,
 - 3) мозги
 - 4) диафрагма
39. Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:
- 1) окоченения
 - 2) созревания
 - 3) автолиза
 - 4) глубокого автолиза

- 40 Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в:
- 1) полутушах и четвертинах
 - 2) тушах и полутушах
 - 3) тушах, полутушах и четвертинах
 - 4) в тушах
- 41 Штамп видовой принадлежности ставится на:
- 1) конину, верблюжати́ну, крольчати́ну
 - 2) конину, козля́тину, крольчати́ну
 - 3) верблюжати́ну, козля́тину, олени́ну
 - 4) конину, верблюжати́ну, олени́ну
- 42 Массовая доля нитрита натрия в вареных колбасах должна быть не более.....%
- 1) 0,003
 - 2) 0,002
 - 3) 0,005
 - 4) 0,004
- 43 Категория субпродуктов зависит от:
- 1) видовой принадлежности
 - 2) пищевой ценности
 - 3) сроков хранения
 - 4) качества обработки
- 44 Наиболее подвержены загару:
- 1) свинина, мясо уток и гусей
 - 2) говядина и баранина
 - 3) баранина, конина, мясо кур и индеек
 - 4) свинина, мясо кур и индеек
- 45 Пельмени хранят при температуре... °С
- 1) -5...-10
 - 2) 0...-10
 - 3) не выше -5
 - 4) не выше -10
- 46 Наименьшее количество влаги содержится в:
- 1) полукопченых колбасах
 - 2) мясных хлебах
 - 3) кровяных колбасах
 - 4) зельцах и студнях
47. При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:
- 1) направляют на промпереработку
 - 2) утилизируют
 - 3) выпускают без ограничений
 - 4) выпускают с понижением сортности
47. Согласно ГОСТ 1935-55, баранину выпускают:
- 1) в полутушах и четвертинах
 - 2) в тушах и полутушах
 - 3) в тушах, полутушах и четвертинах
 - 4) в тушах
48. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:
- 1) степени обескровливания
 - 2) категории упитанности
 - 3) термического состояния
 - 4) возраста животного
 - 5) пола животного
49. Не более 6 месяцев хранятся.....консервы:
- 1) пастеризованные
 - 2) стерилизованные
 - 3) тиндализованные
 - 4) ультрапастеризованные
 - 5) ультратиндализованные
50. Согласно НТД, продукты из свинины могут быть:
- 1) сыровялеными, сырокопченым, варено-копчеными, жареными
 - 2) сырокопчеными, копчено-вареными, запечеными, жареными
 - 3) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копчеными
 - 4) сырокопчеными, вареными, полукопчеными, варено-копчеными
51. Не допускаются в свободную реализацию консервы с...
- 1) активным подтеком
 - 2) раскатанным швом

- 3) физическим бомбажем
 4) сульфидной коррозией
 5) пассивным подтеком
52. Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:
1) насечка
 1) красюк
 2) миражные
4) выливка
 5) большое пятно
53. Категория тушки цыпленка-бройлера зависит от:
1) упитанности
 2) термического состояния
3) качества технологической обработки
 4) степени свежести
 5) массы
54. Быстрая порча субпродуктов при хранении обусловлена
1) повышенным содержанием влаги
 2) особенностями технологической обработки
 3) высоким содержанием белков
4) высокой активностью собственных тканевых ферментов
55. Основными ассортиментными группами мясных полуфабрикатов являются:
1) натуральные, панированные
 2) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
3) рубленые, в тесте
 4) панированные, непанированные
56. Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами:
 1) физический бомбаж
2) химический бомбаж
 3) герметический легковес
 4) подтёк
5) «банка-хлопуша»
57. К субпродуктам I категории относятся:
 1) говяжки головы, мозги, вымя
 2) мясная обрезь, легкие, язык
3) язык, печень, почки
 4) диафрагма, калтыки, язык, сердце
5) сердце, почки, мозги
58. Диетическим является мясо:
1) кур
 2) нутрий
3) индеек
 4) цесарок
 5) гусей
59. Идентификационными признаками мясных баночных консервов являются показатели соответствия требованиям промышленной стерильности
1. присутствия в рецептуре исключительно мясного сырья
 2. массовой доли влаги
 3. остаточной активности тканевых ферментов мяса
 4. массовой доли поваренной соли
60. По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на:
1) хрящевые и костистые
 2) хрящевые и хрящекостные
 3) хрящекостные и круглоротые
 4) круглоротые и хрящевые
61. К придонным и донным относятся следующие рыбы: палтус, камбала,....
1) треска, пикша, морской окунь
 2) сельдь, тунец, скумбрия
 3) треска, сельдь, сардина
 4) пикша, скумбрия, сельдь
62. При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: соль, ...
 1) уксусная кислота, нитрат натрия
 2) сахар, бензойнокислый натрий
3) сахар, пряности, уксусную кислоту
 4) пряности, сахар, лавровый лист
63. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при

- 1) холодном копчении
 - 2) полугорячем копчении
 - 3) горячем копчении
 - 4) смешанном копчении
64. Рыбные рулеты относятся ккулинарным изделиям
- 1) натуральным
 - 2) рыбомучным
 - 3) рубленным
 - 4) из соленых сельдевых рыб.

3.1.3. Деловые игры

Задание 1. В специализированный магазин "Молочные реки" от комбината "Молочник" поступила партия ряженки марки "Веселая бурёнка". Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%.

1. Дайте характеристику качества данной партии ряженки.
2. Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР/ТС 033-2013.

Задание 2. В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%.

1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности.
2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР/ТС 033-2013.

Задание 3. Рассчитайте и дайте заключение об отклонениях пищевой ценности и, соответственно, о качестве сыра "Российского" в расчёте на 100 г продукта, если таковые имеются. Показатели пищевой ценности Количество на упаковке, г Количество фактически, г
Белки 12 10,1 Жиры 15 13,5 Углеводы 4,8 5,7.

Задание 4. В магазин "Петушок" обратилась покупательница с жалобой на качество купленной сметаны марки "Коровка", так как в пределах срока годности сметана имела горький вкус, неоднородную консистенцию. Проведённая экспертиза качества также установила: содержание жира 12,3%, белка 3,6%, СОМО 1,5%.

1. Дайте заключение о качестве сметаны. Каковы должны быть действия продавца?
2. Каковы условия хранения и транспортировки сметаны?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР/ТС 033-2013.

Задание 5. В магазин "Мороженое" поступила партия пломбира в картонных ящиках по 25 упаковок в количестве 150 коробок. В результате приёмки по количеству и по качеству было обнаружено внешнее повреждение тары у 15 коробок. Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: содержание молочного жира 10%, СОМО 8%, сахарозы 15%, сухих веществ 35%, кислотность 18 Т, взбитость 80%.

1. Дайте заключение о соответствии данного мороженого заявленному виду.
2. Расскажите о последствиях фальсификации продовольственных товаров.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР/ТС 033-2013.

Задание 6. В магазин "У дома" поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150г. При приёмке была обнаружена недостача 5 упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза

качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.

2. Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР/ТС 033-2013.

Критерии оценки (в баллах):

- 6 баллов выставляется обучающемуся, если представлено полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения;

- 5 баллов выставляется обучающемуся, если представлено верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения;

- 4 балла выставляется обучающемуся, если решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не исказившие экономическое содержание ответа.

- 3 балла выставляется обучающемуся, если в логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.

- 2 балла выставляется обучающемуся, если имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.

- 1 балл выставляется обучающемуся, если рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение - безосновательно.

- 0 баллов выставляется обучающемуся, если решение неверное или отсутствует.

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Примерные вопросы к дифференцированному зачету

1. Молочные товары как объект коммерческой деятельности. Состояние и перспективы развития рынка конкурентоспособных молочных товаров.

2. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.

3. Потребительские свойства молока: органолептические, физические, химические и их характеристики.

4. Молоко коровье: химический состав и пищевая ценность, бактерицидные характеристики.

5. Первичная обработка молока: очистка, сепарирование, нормализация, пастеризация (стерилизация), гомогенизация, их сущность, влияние на потребительские свойства молока.

6. Классификация, ассортимент молока питьевого и его характеристика, технология производства.

7. Требования к качеству питьевого молока по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.
8. Пороки молока: вкуса, запаха, консистенции, цвета, причины их образования, меры предупреждения.
9. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение молока.
10. Сливки питьевые: ассортимент, требования к качеству сливок по органолептическим, физикохимическим, микробиологическим показателям.
11. Идентификация и фальсификация молока и сливок. Методы обнаружения фальсификации.
12. Правила проведения экспертизы молока и сливок. Показатели безопасности.
13. Сгущенные молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент и его характеристика, технология производства.
14. Сгущенные молочные консервы: требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
15. Сухие молочные консервы: пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
16. Сухие детские молочные продукты: особенности сырья, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
17. Пороки сухих и сгущенных молочных консервов: виды, их характеристика, причины их появления, способы обнаружения.
18. Идентификация и фальсификация сухих и сгущенных молочных консервов.
19. Экспертиза сухих и сгущенных молочных консервов. Показатели безопасности.
20. Мороженое: пищевая ценность, сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
21. Жидкие кисломолочные продукты: пищевая ценность, сырье, потребительские свойства, классификация.
22. Простокваша: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
23. Кефир: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
24. Бифидосодержащие продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
25. Ацидофильные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
26. Йогурт: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
27. Сметана: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
28. Творог: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
29. Творожные изделия: особенности сырья и производства, ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
30. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
31. Детские молочные продукты: сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
32. Масло сливочное, вырабатываемое методом сбивания: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
33. Масло сливочное, вырабатываемое способом преобразования высокожирных сливок: понятие, пищевая ценность, способ производства, ассортимент, его характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
34. Определение товарного сорта масла сливочного: оценка качества по балльной системе.

35. Пороки масла сливочного: виды, причины образования, способы обнаружения.
36. Экспертиза масла сливочного. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
37. Сыры: классификация их по разным признакам, потребительские свойства.
38. Сыры сычужные твердые с высокой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, условия и сроки хранения.
39. Сыры сычужные твердые с низкой температурой второго нагревания: ассортимент, его характеристики, технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
40. Мягкие сыры: классификация. Отличительные особенности. Технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
41. Сыры рассольные: ассортимент, его характеристики, технология производства, условия и сроки хранения.
42. Определение товарного сорта твердых сычужных сыров. Оценка качества по бальной системе.
43. Пороки сыров: виды, причины их возникновения, способы обнаружения.
44. Кисломолочные сыры: отличительные особенности, технология производства, ассортимент, их характеристики, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
45. Переработанные сыры (плавленые): особенности технологии производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
46. Идентификация и фальсификация сычужных сыров. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
47. Состояние производства и потребления мяса и мясных продуктов.
48. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и сортам мяса. Факторы формирования потребительских свойств мяса животных.
49. Морфологический состав мяса: строение основных тканей (мышечной, соединительной, жировой, костной, крови).
50. Химический состав и пищевая ценность мяса животных. Влияние вида, породы, пола, возраста, упитанности животных, анатомической части туши на химический состав мяса.
51. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.
52. Послеубойные изменения мяса: созревание (автолиз) мяса; факторы, влияющие на биохимические процессы в мясе. Изменения качества мяса при хранении.
53. Холодильная обработка мяса: способы, условия и скорость охлаждения и замораживания мяса. Условия и сроки хранения мяса охлажденного и замороженного.
54. Условия размораживания мяса, характеристика происходящих изменений при размораживании и их влияние на качество мяса.
55. Категории свежести мяса: свежее, сомнительной свежести и несвежее мясо. Органолептические, физические, химические, микробиологические и гистологические показатели.
56. Стандартная разрубка туш. Пищевая ценность и кулинарное назначение отрубов.
57. Классификация и пищевая ценность мясных субпродуктов.
58. Характеристика потребительских свойств, назначение и использование отдельных видов субпродуктов. Показатели качества, условия и сроки хранения.
59. Особенности химического состава, пищевая ценность мяса домашней птицы.
60. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию.
61. Классификация и характеристика мясных копченостей.
62. Факторы формирования качества и ассортимента мясокопченостей в процессе производства. Условия и сроки хранения.
63. Дефекты мясокопченостей, причины их появления и меры предупреждения.
64. Классификация и характеристика колбасных изделий.
65. Влияние сырья и технологических процессов на качество готовой продукции.

66. Формирование ассортимента колбас: вареные, полукопченые, сырокопченые колбасы. Упаковка, условия и сроки хранения.
67. Дефекты колбасных изделий, причины их появления и меры предупреждения.
68. Классификация, ассортимент мясных консервов. Упаковка, условия и сроки хранения.
69. Формирование потребительских свойств и качества в процессе производства мясных консервов. Требования к качеству.
70. Товарная экспертиза мясных консервов.
71. Дефекты мясных консервов, причины их появления и меры предупреждения.
72. Классификация и характеристика мясных полуфабрикатов.
73. Факторы формирования потребительских свойств мясных полуфабрикатов.
74. Мясные кулинарные изделия: классификация и характеристика.
75. Факторы формирования потребительских свойств мясных кулинарных изделий.
76. Ассортимент и назначение отдельных видов кулинарных изделий; оценка качества, упаковка, условия и сроки хранения.
77. Новые виды мясных кулинарных изделий и быстрозамороженных готовых блюд.
78. Строение яйца, химический состав и пищевая ценность.
79. Классификация яиц. Оценка качества яиц и яйцепродуктов.
80. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства.
81. Особенности хранения яиц. Дефекты яиц. Пищевой и технический брак. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности яиц и яичных продуктов.
82. Пищевые жиры: состав и пищевая ценность жиров, общая классификация жиров.
83. Показатели качества жиров. Химические изменения и порча жиров.
84. Растительные масла: пищевая ценность, сырье и технология производства, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
85. Растительные масла: классификация, ассортимент, товарные сорта, их характеристики, дефекты.
86. Идентификация и фальсификация растительных масел. Правила отбора проб и методы их испытаний.
87. Животные топленные жиры: способы получения, ассортимент, требования к качеству, товарные сорта, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
88. Маргарин: значение в питании, сырье, технология производства, классификация, ассортимент, его характеристики.
89. Маргарин: требования к качеству, товарные сорта, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
90. Кулинарные жиры: значение в питании, сырье, технология производства, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
91. Идентификация и фальсификация маргарина. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
92. Экспертиза маргарина. Показатели безопасности.
93. Майонез: сырье, технология производства, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
94. Идентификация и фальсификация майонеза. Правила отбора проб и основные методы испытаний.
95. Экспертиза майонеза. Показатели безопасности.
96. Состояние производства и потребления рыбы и рыбных продуктов.
97. Классификация промысловых рыб. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды).
98. Анатомическое строение рыбы. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
99. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств.
100. Живая рыба. Основы сохранения живой рыбы. Ассортимент. Показатели качества.
101. Дефекты живой рыбы и основные болезни рыбы, и их влияние на качество рыбных товаров.

102. Отличительные признаки больной рыбы. Условия и сроки реализации, условия и способы транспортирования и хранения живой рыбы.
103. Факторы, формирующие качество охлажденной рыбы. Показатели качества.
104. Дефекты охлажденной рыбы, причины их возникновения и меры предупреждения.
105. Упаковка, условия и сроки хранения. Изменения в процессе хранения (физические, химические, микробиологические, биологические).
106. Мороженная рыба. Ассортимент мороженой рыбы. Факторы, формирующие качество при замораживании.
107. Изменения, происходящие в рыбе при замораживании и хранении в замороженном состоянии.
108. Глазированная рыба. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения.
109. Упаковка, условия и сроки хранения. Размораживание и его влияние на качество рыбы.
110. Соленые и маринованные рыбные товары. Сущность соления и маринования рыбы. Ассортимент соленых, пряных и маринованных рыбных товаров.
111. Способы посола и основы технологии производства, факторы формирования качества.
112. Физико-химические основы посола, сущность процессов созревания рыбы при посоле.
113. Характеристика созревающих при посоле рыб (семейства сельдевых и др.), а также несозревающих при посоле видов рыб (тресковых и др.). Требования к качеству.
114. Дефекты соленой и маринованной рыбы, причины их возникновения и меры предупреждения.
115. Упаковка, условия и сроки хранения рыбы и морепродуктов.
116. Вяленые и сушеные рыбные товары. Ассортимент. Влияние факторов на качество готовой продукции.
117. Сущность процессов и технологической обработки при сушке и вялении рыбы.
118. Требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения.
119. Дефекты вяленых и сушеных рыбных товаров, причины их появления и меры предупреждения.
120. Копченые рыбные товары. Сущность процесса и способы копчения.
121. Классификация копченой рыбы по температуре и способу копчения. Ассортимент копченой рыбы.
122. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
123. Дефекты копченых рыбных товаров, причины их возникновения и меры предупреждения.
124. Рыбные консервы и пресервы. Пищевая ценность рыбных консервов. Классификация и ассортимент рыбных консервов и пресервов.
125. Факторы формирования качества рыбных консервов и пресервов. Показатели качества.
126. Дефекты рыбных консервов и пресервов, причины их появления и меры предупреждения.
127. Упаковка рыбных консервов и пресервов, маркировка, условия и сроки хранения.
128. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Общая характеристика, классификация и ассортимент рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий.
129. Факторы, формирующие качество. Показатели и требования к качеству. Упаковка, условия и сроки хранения.
130. Дефекты рыбных консервов и пресервов, причины их появления и меры предупреждения.
131. Икорные товары. Общая характеристика икорных товаров. Химический состав и пищевая ценность икры.
132. Классификация икры осетровых, лососевых и частиковых рыб.
133. Сущность технологического процесса производства икры. Ассортимент.

Требования к качеству.

134. Дефекты икорных продуктов, причины их появления и меры предупреждения.

135. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения икорных товаров.

136. Общая характеристика основных видов нерыбных продуктов: ракообразные, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие, морские водоросли.

137. Особенности строения нерыбного водного сырья и морепродукты, химического состава и пищевой ценности.

138. Ассортимент, потребительские свойства и использование нерыбного водного сырья и морепродуктов. Показатели качества.

139. Условия и сроки хранения нерыбного водного сырья и морепродуктов.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений или опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

К оценке уровня знаний, умений и владений предъявляются следующие общие требования.

«Отлично»:

- глубокие и твердые знания программного материала учебной дисциплины, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых явлений (процессов);

- полные, четкие, логически последовательные, правильные ответы на поставленные вопросы; умение выделять главное и делать выводы;

- умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии, обосновывать выдвигаемые предложения и принимаемые решения; применять теоретические знания при решении практических задач;

- безупречное владение приемами работы с оборудованием, программным, техническим и другим обеспечением.

«Хорошо»:

- достаточно полные и твердые знания программного материала учебной дисциплины, правильное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых явлений (процессов);

- последовательные, правильные, конкретные, без существенных неточностей ответы на поставленные вопросы, свободное устранение замечаний о недостаточно полном освещении отдельных положений при постановке дополнительных вопросов;

- умение достаточно полно анализировать факты, события, явления и процессы, применять теоретические знания при решении практических задач; несущественные неточности при обосновании выдвигаемых предложений и принимаемых решений;

- правильное владение приемами работы с оборудованием, программным, техническим и другим обеспечением.

«Удовлетворительно»:

- знание основного программного материала учебной дисциплины, понимание сущности и взаимосвязи основных рассматриваемых явлений (процессов);

- правильные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы;

- умение применять теоретические знания к решению основных практических задач, ограниченные навыки в обосновании выдвигаемых предложений и принимаемых решений;

- отдельные неточности или недостаточно четкое выполнение приемов работы на оборудовании.

«Неудовлетворительно»:

- отсутствие знаний значительной части программного материала;
- неправильный ответ хотя бы на один из вопросов, существенные и грубые ошибки в ответах на дополнительные вопросы, непонимание сущности излагаемых вопросов;
- неумение применять теоретические знания при решении практических задач, отсутствие навыков в обосновании выдвигаемых предложений и принимаемых решений.

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Текст изменения	Приказ, протокол заседания Ученого совета Университета	
		№	Дата
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			