

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

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

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### История и современное состояние мясной отрасли

---

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность программы Технология мяса и мясных продуктов  
Форма обучения Очная, заочная

#### Программа разработана:

Левковская Е.В.  
ФИО

(подпись)

доцент

(должность)

канд. биол. наук

(степень)

(звание)

#### Рекомендовано:

Заседанием кафедры пищевых технологий  
протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1 Зав. кафедрой

(подпись)

Насиров Ю.З.  
ФИО

п. Персиановский, 2023 г.

# 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование следующих компетенций:

Общекультурные компетенции (ОК):

- ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов, представлены в таблице:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
<b>Знание</b>	
– самоорганизации и самообразования в современной профессиональной сфере в мясной отрасли	ОК-7
<b>Умение</b>	
- осуществлять самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли;	ОК-7
<b>Навык</b>	
– самоорганизации и самообразования в современной профессиональной сфере в мясной отрасли;	ОК-7
<b>Опыт деятельности</b>	
- самоорганизации и самообразования в современной профессиональной сфере в мясной отрасли	ОК-7

## 2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
<b>заочная форма обучения 2019 год набора</b>						
1/-	4/144	18	36	0,2	89,8	зачет
<b>очная форма обучения 2020 год набора</b>						
1/1	4/144	18	36	0,2	89,8	зачет
<b>заочная форма обучения 2020 год набора</b>						
1/-	4/144	18	36	0,2	89,8	зачет

## 3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины				
Раздел 1. Введение. Понятие о	Раздел 2. Животноводство в	Раздел 3. История развития мясной	Раздел 4. «Современное состо-	Раздел 5. «История развития

мясной индустрии.	России до 20 века.	отрасли в России	яние мясной промышленности в России».	кишечного производства».
<b>Раздел 6.</b> «История развития колбасного производства»	<b>Раздел 7.</b> «История развития мясоконсервного производства».	<b>Раздел 8.</b> «Мясные полуфабрикаты. История полуфабрикатов»	<b>Раздел 9.</b> «История развития птицеводства»	<b>Раздел 10.</b> «История развития холодильной техники в мире и в России»

3.2. Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
1	<b>Раздел 1.</b> Введение. Понятие о мясной индустрии.	Понятие о мясной индустрии. Ее сущность и задачи.	0,2	0,5	0,2
		История развития мясной отрасли в мире.	0,2	0,5	0,2
2	<b>Раздел 2.</b> Животноводство в России до 20 века.	О древности русского скотоводства.	0,2	0,5	0,2
		Основные черты животноводства 19 века	0,2	0,5	0,2
3	<b>Раздел 3.</b> История развития мясной отрасли в России.	Появление первых скотобоев, документов по переработке и инспекции мяса на Руси.	1	1	1
		Основные этапы формирования отрасли.	1	1	1
4	<b>Раздел 4.</b> Современное состояние мясной промышленности в России.	Состояние сельскохозяйственных предприятий и сырьевой базы в настоящее время в России.	1	1	1
		Современные перспективы и показатели развития мясной индустрии.	1	1	1
5	<b>Раздел 5.</b> История развития кишечного производства.	История развития кишечного производства.	1	1	1
		Понятие о натуральной оболочке. Преимущества и недостатки. Понятие об искусственной оболочке. Преимущества и недостатки.	1	1	1
6	<b>Раздел 6.</b> История развития колбасного производства	Колбасное производство. Классификация колбасных изделий.	1	1	1
		Родословная колбасы. История развития колбасного производства.	1	1	1
7	<b>Раздел 7.</b> История развития мясоконсервного производства.	Баночные консервы. Классификация. Способы сохранения мяса.	1	1	1
		Исторические факты, связанные с консервным производством. История развития мясоконсервного производства в России	1	1	1
8	<b>Раздел 8.</b> Мясные полуфабрикаты. История полуфабрикатов	Мясные полуфабрикаты. Классификация.	1	1	1
		История развитияпельменей и котлет.	1	1	1
9	<b>Раздел 9.</b> История развития птицеводства	Значение птицеводства в мире. Время и место одомашнивания птицы. Эволюция птицы.	1	1	1
		Развитие птицеводства в России.	1	1	1
10	<b>Раздел 10.</b> История развития холодильной техники в мире и в России	Значение холода в мясной промышленности, естественный и искусственный холод. История развития холодильной технике в мире и России.	1	1	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
		Состояние холодильного хозяйства. Основные направления и научные исследования при разработке холодильной технике.	1	1	1
ИТОГО			18	18	18

3.3. Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе с элементами практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ . Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения		
				заочно	очно	заочно
				2019	2020	
1	<b>Раздел 1.</b> Введение. Понятие о мясной индустрии.	Предмет технология мяса. Задачи технолога. Общие профессии для пищевой промышленности.	Опрос	0,5	2	0,5
2	<b>Раздел 2.</b> Животноводство в России до 20 века.	Продукты убоя скота. Их классификация.	Контрольная работа	4	4	4
3	<b>Раздел 3.</b> История развития мясной отрасли в России.	Мясо как продукт питания. Состав мяса. Сущность и значение мяса для организма человека.	Тестирование	4	4	4
4	<b>Раздел 4.</b> «Современное состояние мясной промышленности в России».	Общая характеристика предприятий мясной отрасли.	Коллоквиум	4	4	4
5	<b>Раздел 5.</b> «История развития кишечного производства».	Классификация кишок. Факторы, влияющие на качество кишок. Технические требования.	Опрос	2	2	2
6	<b>Раздел 6.</b> «История развития колбасного производства»	Классификация колбасных изделий. Факторы, влияющие на качество колбасных изделий. Технические требования.	Тестирование	4	4	4
7	<b>Раздел 7.</b> «История развития мясоконсервного производства».	Классификация мясных консервов. Факторы, влияющие на их качество. Технические требования.	Опрос	4	4	4
8	<b>Раздел 8.</b> «Мясные полуфабрикаты. История полуфабрикатов»	Классификация мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Факторы, влияющие на их качество. Технические требования.	Тестирование	4	4	4
9	<b>Раздел 9.</b> «История развития птицеводства»	Классификация продуктов из мяс птицы. Факторы, влияющие на их качество.	Опрос	4	4	4
10	<b>Раздел 10.</b> «История развития холодильной техники в мире и в России»	Изучение ГОСТ Р 55516-2013 Технологии пищевых продуктов холодильные. Термины и определения. ГОСТ 32968-2014 Оборудование холодильное. Агенты холодильные. Требования по применению и извлечению Особенности холодильной обработки и хранения мяса	Коллоквиум	4	4	4
ИТОГО				36	36	36

3.4. Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения			
			очно	заочно	очно	заочно
			2019		2020	
1	Раздел 1. Введение. Понятие о мясной индустрии.	Опрос	10	10	10	10
2	Раздел 2. Животноводство в России до 20 века.	Контрольная работа	10	10	10	10
3	Раздел 3. История развития мясной отрасли в России.	Тестирование	10	10	10	10
4	Раздел 4. «Современное состояние мясной промышленности в России».	Коллоквиум Презентация	10	10	10	10
5	Раздел 5. «История развития кишечного производства».	Опрос	5	5	5	5
6	Раздел 6. «История развития колбасного производства»	Тестирование	10	10	10	10
7	Раздел 7. «История развития мясоконсервного производства».	Опрос	9,8	9,8	9,8	9,8
8	Раздел 8. «Мясные полуфабрикаты. История полуфабрикатов»	Тестирование	10	10	10	10
9	Раздел 9. «История развития птицеводства»	Опрос	5	5	5	5
10	Раздел 10. «История развития холодильной техники в мире и в России»	Коллоквиум Реферат с презентацией	10	10	10	10
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2	0,2	0,2
ИТОГО			90	90	90	90

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. Введение. Понятие о мясной индустрии. Раздел 2. Животноводство в России до 20 века. Раздел 3. История развития мясной отрасли в России. Раздел 4. «Современное состояние мясной промышленности в России».	Воронова, Т. Д. История науки и производства пищи / Т. Д. Воронова, О. Н. Лазарева, Л. А. Процкая. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 144 с. — ISBN 978-5-89764-412-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/60680">https://e.lanbook.com/book/60680</a> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/60680">https://e.lanbook.com/book/60680</a>
Раздел 5. «История развития кишечного производства». Раздел 6. «История развития колбасного производства» Раздел 7. «История развития мясоконсервного производства».	Пряхина, А. В. Оценка развития пищевой промышленности в стране и регионе / А. В. Пряхина. — Москва : Дашков и К, 2011. — 46 с. — ISBN 978-5-394-01628-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/72353">https://e.lanbook.com/book/72353</a> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/72353">https://e.lanbook.com/book/72353</a>
Раздел 8. «Мясные полуфабрикаты. История полуфабрикатов»	Введение в направление. Биотехнология : учебное пособие / Л. С. Дышлюк, О. В. Кригер, И. С. Милентьева, А. В. Позднякова. — Кемерово :	<a href="https://e.lanbook.com/book/60191">https://e.lanbook.com/book/60191</a>

<p><b>Раздел 9.</b> «История развития птицеводства»</p>	<p>КемГУ, 2014. — 157 с. — ISBN 978-5-89289-810-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/60191">https://e.lanbook.com/book/60191</a> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p>	
<p><b>Раздел 10.</b> «История развития холодильной техники в мире и в России»  <i>Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.</i>  <i>Подготовка к зачету</i></p>	<p>Егорченкова, Л. А. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров. Мясо и мясные продукты : учебное пособие / Л. А. Егорченкова. — Кемерово : КемГУ, 2006. — 124 с. — ISBN 5-89289-437-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4629">https://e.lanbook.com/book/4629</a> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4629">https://e.lanbook.com/book/4629</a></p>

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОК-7	- способностью к самоорганизации и самообразованию	самоорганизации и самообразования в современной профессиональной сфере в мясной отрасли	осуществлять самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли	самоорганизации и самообразования в современной профессиональной сфере в мясной отрасли

### 5.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

#### 5.2.1. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «не зачтено», «зачтено» в форме зачета.

#### 5.2.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по текущему контролю

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап <b>Знать</b> самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли (ОК-7)	<b>Фрагментарные знания в области:</b> самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания в области:</b> самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания в области:</b> самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли	<b>Сформированные и систематические знания в области:</b> самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли
II этап <b>Уметь</b> осуществлять самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли (ОК-7)	<b>Фрагментарное умение:</b> осуществлять самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> осуществлять самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> осуществлять самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли	<b>Успешное и систематическое умение</b> осуществлять самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли
III этап <b>Владеть</b> навыками самоорга-	<b>Фрагментарное применение навыков в области:</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое приме-</b>	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными</b>	<b>Сформированные и систематические знания в обла-</b>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
низации и самообразования в современной профессиональной сфере в мясной отрасли <b>(ОК-7)</b>	<b>Отсутствие навыков</b> самоорганизации и самообразования в современной профессиональной сфере в мясной отрасли	<b>нение навыков</b> самоорганизации и самообразования в современной профессиональной сфере в мясной отрасли	<b>ошибками применение навыков</b> самоорганизации и самообразования в современной профессиональной сфере в мясной отрасли	<b>сти</b> самоорганизации и самообразования в современной профессиональной сфере в мясной отрасли



### **5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Текущий контроль проводится при защите практических работ и расчетных заданий по темам практических занятий, обеспечивая, таким образом, закрепление знаний по теоретическому материалу и формирование навыка практического построения прогнозов с использованием различных методов.

#### **Вопросы для обсуждения:**

1. Социально-исторические аспекты глобальной продовольственной проблемы.
2. Историческая традиционная ориентация российского народа на продовольственную самообеспеченность (автаркию), самодостаточность.
3. Развитие народных (крестьянских домашних, ремесленных) производств продуктов питания в России.
4. Роль капиталистических рыночных отношений в формировании отраслей пищевой промышленности России.
5. Значение социально-культурных традиций отечественных продовольственных предпринимателей.
6. Российский опыт общинно артельной и кооперативной организации пищевых производств.
7. Воссоздание продовольственной базы страны на основе принципов НЭПа.
8. Создание пищевой индустрии в Советском Союзе.
9. Пищевая промышленность и обеспечение населения продовольствием в экстремальных условиях мировых войн.
10. Формирование агропромышленного комплекса страны.
11. Задачи Продовольственной программы и причины ее свертывания.
12. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы.
13. Концепция устойчивого развития как стратегия ООН на XXI век.
14. Деятельность международных организаций ООН в решении глобальной продовольственной проблемы.

#### ***Задания для подготовки к зачету***

#### **ОК-7**

**Знать** самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли

1. Понятие о мясной индустрии. Ее сущность и задачи.
2. История развития мясной отрасли в мире.
3. О древности русского скотоводства.
4. Основные черты животноводства 19 века.
5. История развития мясной отрасли в России. Основные этапы формирования отрасли.

**Уметь** осуществлять самоорганизацию и самообразование в современной профессиональной сфере в мясной отрасли

1. Современное состояние мясной промышленности в России.
2. История развития кишечного производства.
3. Понятие о натуральной оболочке. Преимущества и недостатки.
4. Понятие об искусственной оболочке. Преимущества и недостатки.
5. Колбасное производство. Классификация колбас. Родословная колбасы. История производства пельменей и котлет

**Навык** самоорганизации и самообразования в современной профессиональной сфере в мясной отрасли

1. История развития колбасного производства в России.
2. Баночные консервы. Классификация. Способы сохранения мяса.
3. Исторические факты, связанные с консервным производством.
4. История развития мясоконсервного производства в России.
5. Мясные полуфабрикаты. Классификация.

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

**ОК - 7 способностью к самоорганизации и самообразованию**

*Задания закрытого типа:*

**1. Что такое мясо?**

- а) это скелетная мускулатура;
- б) это многокомпонентная система, в состав которой входят мышечная, соединительная, жировая, костная и частично хрящевая, нервная ткани и кровь;
- в) это натуральный полуфабрикат, изготавливаемый из коровьего, свиного мяса и мяса МРС;
- г) мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30 до 60 % включительно

*Правильный ответ: б*

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

- а) Николай 2
- б) Иван Грозный
- в) Петр 1
- г) Екатерина 2

*Правильный ответ: в*

**3. В каком году в России вышел указ «Врачебный устав», в котором впервые в законодательном порядке были сформулированы правила, регламентирующие убой скота:**

- а) 1725
- б) 1837
- в) 1857
- г) 1890

*Правильный ответ: в*

**4. К предприятиям мясной промышленности относят:**

- а) птицефабрику
- б) цементный завод
- в) мясокомбинат
- г) кондитерскую фабрику

*Правильный ответ: а, в*

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

- а) кенгуру
- б) свиней

- в) крупный рогатый скот  
г) куропаток  
Правильный ответ: б,в

*Задания открытого типа:*

**1. Основным предприятием мясной промышленности, на котором осуществляются убой, переработка скота и выпуск широкого ассортимента мясопродуктов, а также лечебной и технической продукции является \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: мясокомбинат.*

**2. Во второй половине \_\_\_\_\_ века зародились основы отечественного мясоведения.**

*Правильный ответ: XIX.*

**3. В 1885 году изданы общие для всей империи правила по \_\_\_\_\_ за убойными животными и мясными продуктами.**

*Правильный ответ: ветсаннадзору*

**4. Предприятие, объединяющие бойню и холодильник, предназначенное только для выпуска мяса и продуктов убоя в охлажденном или замороженном виде называется \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: хладобойня*

**5. Из обработанных тонких \_\_\_\_\_ изготавливали струны для смычковых инструментов, нити кетгута для зашивки ран в медицине.**

*Правильный ответ: кишок.*

**6. Родиной колбасного производства и кишечного дела считается \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: Германия.*

**7. В \_\_\_\_\_ веке кишки стали применять при изготовлении колбас и копченостей.**

*Правильный ответ: XV*

**8. Петром I вместе с прочими новшествами были привезены из Германии \_\_\_\_\_ мастера**

*Правильный ответ: колбасные*

**9. Первые упоминания о колбасе как мясном продукте встречается в \_\_\_\_\_ веке.**

*Правильный ответ: X*

**10. Колбаса салями изобретена в \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: Венгрии.*

**11. В баварском городе Гассельдорф установлен памятник Йоханну Георгу Ланеру за изобретение \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: сосиски*

**12. В начале \_\_\_\_\_ века в России начинают появляться машины для производства колбас.**

*Правильный ответ: XIX.*

**13. Премию в 12 000 франков за изобретение нового способа долго сохранять пищевые продукты для армии пообещал \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: Наполеон.*

**14. Способ изобретения консервов принадлежит французу \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: Никола Апперу.*

**15. Промышленные холодильные машины появились в середине \_\_\_\_\_ века**

*Правильный ответ: XIX.*

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

График контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

Наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Срок проведения контрольного мероприятия
<b>Раздел 2.</b> Животноводство в России до 20 века.	ОК-7	Этап I Этап II Этап III	Контрольная работа	сентябрь
<b>Раздел 4.</b> «Современное состояние мясной промышленности в России».	ОК-7	Этап I Этап II Этап III	Контрольный письменный опрос (коллоквиум)	октябрь
<b>Раздел 10.</b> «История развития холодильной техники в мире и в России»	ОК-7	Этап I Этап II Этап III	Контрольный письменный опрос	декабрь

**Устный опрос** – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

*Индивидуальный* опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

### **Критерии и шкалы оценивания устного опроса**

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем,	«удовлетворительно»

даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

**Тестирование.** Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

#### Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле	
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);	
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)	
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)	
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)	

#### Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и	Работа выполнена на низком уровне. Допущены гру-	Письменно оформленный

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
ниже	были ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

### Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.



## Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Воронова, Т. Д. История науки и производства пищи / Т. Д. Воронова, О. Н. Лазарева, Л. А. Процкая. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 144 с. — ISBN 978-5-89764-412-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/60680">https://e.lanbook.com/book/60680</a> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/60680">https://e.lanbook.com/book/60680</a>
Пряхина, А. В. Оценка развития пищевой промышленности в стране и регионе / А. В. Пряхина. — Москва : Дашков и К, 2011. — 46 с. — ISBN 978-5-394-01628-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/72353">https://e.lanbook.com/book/72353</a> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/72353">https://e.lanbook.com/book/72353</a>
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Введение в направление. Биотехнология : учебное пособие / Л. С. Дышлюк, О. В. Кригер, И. С. Милентьева, А. В. Позднякова. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 157 с. — ISBN 978-5-89289-810-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/60191">https://e.lanbook.com/book/60191</a> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..	<a href="https://e.lanbook.com/book/60191">https://e.lanbook.com/book/60191</a>
Егорченкова, Л. А. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров. Мясо и мясные продукты : учебное пособие / Л. А. Егорченкова. — Кемерово : КемГУ, 2006. — 124 с. — ISBN 5-89289-437-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4629">https://e.lanbook.com/book/4629</a> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4629">https://e.lanbook.com/book/4629</a>

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

*Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.*

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

***Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.***

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные вопросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

***Методические рекомендации по подготовке доклада.***

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

***Выполнение индивидуальных типовых задач.***

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

***Рекомендации по работе с научной и учебной литературой***

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному вопросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

**Перечень лицензионного программного обеспечения**

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- Windows 8.1
- Office Standard 2013
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Zoom Свободно распространяемое ПО
- Yandex Browse Свободно распространяемое ПО
- Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка
- Лаборатория ММИС Деканат
- Лаборатория ММИС «Планы»
- Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)
- Dr.Web
- 7-zip Свободно распространяемое

### Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google.

### Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	<a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a>
Союз образовательных сайтов	<a href="http://www.allbest.ru">www.allbest.ru</a>
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
Союз образовательных сайтов	<a href="http://www.twirpx.com/">http://www.twirpx.com/</a>
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	<a href="http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovaniya/503/">http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovaniya/503/</a>
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a>
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	<a href="http://raexpert.ru/">http://raexpert.ru/</a>
Институт статистических исследований и экономики знаний	<a href="https://issek.hse.ru/">https://issek.hse.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	<a href="https://agris.fao.org/agris-search/index.do">https://agris.fao.org/agris-search/index.do</a>
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	<a href="https://link.springer.com/">https://link.springer.com/</a>
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	<a href="https://www.sciencedirect.com/">https://www.sciencedirect.com/</a>
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструмен-	<a href="http://www.scopus.com">www.scopus.com</a>

Наименование ресурса	Режим доступа
тами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
Университетская библиотека онлайн	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	<a href="https://www.dongau.ru/obucheniye/nauchnaya-biblioteka/kontaktная-informatsiya.php">https://www.dongau.ru/obucheniye/nauchnaya-biblioteka/kontaktная-informatsiya.php</a>
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	<a href="https://search.proquest.com/agricenvironment/">https://search.proquest.com/agricenvironment/</a>
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	<a href="https://polpred.com">https://polpred.com</a>
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	<a href="https://meat-expert.ru/forums/">https://meat-expert.ru/forums/</a>
Журнал «Мясные технологии»	<a href="https://www.meatbranch.com/pforum.html">https://www.meatbranch.com/pforum.html</a>
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки <a href="http://www.allbest.ru">www.allbest.ru</a>
Яндекс	<a href="http://Yandex.ru">http:// Yandex.ru</a>
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	<a href="http://www.ingred.ru/">http://www.ingred.ru/</a> свободный.
Функциональные пищевые продукты	<a href="http://www.preparedfoods.com">www.preparedfoods.com</a>
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	<a href="http://www.fao.org/">http://www.fao.org/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://www.window.edu.ru">http://www.window.edu.ru</a>
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	<a href="http://www.ict.edu.ru/">http://www.ict.edu.ru/</a>
Российский портал открытого образования	<a href="http://www.openet.ru/University.nsf/">http://www.openet.ru/University.nsf/</a>
Федеральная университетская компьютерная сеть России	<a href="http://www.runnet.ru/res/">http://www.runnet.ru/res/</a>
Глобальная сеть дистанционного образования	<a href="http://www.anriintern.com">http://www.anriintern.com</a>
Портал Электронная библиотека диссертаций	<a href="http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/">http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/</a>
Сайт Российской Академии Наук	<a href="http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx">http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx</a>
Информационно-правовой портал России	<a href="http://www.bestpravo.ru/sss/">http://www.bestpravo.ru/sss/</a>
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	<a href="http://www.inion.ru">http://www.inion.ru</a>
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	<a href="http://www.informika.ru">http://www.informika.ru</a>
Сайт Министерства образования и науки РФ	<a href="http://www.mon.gov.ru">http://www.mon.gov.ru</a>
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	<a href="http://www.mcx.ru">http://www.mcx.ru</a>
Сайт Министерства финансов РФ	<a href="http://www.minfin.ru">http://www.minfin.ru</a>
Сайт Министерства культуры РФ	<a href="http://www.mkrf.ru">http://www.mkrf.ru</a>
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным	<a href="http://www.rosim.ru">http://www.rosim.ru</a>

Наименование ресурса	Режим доступа
имуществом	

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Учебная аудитории для проведения занятий семинарского типа** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитории для проведения занятий лекционного типа** – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

**Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

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

**Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования** – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

### Оснащенность и адрес помещений

<p>Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвигной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭН-ДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
---	---

<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайдНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27</p>
<p>Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>

License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
--	--