

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович  
Должность: Первый проректор  
Дата подписания: 05.08.2025 11:17:11  
Уникальный программный ключ:  
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**К.Е.ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»  
Декан факультета пищевых технологий  
Коваленко А. В. \_\_\_\_\_  
« 16 » 06 \_\_\_\_\_ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по дисциплине «Промышленный дизайн и брендинг»  
для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

ассистент \_\_\_\_\_ И.М. Пашковская

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии молока и молокопродуктов (протокол № 11 от 15.05.2023).

**Заведующий кафедрой** \_\_\_\_\_ **В.П. Лавицкий**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 12 от 13.06.2023).

**Председатель методической комиссии** \_\_\_\_\_ **А.К. Пивовар**

**Руководитель основной профессиональной образовательной программы** \_\_\_\_\_ **В.П. Лавицкий**

## **1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы**

**Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность»** носит вводный, ознакомительный характер, является дополнительной к существующим учебным дисциплинам. Введение в профессиональную деятельность – необходимое условие последовательного изучения и понимания сущностных характеристик профессии.

**Предметом дисциплины** являются базовые профессиональные знания о специальности, информация об основных задачах профессиональной деятельности, а также общее представление о молочной отрасли.

**Целью дисциплины** – является знакомство с историей и современным состоянием молочной промышленности, с предметом будущей профессиональной деятельности – молоком, как объектом для исследования и получения пищевых продуктов.

**Основные задачи** изучения дисциплины:

- изучение истории молочной промышленности;
- изучение современного состояния молочной промышленности;
- изучение правил техники безопасности и правил работы в лабораториях;
- изучение общих правил отбора проб молока и их консервирование;
- изучение общих правил работы с приборами, органолептической оценки и химического состава молока.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы.**

Дисциплина «Введение в профессиональную деятельность» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.10) основой профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО).

Основывается на базе дисциплин: «Математика», «Химия», «Биология», «Физика».

Дисциплина читается в 1 семестре, поэтому предшествует дисциплинам «Общая технология молока и молочных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов», «Методы исследования молока и молочных продуктов», «Санитария и гигиена».

**2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p><b>УК 6.1.</b> Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы</p>	<p><b>Знать:</b> основы будущей профессии, иметь представление о ее содержании</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитывать и управлять своим временем в соответствии с графиком учебного процесса, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы с информацией в данной области для реализации саморазвития и образования</p>
		<p><b>УК 6.2.</b> понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p>	<p><b>Знать:</b> основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда, основы педагогики и психологии личности, теорий и практик</p> <p><b>Уметь:</b> планировать свое рабочее время и время для саморазвития, формулировать цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей, анализировать свой опыт, проектировать образовательные процессы и системы</p> <p><b>Владеть:</b> навыком действовать в предлагаемых условиях согласно намеченному плану, видеть недостатки действий и исправлять их, работать с источниками</p>
		<p><b>УК 6.3.</b> реализует намеченные цели деятельности с учетом условий,</p>	<p><b>Знать:</b> приемы и техники психической саморегуляции, свои возможности, имеющиеся ресурсы, способы получения</p> <p><b>Уметь:</b> применять способы организации производства и эффективной работы трудового</p>

	<p>средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p>	<p>коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения</p>
		<p><b>Владеть:</b> проводить маркетинговые исследования передового и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции</p>
	<p><b>УК 6.4.</b> Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p>	<p><b>Знать:</b> как управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования</p>
		<p><b>Уметь:</b> критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач</p>
		<p><b>Владеть:</b> навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течении всей жизни</p>

### 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	объём часов	всего часов
		1 семестр	1 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	2/72	2/72	2/72
Аудиторная работа:	28	28	8
Лекции	14	14	4
Практические занятия	14	14	4
Лабораторные работы	-	-	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-
Предэкзаменационные консультации	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, час	26	26	64
КРВЭС	18	18	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	зачет	зачет	зачет

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	КРВЭС	СРС
очная форма обучения						
<b>Раздел 1. Изучение истории молочной промышленности</b>		<b>10</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>18</b>
Тема 1. История и состояние молочной промышленности.		2	2	-	4	6
Тема 2. Техника безопасности и правила работы в лабораториях. Отбор и консервирование проб молока		4	2	-	4	6
Тема 3. Анализ профессиональной деятельности.		4	4	-	2	6
<b>Раздел 2. Общие правила отбора проб молока и их консервирование</b>		<b>4</b>	<b>6</b>		<b>8</b>	<b>8</b>
Тема 4. Основы технологии пищевых производств.		2	2	-	4	4
Раздел 5. Технологическое оборудование пищевых производств.		2	4	-	4	4
<b>Итого</b>		<b>14</b>	<b>14</b>		<b>18</b>	<b>26</b>
заочная форма обучения						
<b>Раздел 1. Изучение истории молочной промышленности</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>		<b>34</b>
Тема 1. История и состояние молочной промышленности.		1	1	-		16
Тема 2. Техника безопасности и правила работы в лабораториях. Отбор и консервирование проб молока		1	1	-		18
<b>Раздел 2 Общие правила отбора проб молока и их консервирование</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>		<b>30</b>
Тема 3. Основы технологии пищевых производств.		1	1	-		14
Тема 4. Технологическое оборудование пищевых производств.		1	1	-		16
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>4</b>			<b>64</b>

##### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

###### Раздел 1. Изучение истории молочной промышленности.

Молоко появилось в рационе людей более 10 тыс. лет до нашей эры. Люди начали потреблять молоко с того момента, как приручили первых животных. Сперва это были дикие травоядные животные, прародители современных коров, коз и овец. Потом молоко человек стал получать от одомашненных специально для этих целей животных.

У людей неолита отсутствовал фермент, ответственный за переваривание лактозы после выхода из младенчества. Но в результате генетической мутации наши предки

получили способность «переваривать» молоко уже будучи взрослыми. В наше время взрослые люди также могут потерять возможность усвоения молока.

## **Раздел 2. Общие правила отбора проб молока и их консервирование**

Пищевая промышленность использует достижения как специальных наук пищевой технологии, технологического оборудования пищевой промышленности, так и многих фундаментальных и прикладных наук: биохимии, микробиологии, химии, физики, генетики и др.

Классификация молочных продуктов. Основные молочные продукты сформированные по сырьевому признаку, так как основным сырьем для товаров служит молоко. Молочные товары подразделяют на следующие подгруппы: питьевое молоко и сливки, кисломолочные продукты, масло коровье (сливочное и топленое) сыры (сычужные и кисломолочные), молочные консервы (сгущенные) и сухие молочные продукты, мороженое.

### **4.3. Перечень тем лекций**

№ п/п	Тема лекции	Объем, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
<b>Раздел 1. Изучение истории молочной промышленности</b>		<b>10</b>	<b>2</b>
1.	История и состояние молочной промышленности. Начало развития молочного дела в России и за рубежом. Возникновение производства кисломолочных напитков. Развитие маслодельной отрасли молочной промышленности. Продукты нового поколения.	2	1
2.	Техника безопасности и правила работы в лабораториях. Отбор и консервирование проб молока.	4	1
3.	Анализ профессиональной деятельности. Классификация профессий. Профессиональная пригодность, профориентация и профессиональный отбор. Этапы профессионального становления личности.	4	-
<b>Раздел 2. Общие правила отбора проб молока и их консервирование</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
4	Основы технологии пищевых производств. Краткая характеристика пищевых производств. Характеристика продовольственного сырья и продуктов. Общие представления о процессах пищевых производств. Общие представления о технологии пищевых продуктов.	2	1
5	Технологическое оборудование пищевых производств. Классификация и основные требования к технологическому оборудованию. Эволюция оборудования для механических и гидродинамических процессов. Эволюция оборудования для тепловых процессов. Эволюция оборудования для массообменных процессов.	2	1
<b>Итого</b>		<b>14</b>	<b>4</b>

#### 4.4 Перечень тем практических занятий

№ п/п	Тема практического занятия (семинара)	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
<b>Раздел 1. Изучение истории молочной промышленности</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
1.	Отбор средних проб молока, определение органолептических показателей и плотности молока.	2	1
2.	Определение жирности молока.	2	1
3.	Определение белков молока.	2	-
4.	Определение кислотности молока.	2	-
<b>Раздел 2. Общие правила отбора проб молока и их консервирование</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
5.	Определение степени чистоты и бактериальной обсемененности молока.	2	1
6.	Сепарирование молока, устройство сепараторов.	2	1
7.	Контроль пастеризации молока и его натуральности.	2	-
<b>Итого</b>		<b>14</b>	<b>4</b>

#### 4.5. Перечень тем лабораторных работ (семинаров)

Не предусмотрены.

#### 4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

##### 4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Материалы лекций являются основой для изучения теоретической части дисциплины и подготовки студента к практическим занятиям.

При подготовке к аудиторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме.

Основной целью практических занятий является изучение отдельных наиболее сложных и интересных вопросов в рамках темы, а также контроль за степенью усвоения пройденного материала и ходом выполнения студентами самостоятельной работы.

##### 4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

##### 4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Рефераты, расчетно-графические работы не предусмотрены.

#### 4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
<b>Раздел 1. Изучение истории молочной промышленности</b>			<b>18</b>	<b>34</b>
1.	Возникновение продуктов детского питания	Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/284105">https://e.lanbook.com/book/284105</a>	6	8
2.	Виды инженерной деятельности	Сидоренко И.В. История развития молочной промышленности. Учебник / Сидоренко И.В. — Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВПО «Брянская государственная сельскохозяйственная академия». 2015. — 36с.	6	8
3.	Общая характеристика пищевой промышленности региона.	Основы технологии пищевых производств: учебное пособие / составители Н. Ю. Рубан [и др.]. — Кемерово: КемГУ, 2023. — 119 с. — ISBN 978-5-8353-2995-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/392153">https://e.lanbook.com/book/392153</a>	6	8
4.	Современное состояние и потенциал развития отдельных отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности	Климов А.М., Муратова И.Е., Галкин П.А., Майстренко А.В. Введение в специальность / А.М. Климова – Тамбов ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2014. — 81с.	6	10
<b>Раздел 2. Общие правила отбора проб молока и их консервирование</b>			<b>8</b>	<b>30</b>
5.	Введение. Роль и место дисциплины в учебном плане. Системность технологического потока. Операция как составная часть потока.	Курако, У. М. Введение в профессию / У. М. Курако, Т. Ю. Левина. — Саратов: Вавиловский университет, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-6049889-1-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/394628">https://e.lanbook.com/book/394628</a>	8	10

6.	Строение технологического потока как системы процессов. Системный анализ и моделирование технологического потока. Системы технологических процессов.	Основы пищевых производств / Сост. Бабиченко Л.В. – М.: Экономика, 1971. – 197с.	8	10
7.	Функционирование технологического потока как системы. Эффективность, точность, устойчивость, управляемость и надежность технологического потока.	Основы теории и техники сушки пищевых продуктов: учебник / . Гиндзбург А.С., — М: Пищевая промышленность, 1980. – 104с.	8	10
<b>Итого</b>			<b>26</b>	<b>64</b>

#### 4.6.5. Перечень тем занятий для контактной работы в электронной среде

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
	Тема 1. История и состояние молочной промышленности.	Электронный контент дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» СДО ЛГАУ	4	-
	Тема 2. Техника безопасности и правила работы в лабораториях. Отбор и консервирование проб молока		4	-
	Тема 3. Анализ профессиональной деятельности.		2	-
	Тема 4. Основы технологии пищевых производств.		4	-
	Раздел 5. Технологическое оборудование пищевых производств.		4	-
<b>Итого</b>			<b>18</b>	<b>-</b>

#### 4.6.6. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены.

#### 4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч

Не предусмотрены.

#### 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания

компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в приложении к настоящей программе.

## **6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **6.1. Рекомендуемая литература**

#### **6.1.1. Основная литература**

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Богданов В.Д., Дацун В.М., Ефимова М.В. Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания: учебное пособие. изд, Петропавловск - Камчатский / В.Д. Богданов. – КамчатГТУ, 2007. – 213с.
2.	Сидоренко И.В. История развития молочной промышленности. Учебник / Сидоренко И.В. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВПО «Брянская государственная сельскохозяйственная академия». 2015. – 36с.
3.	Климов А.М., Муратова И.Е., Галкин П.А., Майстренко А.В. Введение в специальность / А.М. Климова – Тамбов ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2014. – 81с.

#### **6.1.2. Дополнительная литература**

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Коновалов, С. А. Общая технология отрасли: учебное пособие / С. А. Коновалов, Н. Л. Чернопольская. — Омск: Омский ГАУ, 2017. — 180 с. — ISBN 978-5-89764639-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/113364">https://e.lanbook.com/book/113364</a>
2.	Основы теории и техники сушки пищевых продуктов: учебник /Гиндзбург А.С., — М: Пищевая промышленность, 1980. – 104с.
3.	История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности в России. / Хуршудян С.А., Зайчик С.Р. - М.: ДеЛи принт, 2012. – 296с.

#### **6.1.3. Периодические издания**

Не предусмотрены.

#### **6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Пашковская И.М. «Введение в технологию отрасли» / И.М. Пашковская Луганск: ГОУ ЛНР ЛНАУ, 2020. – 31 с.
2.	Пашковская И.М. «Введение в технологию отрасли» / И.М. Пашковская Луганск: ГОУ ЛНР ЛНАУ, 2020. – 6 с.

**6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины**

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	Википедия – свободная энциклопедия. [Электронный ресурс]. URL: <a href="https://ru.wikipedia.org/wiki">https://ru.wikipedia.org/wiki</a> (дата обращения: 20.08.2022).
2.	Электронная образовательная среда ЛГАУ
3.	ЭБС издательства «Лань». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a> .

**6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины**

**6.3.1. Компьютерные обучающие и контролируемые программы**

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Практические	Программа для тестовой оценки знаний студентов КТС-2	+	-	+
2	Лекционные, практические	Система дистанционного обучения Moodle	+	+	+

**6.3.2. Аудио- и видеопособия**

Не предусмотрены.

**6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов**

Не предусмотрены.

**7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Т-302 – лаборатория метрологии, стандартизации подтверждения соответствия, учебная аудитория для проведения лабораторно - практических занятий, подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	Стенд – 1 шт., огнетушитель – 1 шт., парта аудиторная – 16 шт., стулья – 27 шт., шкаф стеклянный – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., стол приборной – 3 шт.

## 8. Междисциплинарные связи

### Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Технология молока и молочных продуктов	Кафедра технологии молока и молокопродуктов	согласовано





*Приложение к рабочей программе дисциплины*

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения

Направленность (профиль): Технология молока и молочных продуктов

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Луганск 2023

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК.6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> основы своей будущей профессии иметь представление о ее содержании	Раздел 1 - 2	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> рассчитывать и управлять своим временем в соответствии с графиком учебного процесса, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития		Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками работы с информацией в данной области для реализации саморазвития и образования		Практические задания	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемо	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
		<b>УК.6.2.</b> понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда, основы педагогики и психологии личности, теорий и практик	Раздел 1- 2	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> планировать свое рабочее время и время для саморазвития, формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных		Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемо	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокого уровня)	особенностей, анализировать свой опыт, проектировать образовательные процессы и системы		Практические задания	Зачет
			Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> основы технологии производства продуктов животного происхождения	Раздел 2.	Тесты закрытого типа	Зачет
		<b>УК.6.3.</b> Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,	Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Раздел 2.	Задания открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемо	Индикаторы достижения временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть навыками:</b> проводить маркетинговые исследования передового и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции	Раздел 1- 2.	Практические задания	Зачет
		<b>УК-6.4.</b> критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при разрешении	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> как управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Раздел 1-2	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемо	Индикаторы достижения поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или)	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач		Раздел 1-2	Задания открытого типа (вопросы для опроса)
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками управлением своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Раздел 1-2	Практические задания	Зачет	

## 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЯ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	<b>Тест</b>	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100 % заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89 % заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60 % заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	<b>Опрос</b>	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм	Оценка «Удовлетворительно» (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	<b>Практические задания</b>	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на	Оценка «Удовлетворительно» (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
4.1	<b>Зачёт</b>	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачёт в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	«Зачтено»
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и	«Не зачтено»

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	
4.2	<b>Зачёт</b>	Зачёт выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачёт в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Тестовые задания к зачету	В тесте выполнено 60-100 % заданий	«Зачтено»
				В тесте выполнено менее 60 % заданий	«Не зачтено»

### **3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **Оценочные средства для проведения текущего контроля**

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

**УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**

**УК.6.1.Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы.**

**Первый этап (пороговый уровень) - показывает сформированность показателя компетенции «знать»: как управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**

#### **Тестовые задания закрытого типа**

**1. Предмет технологии молока и молочных продуктов изучает... (выберите один вариант ответа)**

- а) основы процессов переработки сырья и производства готовой продукции
- б) изучение технических средств, используемых в технологии производства молочных продуктов
- в) только процессы производства готовой продукции
- г) основы переработки сырья

**2. Технология молока и других продуктов животного происхождения базируется на закономерностях различных отраслей науки, а именно: ... (выберите один вариант ответа)**

- а) механики, микробиологии, химии, математике
- б) биохимии, физике, механике
- в) химии, биохимии, физике
- г) биохимии, микробиологии, химии, физике

**3. Технология это наука изучающая... (выберите один вариант ответа)**

- а) способы переработки сырья
- б) процессы получения продуктов
- в) способы и процессы переработки сырья и получения продукции
- г) средства производства

**4. К механическим процессам при производстве молочных продуктов относится... (выберите один вариант ответа)**

- а) сушка
- б) сепарирование
- в) конденсация
- г) охлаждение

**5. Процесс поглощение вещества из газовой фазы или жидкого раствора поверхностным слоем твёрдого тела или жидкости называется...** (выберите один вариант ответа)

- а) адсорбция
- б) абсорбция
- в) осаждение
- г) фильтрация

Ключи

1	а
2	г
3	в
4	б
5	а

**6. Задание.** Прочитайте текст и установите соответствие.

Предприятия пищевой промышленности расположены по всюду, хотя при их размещении учитывается специфика отрасли. Соотнесите характерные регионы размещения с соответствующими отраслями.

<i>Отрасли</i>	<i>Места расположения промышленных предприятий</i>
1.Мясная	а) Приморье
2.Рыбная	б) Черноземье
3.Молочная	в) Повсеместно
4.Сахарная	г) Крупные города
5.Хлебопекарная	д) Лесостепи, степи
	е) Крым

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими номерами

1	2	3	4	5
г	а, е	д	б	в

**Второй этап (продвинутый уровень) - показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:** критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач

**Задание открытого типа (вопросы для опроса):**

1. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога молочной промышленности.
2. Группы оборудования по общности функций, выполняемых в процессе переработки сырья или полуфабрикатов называются...

3. На закономерностях, каких отраслей науки базируется технология молока и других продуктов животного происхождения?
4. Классическая технология включает две основные стадии, какие именно?
5. К механической обработке молочного сырья при производстве молочных продуктов относятся ...

#### Ключи

1.	Это ГОСТ, ГОСТ Р, СанПин, ветеринарные требования, ТИ, ТУ, рецептуры.
2.	1) для подготовительных операций; 2) основных операций переработки и обработки продукта; 3) выполнения отделочных и финишных операций.
3.	Биохимии, физике, микробиологии, химии
4.	1 – первичная обработка сырья-получение полуфабриката и 2-последующая обработка и доведение до кулинарной готовности
5	Сортировка. сепарирование, перемешивание, прессование, дозирование и формовка

**Третий этап (высокий уровень): показывает сформированность показателя компетенции владеть: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**

#### Практические задания

1. Составьте сравнительную характеристику должностных обязанностей технолога производственного цеха и мастера производственного участка.
2. Составьте векторную схему технологического процесса приемки молока.
3. Составьте схему последовательности действий при фасовании и хранении готового молочного продукта.
4. В выбранной вами литературе найдите и выпишите технологическую схему производства молока пастеризованного.
5. Составьте перечень должностных обязанностей для мастера на участке по приемке молока-сырья.

#### Ключи

1.	Технолог производственного цеха контролирует работу мастеров всех производственных участков, контролирует работу лаборатории на каждом производственном участке, ведет учет и отчетность в производственном цехе, заполняет рапорт расхода сырья и полученных продуктов за каждый день, делает сводные рапорты за две недели и месяц. Мастер производственного участка следит за производственным процессом на отдельном участке, контролирует показатели продукции при проведении теххимического контроля на каждом этапе производства, ведет журналы на производственном участке, заполняет рапорты производственные на отдельном участке.
2.	Перекачивание => проведение физико-химических анализов для установления сортности молока => установление количества молока-сырья => фильтрация => резервирование и охлаждение.
3.	Фасование на фасовочном автомате => маркировка даты => охлаждение => хранение => реализация
4	Пастеризованное молоко вырабатывают по следующей схеме: приемка и оценка качества, нормализация по жиру, очистка на центробежных молокоочистителях

	при температуре 45-65 °С, гомогенизация при давлении 10-15 МПа и температуре 45-70 °С, пастеризация при температуре 87-93 °С с выдержкой 20 с, охлаждение в течение 20 С до 4-6 °С, подготовка тары, розлив, упаковка и маркировка, хранение не более 6 ч и транспортирование.
5.	<p>Мастер производственного участка по приемке молока-сырья должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принять сопроводительные документы от поставщика;</li> <li>- принять сведения о проведенных физико-химических анализах у лаборатории;</li> <li>- установить сортность полученного сырья;</li> <li>- установить количество молока-сырья;</li> <li>- провести перекачивание, фильтрование и резервирование полученного сырья;</li> <li>- заполнить и выдать документы на молоко-сырье поставщику;</li> <li>- знать порядок действий в случае спорных ситуаций.</li> </ul>

**УК 6.2 Понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка**

**Первый этап (пороговый уровень) показывает сформированность показателя компетенции «знать»: основные принципы самовоспитания и самообразования, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда, основы педагогики и психологии личности, теорий и практик**

#### **Тестовые задания (закрытого типа)**

**1 Что из себя представляет молоко? (выберите один вариант ответа)**

- а) эмульсия
- б) суспензия
- в) раствор
- г) взвесь

**2. Маркетинговые исследования рынка молочной продукции проводятся в виде... (выберите один вариант ответа)**

- а) беседы
- б) конференции
- в) рекламы
- г) анкетирование

**3. К основным показателям качества пищевых продуктов относятся: ... (выберите один вариант ответа)**

- а) органолептические, физико-химические и показатели безопасности
- б) органолептические, физико-химические и микробиологические
- в) органолептические, физико-химические, микробиологические и показатели безопасности
- г) органолептические и физико-химические показатели

**4. Какие пищевые вещества содержат молочные продукты?** (выберите один вариант ответа)

- а) жиры, белки, углеводы
- б) витамины, примеси
- в) ферменты, синбиотики, жиры
- г) белки, сахара, вода

**5. Какому технологическому процессу подвергают молоко для увеличения срока хранения?** (выберите один вариант ответа)

- а) пастеризации
- б) фильтрации
- в) сушке
- г) сквашиванию

Ключи

1.	а
2.	г
3.	в
4.	а
5.	а

**6. Задание. Прочитайте текст и установите соответствие.**

Качество выпускаемой молочной продукции зависит от ряда показателей. Соотнесите соответствующие показатели качества продукции с их показателями.

Названия	Показатели
1. Органолептические показатели	а) содержание влаги
2. Физико-химические	б) содержание мышьяка
3. Микробиологические показатели	в) консистенция
4. Санитарно-химические показатели	г) бактерии группы кишечной палочки (БГКП)
	д) рН водородный показатель

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими номерами

1	2	3	4
в	а	г	б

**Второй этап (продвинутый уровень) - показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: планировать свое рабочее время и время для саморазвития, формулировать цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей, анализировать свой опыт, проектировать образовательные процессы и системы**

**Задание открытого типа (вопросы для опроса):**

1. Нахождение потенциальных покупателей, изучение их потребностей, существующего и будущего спроса на молочную продукцию для выбора целевых рынков, на которых можно реализовать свои цели это...

2. Создание информационно-аналитической базы это...
3. Перечень продукции, реализуемых оптом или в розницу, объединенных по какому-либо признаку называется...
4. Для чего используют пищевые добавки в молочной промышленности?
5. От чего зависит ассортимент вырабатываемой молочными предприятиями продукции?

Ключи

1.	маркетинговые исследования
2.	цель маркетинговых исследований
3.	ассортиментом продукции
4.	Для увеличения сроков хранения и придают продуктам необходимые свойства-красивый цвет, привлекательный вкус и аромат
5.	От типа, размеров и назначения предприятий

**Третий этап (высокий уровень):** показывает сформированность показателя компетенции владеть: навыком действовать в предлагаемых условиях согласно намеченному плану, видеть недостатки действий и исправлять их, работать с источниками

### Практические задания

1. Дайте видовую характеристику молочным продуктам, которые вырабатываются на предприятиях молочной промышленности.
2. Укажите показатели, которые применяются для оценки молока и молочных продуктов.
3. Молочная промышленность объединяет следующие специальные подотрасли...
4. Обоснуйте использование растительных добавок в производстве молочных продуктов.
5. Обоснуйте, что необходимо предпринимать для повышения эффективности технологических процессов в молочной промышленности.

Ключи

1.	Цельномолочная и кисломолочная продукция
2.	Массовая доля жира, массовая доля белка, плотность, кислотность, активная кислотность, группа чистоты, содержание молочнокислых бактерий
3.	Цельномолочную, маслodelьную, сыродельную и молочноконсервную
4.	Это позволит расширить ассортимент продуктов функционального назначения, а также повысить биологическую ценность мясных продуктов.
5.	Внедрять безотходные технологии, прогрессивные методы организации труда и современное технологическое оборудование.

**УК.6.3.** Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

**Первый этап (пороговый уровень) -** показывает сформированность показателя компетенции «знать»: основы технологии производства продуктов животного происхождения

Тестовые задания закрытого типа

**1. Какая отрасль пищевой промышленности занимается изготовлением молочных продуктов?** (выберите один вариант ответа)

- а) масложировая;
- б) молочная;
- в) крахмалопаточная;
- г) мукомольная.

**2. Способ консервирования продуктов до температуры ниже криоскопической?** (выберите один вариант ответа)

- а) замораживание;
- б) выпаривание;
- в) охлаждение;
- г) сушка.

**3. Что такое дефростация пищевого сырья?** (выберите один вариант ответа)

- а) размораживание;
- б) замораживание;
- в) нагревание;
- г) охлаждение.

**4. Способ изготовления молочных консервов?** (выберите один вариант ответа)

- а) суспензия;
- б) повышение осмотического давления с добавлением сахара;
- в) пастеризация;
- г) закупоривание.

**5. Какой вид инженерной деятельности характеризует профессия технолога?** (выберите один вариант ответа)

- а) научно-исследовательская;
- б) проектно – конструкторская;
- в) производственно-технологическая;
- г) организационно-управленческая.

Ключи

1.	б
2.	а
3.	а
4.	б
5.	в

**6.Задание.** Прочитайте текст и установите последовательность

Отбирая пробы из сосуда одинаковой формы (Молокомеры, ведра, фляги), чаще всего используют металлические или пластмассовые трубки-отборщик (пробники) с внутренним диаметром 9 мм. Перед отбором пробы трубку-отборщик следует предварительно ополоснуть молоком, из которого отбирают пробу:

- а) трубку медленно погружают до дна сосуда
- б) трубку медленно опускают и вынимают из молока

- в) верхнее отверстие закрывают большим пальцем
- г) черпаки просто ополаскивают в молоке
- д) бутылки закрывают пробками и хранят в специальных ящиках
- е) молоко переносят в сухие и чистые бутылки (емкости) с этикетками
- ж) трубка заполнится молоком до уровня, который оно занимает в сосуде

Ключи

1.	бгажвед
----	---------

**Второй этап (продвинутый уровень) - показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения**

**Задание открытого типа (вопросы для опроса):**

1. Кто в XVIII в. впервые обратил внимание на возможность использования молока в качестве противоядия?
2. Какой русский врач оценивал молоко как «...драгоценное средство при лечении болезней сердца и почек»?
3. Сколько незаменимых аминокислот содержит молоко?
4. Какие из банок, в которых хранятся вещества, должны быть снабжены этикетками с соответствующими названиями?
5. В соответствии с требованиями государственного стандарта для полного анализа молока на ферме отбирают пробу какого объема?

Ключи

1.	Гофман
2.	С. П. Боткин
3.	8 незаменимых аминокислот
4.	Все банки
5.	Объемом около 0,5 дм <sup>3</sup> (л)

**Третий этап (высокий уровень) - показывает сформированность показателя компетенции владеть: проводить маркетинговые исследования передового и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции**

**Практические задания**

1. Обоснуйте сходства и отличия при производстве молочных продуктов по ГОСТу и по ТУ.
2. Дайте определение кисломолочным продуктам и классифицируйте их по массовой доле жира.
3. Составьте перечень санитарных мероприятий работника молокоперерабатывающих предприятий перед началом смены.
4. Дайте классификационную оценку упаковке для пастеризованного молока и зависимости сроков хранения от видов упаковки.
5. Дайте пояснение понятию «Безотходная технология» и что она включает.

## Ключи

1.	При производстве продуктов по ГОСТу мы не имеем права вносить корректировки в рецептуры и технологические режимы. ТУ предприятие разрабатывает самостоятельно с учетом изменений физико-химических показателей, рецептур и технологических режимов
2.	Кисломолочные продукты — это группа молочных продуктов, которые вырабатываются из цельного коровьего молока или его производных (сливок, обезжиренного молока и сыворотки) путём ферментации. Классифицировать можно кисломолочные продукты с пониженным содержанием жира (кефир, йогурт, ацидофильное молоко) и с повышенным содержанием жира (сметана)
3.	Переодевание (халат и колпак), санитарная обработка обуви в цеху, санитарная обработка рук в цеху.
4.	Существует упаковка для пастеризованного молока в пакеты, бутылки и многослойная упаковка по типу тетра-пак. Упаковка молока в пакеты и бутылки не увеличивает срок хранения, упаковка в многослойную тару увеличивает срок хранения пастеризованного молока до 7 суток, ультрапастеризованного до 6 месяцев.
5.	Это технология, обеспечивающая получение продукта при полном использовании исходного сырья и материалов. Она включает: утилизацию выбросов, комплексное использование сырья, организацию производств с замкнутым циклом.

**УК 6.4 Понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка**

**Первый этап (пороговый уровень) показывает сформированность показателя компетенции «знать» как управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течении всей жизни**

### Тесты закрытого типа

**1. В зависимости от области знаний информация бывает...**(выберите один вариант ответа)

- а) элементарной, биологической, социальной
- б) аудиальной, тактильной, органолептической
- в) личной, массовой и специальной
- г) научной, технической, производственной

**2. Информация, основанная на использовании текстов называется...** (выберите один вариант ответа)

- а) символьной
- б) текстовой
- в) графической
- г) звуковой

**3. Информация, основанная на использовании различных видов изображений...** (выберите один вариант ответа)

- а) символьной

- б) тестовой
- в) графической
- г) звуковой

**4. Знание механизмов саморегуляции и умение ими пользоваться относится к...**  
(выберите один вариант ответа)

- а) оперативной социальной компетентности
- б) вербальной компетентности
- в) социально-психологической компетентности
- г) эго-компетентности

**5. Одной из составляющих социо-профессиональной компетентности является...**  
(выберите один вариант ответа)

- а) учет контекста и подтекста высказываний
- б) владение широким репертуаром ролевого поведения,
- в) владение эталонами и стандартами выполнения ряда круга заданий,
- г) умение вырабатывать сценарии поведения в сложных ситуациях.

Ключи

1	г
2.	б
3.	в
4.	г
5.	в

**6. Задание.** Прочитайте текст и установите последовательность

Установить соответствие между структурными элементами теории познания и их характеристикой:

1.	Научная идея	а) Это предложение о причине, которая вызывает данное следствие
2.	Гипотеза	б) Это необходимые, существенно устойчивые, повторяющиеся отношения между явлениями в природе и обществе
3.	Закон	в) Это противоречие, полученное в результате внешне логически правильного рассуждения, но приводящее к взаимно противоречащим заключениям
4.		г) Это интуитивное объяснение явления без промежуточной аргументации и осознания всей совокупности связей, на основе которой делается вывод

Запишите в таблицу выбранные буквы под соответствующими номерами

1	2	3
г	а	б

**Второй этап (продвинутый уровень) показывает сформированность показателя**

**компетенции «уметь»:** рассчитывать и управлять своим временем в соответствии с графиком учебного процесса выстраивать и планировать траекторию саморазвития

**Задание открытого типа (вопросы для опроса):**

1. От каких слов происходит слово «технология»
2. Укажите источники самообразования личности?
3. Дайте характеристику понятию санитарно-гигиенической безопасности пищевых продуктов.
4. Кто является основным лицом, несущим ответственность за производственной деятельностью предприятия и качеством выпускаемой продукции животного происхождения?
5. Дайте обоснование понятию «Управление качеством»?

**Ключи**

1.	От двух греческих слов: «технос» - ремесло и «логос» - наука и в переводе означает наука о производстве
2.	Исследовательская работа, книги, обучение на курсах
3.	Это отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях пищевой продукции, вызываемой различными родами бактерий и грибов.
4.	Руководитель предприятия
5.	Это методы и виды деятельности оперативного характера, используемые для выполнения требований к качеству продукции

**Третий этап (высокий уровень) показывает сформированность показателя компетенции «владеть»:** навыками работы с информацией в данной области технологии мясных продуктов для реализации саморазвития и образования

**Практические занятия**

1. Охарактеризуйте понятие "производственные технологии".
2. ...- изучение личностью собственных психических и физических особенностей, осмысление самого себя.
3. ...- процесс представления человеком собственного образа в социальном мире, характеризующийся намеренностью и направленностью на создание у окружающих определенного впечатления о себе
4. Обоснуйте использование растительных добавок в производстве молочных продуктов.
5. Обоснуйте, что необходимо предпринимать для повышения эффективности технологических процессов в молочной промышленности

**Ключи**

1.	Это совокупность различных действий человека и машин для создания наиболее экономичных способов и процессов производства сырья, материалов, продукции
2.	Самосознание
3.	Самопрезентация
4.	Это позволит расширить ассортимент продуктов функционального назначения,

	а также повысить биологическую ценность молочных продуктов.
5.	Это внедрять безотходные технологии, прогрессивные методы организации труда и современное технологическое оборудование.

#### **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

##### **Текущий контроль**

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 3 или 4. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

##### **Промежуточная аттестация**

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету.

Студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.