

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»**

**СОГЛАСОВАНО**

Руководитель образовательной программы  
\_\_\_\_\_/проф. Ш.Б.Хашегульгов  
от «22» мая 2024г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан агроинженерного факультета  
\_\_\_\_\_/ М.И.Ужахов  
от «23» мая 2024г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.О.08 Технология производства, переработки  
товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов**

Направление подготовки (магистратура)  
**36.04.02 Зоотехния**

Направленность (профиль подготовки)  
**Частная зоотехния, технология производства  
продуктов животноводства**

Квалификация выпускника  
**Магистр**

Форма обучения  
**Очная**

**Магас, 2024г.**

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

*Универсальные компетенции:*

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

*Общепрофессиональные компетенции*

ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

*Профессиональные компетенции:*

ПК- 5 способен к организации научно-исследовательской деятельности , направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве.

**Критерии оценивания результатов обучения.**

Оценка	Критерии оценивания
«5» (отлично) зачтено	оценку «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, овладевший всеми компетенциями предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, умение свободно выполнять задания предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала;
«4» (хорошо) зачтено	оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание программного материала, овладевший компетенциями предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;
3 (удовлетворительно) зачтено	оценку-«удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знание основного программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учёбы и предстоящей работы по профессии знакомый с основной литературой,

	рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий;
«2» (не удовлетворительно) Не зачтено	оценка « <b>неудовлетворительно</b> » выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала, не в полной мере овладевший компетенциями предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## **Фонд оценочных средств при текущем и промежуточном контроле знаний студентов.**

### **1.Примерная тематика курсовых работ и рефератов.**

- 1.Виды и породы убойного скота.
- 2.Факторы, определяющие технологию производства молока.
- 3.Переработка мелкого рогатого скота.
- 4.Организация доения и условия получение молока высокого качества.
- 5.Переработка туш свиней.
- 6.Первичная обработка молока на фермах.
- 7.Химический состав и пищевая ценность мяса.
- 8.Морфологический состав мяса.
- 9.Кормление молодняка крупного рогатого скота.
- 10.Технологический процесс при производстве свинины.
- 11.Характеристика и классификация мясных полуфабрикатов.
- 12.Технология приготовления и пищевая ценность мясных копченостей.
- 13.Кисломолочные продукты и их значение в питании человека.
- 14.Требования к качеству и пороки молочных консервов.
- 15.Классификация и оценка качества сыров.

#### **Тематика рефератов**

- 1.Пищевая и биологическая ценность пастеризованного молока и сливок. Характеристика продуктов.
- 2.Технология питьевого пастеризованного молока и сливок.

3. Технологические схемы производства. Обоснование режимов тепловой обработки и гомогенизации.
4. Виды упаковки, способы упаковывания и режимы хранения.
5. Пороки пастеризованного молока и сливок и меры их предупреждения.
6. Стерилизованное молоко. Технологические схемы производства.
7. Термоустойчивость молока, факторы, влияющие на термоустойчивость молока и способы ее повышения.
8. Виды упаковки, способы упаковывания и режимы упаковки. Пороки стерилизованного молока и сливок и меры их предупреждения.
9. Ассортимент кисломолочных напитков.
10. Пищевая и биологическая ценность кисломолочных напитков продуктов. Характеристика напитков.
11. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов.
12. Виды и свойства микроорганизмов, используемых в производстве кисломолочных продуктов.
13. Состав и технология заквасок для производства кисломолочных продуктов. Технологические схемы производства.
14. Биотехнологические процессы, протекающие при производстве кисломолочных продуктов.
15. Биохимические и физико-химические основы производства сметаны. Способы производства: термостатный и резервуарный. Технологические схемы производства.
16. Обоснование режимов тепловой обработки и гомогенизации сливок в производстве сметаны. Созревание сметаны, сущность процесса, режимы.
17. Способы ускорения производства и повышения качества сметаны. .Физико-химические основы производства творога.
18. Способы коагуляции белков молока и их использование в производстве творога.
19. Пищевая и биологическая ценность пастеризованного молока и сливок. Характеристика продуктов.
20. Технология питьевого пастеризованного молока и сливок.
21. Технологические схемы производства. Обоснование режимов тепловой обработки и гомогенизации.
22. Виды упаковки, способы упаковывания и режимы хранения.
23. Пороки пастеризованного молока и сливок и меры их предупреждения.
24. Стерилизованное молоко. Технологические схемы производства.
25. Термоустойчивость молока, факторы, влияющие на термоустойчивость молока и способы ее повышения.

26. Виды упаковки, способы упаковывания и режимы упаковки. Пороки стерилизованного молока и сливок и меры их предупреждения.
27. Ассортимент кисломолочных напитков.
28. Пищевая и биологическая ценность кисломолочных напитков продуктов. Характеристика напитков.
29. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов.
30. Виды и свойства микроорганизмов, используемых в производстве кисломолочных продуктов.
31. Состав и технология заквасок для производства кисломолочных продуктов. Технологические схемы производства.
32. Биотехнологические процессы, протекающие при производстве кисломолочных продуктов.
33. Биохимические и физико-химические основы производства сметаны. Способы производства: термостатный и резервуарный. Технологические схемы производства.
34. Обоснование режимов тепловой обработки и гомогенизации сливок в производстве сметаны. Созревание сметаны, сущность процесса, режимы.
35. Способы ускорения производства и повышения качества сметаны. Пороки сметаны и меры их предупреждения. Резервирование сметаны.
36. Физико-химические основы производства творога.
37. Способы коагуляции белков молока и их использование в производстве творога.
38. Способы обезвоживания творожного сгустка.
39. Традиционный и раздельный способы производства.
40. Технологические схемы производства творога.
41. Особенности нормализации молока в производстве творога традиционным способом и нормализации творога раздельным способом.
42. Особенности производства отдельных видов творога.

**Тесты для текущего и промежуточного контроля студентов.**

**Тема1.Технология производства мяса различных видов с-х животных.**

### **1. Химический состав говядины, (%)**

	Вода	Белки	Липиды	Зола
а)	60	25	10	5
б)	67	19	12	1
в)	70	15	11	4

г)            72                            10                            15                            3

### **Морфологический состав мяса крупного рогатого скота (%)**

#### **1.**

Мышечная	Соединительная	Жировая	Костная	Хрящевая
а) 57-62	10-141-40	18-20	7,5-8,5	
б) 50-53	12-18	10-30	25-30	2-3
в) 12-18	50-53	25-30	10-30	2-3
г) 40-45	20-25	30-15	5-6	5-8

### **3. Приемка и предубойное содержание сельскохозяйственных животных**

А. Крупный и мелкий рогатый скот прекращают кормить за 24 часа, свиней за 17 часов, а поение за 2-3 часа до убоя.

Б. Крупный и мелкий рогатый скот прекращают кормить за 10 часов, свиней за 5 часов, а поение за 5-6 часов до убоя.

В. Крупный и мелкий рогатый скот не кормят за 30 часов, свиней за 24 часа и не поят за 6-8 часов до убоя.

Г. Кормят и поят водой вволю.

### **4. Технология переработки сельскохозяйственных животных**

А. Оглушение животного, извлечение внутренних органов и передача туш на холодильник.

Б. У всех видов животных проводят одни и те же операции.

В. Съём шкуры, распиловку туши, зачистку полутуши.

Г. Для к.р.с. и овец: оглушение, (у овец без оглушения) убой и обескровливание, съём шкуры и отделение головы и ног извлечение внутренних органов, продольную распиловку туши, зачистку, клеймение, взвешивание и передачу на холодильник; у свиней, в зависимости от назначения, шкуру оставляют, удаляют частично или полностью.

## **Тема 2. Технология производства молока.**

### **1. Химический состав коровьего молока, %**

А. Вода – 13, сухое вещество – 87, жир – 0,5%, белки – 0,1.

Б. Вода - 87,5, СВ - 12,5, жир - 3,8, белки - 3,3, сахара – 4,7, минеральные вещества – 0,07.

В. Вода – 50, сухое вещество – 50, жир – 25, белки – 25.

Г. Вода - 30, СВ - 70, жир - 35, белки - 35, сахар - 4, минеральные вещества - 2.

## **2. Значение лактозы в технологии молочных продуктов и микробиологических процессах**

А. Лактоза является основным компонентом, который обеспечивает получение качественных продуктов переработки молока.

Б. Содержится лактозы в молоке настолько мало, что никакого значения она не имеет.

В. Наличие лактозы в молоке является основным фактором позволяющим получить сладкосливочное масло.

Г. Лактоза сбраживается молочнокислыми бактериями и, на этом основано производство кисло-молочных продуктов, сыра и кислосливочного масла. Вместе с другими веществами она обуславливает вкус молока и молочных продуктов. Используется как сырье в фармацевтической промышленности.

## **3. Значение и использование белка в технологии молочных продуктов**

А. Белки определяют вкусовые качества молока и играют большую роль при производстве сливочного масла.

Б. Белки молока содержат все необходимые для человека аминокислоты. Они используются при производстве сухих детских и диетических продуктов и в фармацевтической промышленности при приготовлении белковых препаратов. Содержание белков и их свертываемость имеет важное значение в сыроделии.

В. Они участвуют в процессах брожения, что определяет, в конечном итоге, качество кисломолочных продуктов.

Г. Содержание белков в молоке низкое и их роль в производстве молочных продуктов незначительна.

## **4. Влияние различных факторов на состав и технологические свойства молока**

А. К таким факторам относятся: порода, зона содержания, сезон года, способ содержания и т.д.

Б. Возраст животного, кормление и содержание, тип доильной установки, типрациона и т.д.

В. Скорость доения, квалификация оператора доения, возраст животного.

Г. Физиологические: порода, стадия лактации, возраст, индивидуальные особенности, здоровье животного. Внешние: условия кормления и содержания, моцион, сезон года, частота доения, полнота выдаивания, массаж вымени и т.д.

### **Тема 3. Технология приготовления колбасных изделий**

#### **1. Изменение качества мяса при хранении**

А. Усушка, гниение.

Б. Ослизнение, свечение, гниение

В. Созревание (2 фазы), ослизнение, плесневение, закисание, загар, пигментация, свечение, гниение мяса.

Г. Качество мяса при хранении не изменяется.

#### **2. Хранение замороженного мяса и субпродуктов**

А. При  $t -8-10^{\circ}\text{C}$  мясо хранят до 6 месяцев, а птицу до 4 месяцев. Субпродукты хранят не более 1 месяца.

Б. При  $t -12-21^{\circ}\text{C}$  все виды мяса хранят от 4 до 18 месяцев, а мясо птицы от 3 до 8 месяцев, субпродукты не более 4-6 месяцев.

В. При  $t -5-6^{\circ}\text{C}$ , срок хранения до 1 года, с.-х. птицу до 10 месяцев, субпродукты не более 3 месяцев.

Г. При  $t -2-3^{\circ}\text{C}$  хранят до 1 месяца, а с.-х. птицу до 2-х месяцев. Субпродукты хранят при этой же температуре не более 8 месяцев.

#### **3. Технология хранения мяскопченостей**

А. Вареные, копчено-вареные и др. изделия хранят при  $t +10-12^{\circ}\text{C}$ , 12 суток. Сырокопченые при такой температуре 15 суток

Б. Хранят при комнатной температуре до 1 месяца.

В. Вареные и копчено-вареные и др. изделия хранят при температуре не выше  $+8^{\circ}\text{C}$  не более 5 суток, сырокопченые при  $12^{\circ}\text{C}$  и влажности 75% не более 15 суток. Сырокопченые изделия хранят до 4 месяцев, при  $t -7-9^{\circ}\text{C}$ .

Г. Все виды мяскопченостей хранят при  $t$  от 0 до  $-5^{\circ}\text{C}$  и влажности 80-85% до 3 недель с момента изготовления.

#### **4. Упаковка и хранение колбасных изделий**



А. Колбасные изделия хранят в деревянных ящиках массой до 50 кг, прикомнатной температуре до 4 месяцев.

Б. Все колбасные изделия упаковывают в искусственную оболочку и хранят при  $t - 10-15^{\circ}\text{C}$  и влажности 60-65% до 1 года.

В. Колбасы хранят в холодильниках при  $t - 0-5^{\circ}\text{C}$  до 1 месяца независимо от сорта и вида.

Г. Колбасы упаковывают в искусственную или естественную оболочку. Полукопченые и копченые колбасы хранят при  $t - 7-9^{\circ}\text{C}$  и влажности 85-90% до 2-х месяцев, сырокопченые до 6 месяцев, варено-копченые до 3 месяцев.

## **5. Хранение мясных консервов**

А. Хранят при  $t - 20^{\circ}\text{C}$  до 5 лет, независимо от вида тары, заливки и т.д.

Б. Мясные консервы хранят только в стеклянной таре, при  $10-5^{\circ}\text{C}$  и влажности 60-65% не более 3 месяцев.

В. Ящики с консервами хранят при  $10-15^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха - 75% от 1,5 до 3 лет в зависимости от вида и заливки (томат, квашеная капуста и т.д.).

Г. Хранение осуществляется при  $t + 10^{\circ}\text{C}$  и влажности 90% до 1 года.

## **Тема 4. Технология производства и классификация сыров**

### **1. Химический состав коровьего молока, %**

А. Вода – 13, сухое вещество – 87, жир – 0,5%, белки – 0,1.

Б. Вода - 87,5, СВ - 12,5, жир - 3,8, белки - 3,3, сахара – 4,7, минеральные вещества – 0,07.

В. Вода – 50, сухое вещество – 50, жир – 25, белки – 25.

Г. Вода - 30, СВ - 70, жир - 35, белки - 35, сахар - 4, минеральные в-ва - 2

### **2. Значение лактозы в технологии молочных продуктов**

А. Лактоза является основным компонентом, который обеспечивает получение качественных продуктов переработки молока.

Б. Содержание лактозы в молоке настолько мало, что никакого значения она не имеет.

В. Наличие лактозы в молоке является основным фактором позволяющим

получить сладкосливочное масло.

Г. Лактоза сбраживается молочнокислыми бактериями и, на этом основано производство кисло-молочных продуктов, сыра и кислосливочного масла. Вместе с другими веществами она обуславливает вкус молока и молочных продуктов. Используется как сырье в фармацевтической промышленности.

## **2.Значение и использование белка в технологии молочных продуктов**

А. Белки определяют вкусовые качества молока и играют большую роль при производстве сливочного масла.

Б. Белки молока содержат все необходимые для человека аминокислоты. Они используются при производстве сухих детских и диетических продуктов и в фармацевтической промышленности при приготовлении белковых препаратов. Содержание белков и их свертываемость имеет важное значение в сыроделии.

В. Они участвуют в процессах брожения, что определяет, в конечном итоге, качество кисломолочных продуктов.

Г. Содержание белков в молоке низкое и их роль в производстве молочных продуктов незначительна.

## **Тема5.Технология производства кисломолочных продуктов**

### **1.Основными факторами разделения группы кисломолочных напитков на подгруппы являются:**

- А. состав закваски;
- Б. способ нормализации;
- В. режимы гомогенизации
- Г. температура заквашивания и сквашивания;
- Д. способ производства.

### **2.Термическая обработка нормализованной смеси вызывает:**

- А. повышение кислотности
- Б. улучшение санитарно-гигиенического состояния молока;
- В. денатурированию сывороточных белков;
- Г. изменение вкуса, запаха, цвета;
- Д. гидролиз лактозы.

### **3.Основными факторами окончания процесса сквашивания являются:**

- А. температура;
- Б. прочность сгустка;
- В. уровень молочной кислоты;
- Г. содержание сухих веществ;

Д.органолептические показатели.

**5.В составе заквасок для кисломолочных напитков рекомендуются следующие чистые культуры:**

- а. молочнокислые стрептококки;
- б. уксуснокислые бактерии;
- в. молочнокислые палочки;
- г. маслянокислые бактерии;
- д.пропионовокислые бактерии.

## **Тема6.Технология производства яиц и мяса птицы.**

### **1. Химический состав яиц кур, %:**

А. Вода - 73,6, сухие вещества - 26,4, органические вещества - 25,6, протеин - 12,8, жир - 11,8, углеводы - 1, минеральные вещества - 0,8.

Вода - 50, сухие вещества - 50, органические вещества - 20, протеин - 10, жир - 12, углеводы - 2, минеральные вещества - 1,5.

В. Вода - 80, сухие вещества - 20, органические вещества - 20, протеин - 5, жир - 8, углеводы - 6, минеральные вещества - 1.

### **2.Химический состав мяса цыплят-бройлеров:**

	Вода	Белки	Липиды	Зола
а)	70	5	20	5
б)	75	10	9	4,5
в)	65	15	15	2,5
г)	69	17,6	12,3	0,8

### **7. Хранение охлажденного мяса**

- а) 2-5 °С, влажность 60-65%, не более 7 суток;
- б) говядину при 0-1 °С, влажности 75-90% не более 20 суток, а свинину и баранину хранят не более 10 суток;
- в)мясо независимо от вида от 0 до -1 °С при влажности воздуха 70%, хранят 30 суток;
- г)при t 3-4 °С и влажности 90% хранят не менее 14 дней.

## **9.3.Задания для промежуточной оценки знаний студентов.**

### **1- контрольная работа**

1.Виды и породы убойного скота.

2.Классификация кормов.

3. Биологические особенности молочного скота.
4. Транспортировка животных и приемка их на переработку
5. Использование грубых и сочных кормов в животноводстве.
6. Факторы определяющие технологию производства молока.
7. Переработка крупного рогатого скота.
8. Использование концентрированных кормов в животноводстве.
9. Организация стада в условиях промышленной технологии.
10. Пищевая ценность мяса птицы.
11. Кормление кроликов.
12. Технологический процесс при производстве свинины.

## **2 контрольная работа**

1. Переработка мелкого рогатого скота.
2. Характеристика и использование кормов микробиологического синтеза в животноводстве.
3. Переработка свиней.
4. Организация доения и условия получения молока высокого качества.
5. Характеристика и использование балансирующих кормовых добавок.
6. Первичная обработка молока на фермах.
7. Мясо больных животных и методы его обезвреживания.
8. Кормление телят.
9. Производство молока в летний период.
10. Химический состав и пищевая ценность мяса
11. Кормление лактирующих коров.
12. Воспроизводство стада крупного рогатого скота.
13. Морфологический состав мяса.

## **3 контрольная работа**

1. Кормление молодняка крупного рогатого скота.
2. Технологические требования к фермам для крупного рогатого скота.
3. Разделка туш на отруба и сорта.
4. Виды откорма свиней.
5. Виды откорма крупного рогатого скота.
6. Созревание мяса.
7. Выращивание и откорм молодняка к.р.с.
8. Кормление поросят.
9. Способы ускорения созревания мяса.

10.Кормление хряков-производителей и свиноматок.

11.Оценка качества и мяса.

### **Перечень вопросов на промежуточную аттестацию по дисциплине .**

1. Виды и породы убойного скота.
2. Биологические особенности молочного скота.
3. Транспортировка животных и приемка их на переработку
4. Факторы определяющие технологию производства молока.
5. Переработка крупного рогатого скота.
6. Организация стада в условиях промышленной технологии.
7. Пищевая ценность мяса птицы.
8. Кормление кроликов.
9. Переработка мелкого рогатого скота.
10. Переработка свиней.
11. Первичная обработка молока на фермах.
12. Химический состав и пищевая ценность мяса.
13. Морфологический состав мяса.
14. Кормление молодняка крупного рогатого скота.
15. Разделка туш на отруба и сорта.
16. Виды откорма свиней.
17. Созревание мяса.
18. Технология мясного скотоводства.
19. Виды субпродуктов и оценка их качества.
20. Характеристика мяса кроликов.
21. Химический состав и использование кобыльего молока.
22. Холодильная обработка и хранение мяса.
23. Характеристика и классификация мясных полуфабрикатов.
24. Химический состав и пищевая ценность молока.
25. Товароведение молока.

26. Кисломолочные продукты и их значение в питании человека.
27. Требования к качеству и пороки молочных консервов.
28. Упаковка, маркировка и хранение молочных продуктов.
29. Производство и ассортимент сливочного масла.
30. Производство мяса водоплавающей птицы.
31. Кормление уток и гусей.
32. Классификация и оценка качества сыров.

### **Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

При изучении дисциплины «Технология производства, переработки и товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов» необходимо учитывать особенность Федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования – их компетентностную ориентацию, которая нацелена не на сумму усвоенной информации, а на способность человека действовать в различных ситуациях.

Главной целью реализации компетентностного подхода является формирования и развития профессиональных навыков студентов, увеличение доли участия обучающихся в учебном процессе через широкое использование активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, долевых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой.

Данная дисциплина рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается выполнением и защиты курсового проекта и экзаменом. Преподаватель старается максимально мотивировать активную творческую работу обучающихся, упорядочить процедуру непрерывного контроля знаний, стимулировать повседневную систематическую работу студентов, объективно контролировать уровень их обладания универсальными,

общефессиональными и профессиональными компетенциями (до обучающихся доводится универсальные . общефессиональные и профессиональные компетенции, которыми они должны обладать при изучении дисциплины).

Для подготовки и выполнения лабораторных работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным работам (см. методические указания к выполнению лабораторной работы по курсу «Оборудование торговых предприятий»).

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в баллах.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.) и методическая помощь при выполнении курсовой работы. Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем промежуточном и рубежном контролях знаний, умений и навыков. Каждый магистрант на первых практических занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсового проекта. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций.

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология производства, переработки товароведение мяса, молока и мясомолочных продуктов»** составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» сентября 2017г. №973 и профессионального стандарта 13.013 «Специалист по зоотехнии» утвержденный министерством труда и социальной защиты РФ от 14.07.2020 г. № 423н

Программу составил:

доцент кафедры зоотехнии Мурзабеков А.А.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»  
Протокол № 8 от «22» мая 2024г.

Программа одобрена Учебно-методической комиссией агроинженерного факультета  
Протокол № 3 от «22» мая 2024 г.



