

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» август 2023 г.

М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология производства продуктов из мяса птицы

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

Программа разработана:

Кустова О.С.

_____ (подпись)

доцент

_____ (должность)

канд. с.-х. наук

_____ (степень)

доцент

_____ (звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры пищевых технологий

протокол заседания от 28.08.2023 № 1 Зав. кафедрой

_____ (подпись)

Насиров Ю.З.

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:

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ПК-5 - способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-11 - способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.

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)	Компетенции
<i>Знание:</i>	
мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2
<i>Умение:</i>	
организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	ОПК-2
<i>Знание:</i>	
входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК-5
<i>Умение:</i>	
организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК-5
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	ПК-5
<i>Знание:</i>	
технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-11
<i>Умение:</i>	
организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-11
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-11

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

семестр	Трудоем- кость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежу- точной аттеста- ции (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2019 год набора						
4	4/144	4	10	1,3	119,7	экзамен
очная форма обучения 2020 год набора						
7	4/144	18	36	1,3	52,7	экзамен
заочная форма обучения 2020 год набора						
4	4/144	4	10	1,3	119,7	экзамен

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	«Цели и задачи дисциплины. Характеристика сырья и материалов»
Раздел 2	«Мясо птицы механической обвалки. Характеристика, технология получения»
Раздел 3	«Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы»
Раздел 4	«Производство кулинарных изделий из мяса птицы»
Раздел 5	«Особенности производства колбасных изделий с использованием мяса птицы»
Раздел 6	«Особенности производства мясоконсервных изделий с использованием мяса птицы»

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) дисци- плины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
1	Раздел 1 «Цели и задачи дисциплины. Характеристика сырья и материалов»	Вопрос 1. Состояние и перспективы развития производства продуктов из мяса птицы. Виды и характеристика продуктов, вырабатываемых из мяса птицы.	0,25	2	0,25
		Вопрос 2. Характеристика основного сырья и материалов, используемых при выработке продуктов из мяса птицы. Требования к сырью и материалам. Виды мясного сырья, используемого для выработки продуктов из мяса птицы. Характеристика химического состава, пищевой и биологической ценности. Функционально-	0,25	2	0,25

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
		технологические свойства сырья.			
2	Раздел 2 «Мясо птицы механической обвалки. Характеристика, технология получения»	Вопрос 1. Характеристика химического, морфологического состава и биологической ценности МПМО. Функционально-технологические свойства МПМО. Использование МПМО в производстве мясoproдуктов. Характеристика оборудования периодического и непрерывного действия для получения МПМО. Достоинства и недостатки. Технологический процесс производства МПМО на установках шнекового типа. Требования к качеству готового продукта.	0,5	2	0,5
3	Раздел 3 «Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы»	Вопрос 1. Технологические схемы производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы. Размораживание мяса птицы. Разделка тушек птицы. Обвалка. Характеристика устройств для разделки и обвалки мяса птицы. Охлаждение и замораживание. Фасование и упаковывание полуфабрикатов. Организация процесса на предприятиях малой, средней и крупной мощности.	0,5	2	0,5
		Вопрос 2. Характеристика рубленых и маринованных полуфабрикатов из мяса птицы. Требования к качеству готового продукта.	0,5	2	0,5
4	Раздел 4 «Производство кулинарных изделий из мяса птицы»	Вопрос 1. Ассортимент кулинарных изделий. Технологические схемы.	0,5	2	0,5
		Вопрос 2. Особенности производства вареных, жареных, запеченых, варено-копченых изделий из птицы. Рецептуры рассолов для шприцевания и массирования мяса птицы. Требования к качеству готового продукта.	0,5	2	0,5
5.	Раздел 5 «Особенности производства колбасных изделий с использованием мяса птицы»	Вопрос 1. Ассортимент колбасных изделий. Технологические схемы. Особенности производства вареных колбас, сосисок, сарделек с использованием мяса птицы механической обвалки. Ветчинные продукты из птицы. Производство полукопченых и варено-копченых колбас.	0,5	2	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
6	Раздел 6 «Особенности производства мясоконсервных изделий с использованием мяса птицы»	Вопрос 1. Ассортимент консервов. Технологические схемы. Характеристика технологических операций.	0,5	2	0,5
ИТОГО			4	18	4

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, 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 / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения		
				заочно	очно	заочно
				2019	2020	
1	Раздел 1 «Цели и задачи дисциплины. Характеристика сырья и материалов»	Практическое занятие 1. Проведение сравнительной оценки химического состава и свойств мяса птицы механической и ручной обвалки.	Написание реферата Тесты	2	6	2
2	Раздел 2 «Мясо птицы механической обвалки. Характеристика, технология получения»	Практическое занятие 1. Изучение влияния белковых препаратов растительного и животного происхождения на функционально-технологические свойства модельных фаршевых систем, содержащих мясо птицы механической обвалки.	Решение ситуационных задач	2	6	2
3	Раздел 3 «Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы»	Практическое занятие 1. Исследование показателей качества рубленых полуфабрикатов из мяса птицы ручной и механической обвалки.	Защита презентации	2	6	2
4	Раздел 4 «Производство кулинарных изделий из мяса птицы»	Практическое занятие 1. Исследование показателей качества кулинарных изделий из мяса птицы.	Решение проблемно-ситуационных задач	2	6	2

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения		
				заочно	очно	заочно
				2019	2020	
5	Раздел 5 «Особенности производства колбасных изделий с использованием мяса птицы»	Практическое занятие 1. Исследование показателей качества колбасных изделий содержащих мясо птицы.	Защита презентации	1	6	1
6	Раздел 6 «Особенности производства мясоконсервных изделий с использованием мяса птицы»	Исследование показателей качества мясных консервов содержащих мясо птицы	Написание реферата	1	6	1
Итого				10	36	10

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, 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		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
1	Раздел 1 «Цели и задачи дисциплины. Характеристика сырья и материалов»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	20	5	20
2	Раздел 2 «Мясо птицы механической обвалки. Характеристика, технология получения»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	20	5	20
3	Раздел 3 «Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	11	5	11
4	Раздел 4 «Производство кулинарных изделий из мяса птицы»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	20	5	20
5	Раздел 5 «Особенности производства колбасных изделий с использованием мяса птицы»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	20	5	20
6	Раздел 6 «Особенности производства	Закрепление пройденного	28,7	27,7	19,7

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2019	2020	
	мясоконсервных изделий с использованием мяса птицы»	материала. Написание реферата.			
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,3	1,3	1,3
Итого			119,7	52,7	119,7

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
Тема 1 «Цели и задачи дисциплины. Характеристика сырья и материалов» <i>Изучение рекомендованной учебно-методической литературы. Подготовка к экзамену</i>	1. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.. 2. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93552 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.. 3. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кеделашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45632 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/72027 https://e.lanbook.com/book/93552 https://e.lanbook.com/book/45632
Тема 2 «Мясо птицы механической обвалки. Характеристика,	1. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В.	https://e.lanbook.com/book/72027

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<p>технология получения» <i>Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.</i> <i>Подготовка к экзамену</i></p>	<p>Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p> <p>2. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов уоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93552 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45632 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/93552</p> <p>https://e.lanbook.com/book/45632</p>
<p>Тема 3 «Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы» <i>Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.</i> <i>Подготовка к экзамену</i></p>	<p>1. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p> <p>2. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов уоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93552 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электрон-</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/72027</p> <p>https://e.lanbook.com/book/93552</p> <p>https://e.lanbook.com/book/45632</p>

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	ный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45632 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..	
<p>Тема 4 «Производство кулинарных изделий из мяса птицы» <i>Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.</i> <i>Подготовка к экзамену</i></p>	<p>1. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p> <p>2. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93552 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45632 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/72027</p> <p>https://e.lanbook.com/book/93552</p> <p>https://e.lanbook.com/book/45632</p>
<p>Тема 5 «Особенности производства колбасных изделий с использованием мяса птицы» <i>Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.</i> <i>Подготовка к экзамену</i></p>	<p>1. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p> <p>2. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/72027</p> <p>https://e.lanbook.com/book/93552</p>

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	<p>https://e.lanbook.com/book/93552 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45632 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/45632</p>
<p>Тема 6 «Особенности производства мясоконсервных изделий с использованием мяса птицы» <i>Изучение рекомендованной учебно-методической литературы.</i></p> <p><i>Подготовка к экзамену</i></p>	<p>1. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p> <p>2. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов уоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93552 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>3. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45632 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/72027</p> <p>https://e.lanbook.com/book/93552</p> <p>https://e.lanbook.com/book/45632</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 компетенции	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
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

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: «неудовлетворительно», «удовлетворительно». «хорошо», «отлично» в форме экзамена.

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап Знать мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	Фрагментарные знания в области: мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения Отсутствие знаний	Неполные знания в области: мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Сформированные и систематические знания в области: мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
II этап Уметь организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. (ОПК-2)	Фрагментарное умение: организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Успешное и систематическое умение организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
III этап Владеть навыками совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	В целом успешное, но не систематическое применение навыков совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	Сформированные и систематические знания в области совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения
I этап Знать входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, произ-	Фрагментарные знания в области: входного контроля качества сырья и вспомогательных мате-	Неполные знания в области: входного контроля качества сырья и вспомога-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: входного контроля качества сырья и	Сформированные и систематические знания в области: входного контроля качества сырья и вспомога-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
водственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)	риалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции Отсутствие знаний	материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	тельных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
II этап Уметь организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)	Фрагментарное умение: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Успешное и систематическое умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
III этап Владеть навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции (ПК-5)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и кон-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологиче-	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой про-	Сформированные и систематические знания в области организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	троля качества готовой продукции	ских процессов и контроля качества готовой продукции	дукции	
I этап Знать технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)	Фрагментарные знания в области: технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения Отсутствие знаний	Неполные знания в области: технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Сформированные и систематические знания в области: технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
II этап Уметь организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения. (ПК-11)	Фрагментарное умение: организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.	Успешное и систематическое умение организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
III этап Владеть навыками организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Сформированные и систематические знания в области организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

5.3 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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Мясное сырье, его потребительские свойства, пищевая и биологическая ценность.
2. Технологические свойства мясного сырья.
3. Аминокислотный, витаминный, макро- и микроэлементный состав мясного сырья.
4. Влияние химического и морфологического состава мяса птицы на его потребительские и технологические свойства.
5. Требования к мясному сырью при производстве полуфабрикатов.
6. Сравнительная характеристика химического, морфологического состава и пищевой ценности мяса птицы ручной и механической обвалки.
7. Характеристика говядины и свинины, как компонентов в рецептурах продуктов из мяса птицы.
8. Характеристика субпродуктов и животных жиров, как компонентов в рецептурах продуктов из мяса птицы.
9. Классификация и характеристика белковых компонентов используемых в рецептурах продуктов из мяса птицы.
10. Классификация и характеристика посолочных веществ используемых в рецептурах продуктов из мяса птицы.
11. Характеристика основных пряностей и специй используемых при производстве продуктов из мяса птицы.
12. Классификация и характеристика пищевых добавок используемых при производстве продуктов из мяса птицы.
13. Технологические схемы выработки полуфабрикатов.
14. Характеристика процесса размораживания мяса при производстве полуфабрикатов.
15. Характеристика процессов разделки, обвалки мяса при производстве полуфабрикатов.
16. Характеристика процесса жиловки мяса при производстве полуфабрикатов.
17. Характеристика процесса созревания мяса при производстве полуфабрикатов.
18. Механическая обвалка мяса птицы и её технологические правила.
19. Посол мяса при производстве маринованных полуфабрикатов, его цель и сущность. Биохимические аспекты процесса посола.
20. Физико-химическая сущность процессов накопления и распределения посолочных веществ при посоле мясного сырья.
21. Классификация способов, интенсифицирующих процесс посола. Классические способы посола маринованных полуфабрикатов.
22. Способы шприцевания рассолов при производстве маринованных полуфабрикатов, их характеристика.
23. Классификация механических способов интенсификации обработки сырья при посоле. Тумбление мяса.
24. Массирование мяса.
25. Электропосол (электромассирование) мяса.
26. Характеристика процесса измельчения мяса при производстве полуфабрикатов.
27. Подготовка немясных компонентов фарша при производстве полуфабрикатов.
28. Характеристика процесса составления фарша рубленых полуфабрикатов. Формование фарша.
29. Изготовление полуфабрикатов в панировке и тесте.
30. Характеристика процессов фасования и упаковывания полуфабрикатов.
31. Характеристика процессов охлаждения и замораживания полуфабрикатов.
32. Ассортимент и особенности производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
33. Ассортимент и особенности производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.
34. Ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов (котлеты, шницели, биточки) из мяса птицы.
35. Ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов (купаты, зразы, окорочка фаршированные) из мяса птицы.
36. Ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов (голубцы, пельмени, ravioli, манты) из мяса птицы.
37. Технология приготовления запеченных тушек цыплят.
38. Технология приготовления вареных тушек кур и цыплят.
39. Технология приготовления жареной птицы.

40. Технология приготовления пастромы утиной и гусиной.
41. Технология приготовления наборов из субпродуктов.
42. Ассортимент колбасных изделий из мяса птицы. Технологические схемы производства.
43. Требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам в колбасном производстве.
44. Характеристика процессов подготовки и измельчения шпика, подготовки колбасных оболочек.
45. Посол, выдержка и измельчение мяса в колбасном производстве.
46. Характеристика процесса составления колбасного фарша.
47. Характеристика процессов наполнения фаршем оболочек, вязки колбасных изделий.
48. Характеристика и организация процессов термической обработки, упаковки и хранения колбасных изделий из мяса птицы.
49. Ассортимент консервов из мяса птицы. Технологическая схема производства.
50. Требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам при производстве консервов.
51. Характеристика процессов измельчения и перемешивания мясного сырья в консервном производстве.
52. Подготовка овощей и вспомогательного сырья при производстве консервов, предварительная тепловая обработка.
53. Характеристика и организация процессов порционирования, фасования и контрольного взвешивания консервов.
54. Характеристика и организация процессов маркировки, эксгаустирования и закатки консервных банок.
55. Характеристика и организация процесса проверки консервных банок на герметичность. Стерилизация консервов.
56. Понятие о стерилизации. Формула стерилизации.
57. Стерилизация консервов в автоклавах периодического действия.
58. Характеристика и организация процесса стерилизации консервов в аппаратах непрерывного действия.
59. Характеристика и организация процессов сортировки, этикетировки и смазки консервных банок.
60. Укладка банок в тару, маркировка тары, складирование и хранение консервов.

Задания для подготовки к экзамену

ОПК-2

Знать

1. Мясное сырье, его потребительские свойства, пищевая и биологическая ценность.
2. Технологические свойства мясного сырья.
3. Аминокислотный, витаминный, макро- и микроэлементный состав мясного сырья.
4. Влияние химического и морфологического состава мяса птицы на его потребительские и технологические свойства.
5. Требования к мясному сырью при производстве полуфабрикатов.
6. Сравнительная характеристика химического, морфологического состава и пищевой ценности мяса птицы ручной и механической обвалки.
7. Характеристика говядины и свинины, как компонентов в рецептурах продуктов из мяса птицы.
8. Характеристика субпродуктов и животных жиров, как компонентов в рецептурах продуктов из мяса птицы.
9. Классификация и характеристика белковых компонентов используемых в рецептурах продуктов из мяса птицы.
10. Классификация и характеристика посолочных веществ используемых в рецептурах продуктов из мяса птицы.
11. Характеристика основных пряностей и специй используемых при производстве продуктов из мяса птицы.
12. Классификация и характеристика пищевых добавок используемых при производстве продуктов из мяса птицы.
13. Технологические схемы выработки полуфабрикатов.

14. Характеристика процесса размораживания мяса при производстве полуфабрикатов.
15. Характеристика процессов разделки, обвалки мяса при производстве полуфабрикатов.
16. Характеристика процесса жиловки мяса при производстве полуфабрикатов.
17. Характеристика процесса созревания мяса при производстве полуфабрикатов.
18. Механическая обвалка мяса птицы и её технологические правила.
19. Посол мяса при производстве маринованных полуфабрикатов, его цель и сущность. Биохимические аспекты процесса посола.
20. Физико-химическая сущность процессов накопления и распределения посолочных веществ при посоле мясного сырья.

Уметь

1. Классификация способов, интенсифицирующих процесс посола. Классические способы посола маринованных полуфабрикатов.
2. Способы шприцевания рассолов при производстве маринованных полуфабрикатов, их характеристика.
3. Классификация механических способов интенсификации обработки сырья при посоле. Тумблирование мяса.
4. Массирование мяса.
5. Электропосол (электромассирование) мяса.
6. Характеристика процесса измельчения мяса при производстве полуфабрикатов.
7. Подготовка немясных компонентов фарша при производстве полуфабрикатов.
8. Характеристика процесса составления фарша рубленых полуфабрикатов. Формование фарша.
9. Изготовление полуфабрикатов в панировке и тесте.
10. Характеристика процессов фасования и упаковывания полуфабрикатов.
11. Характеристика процессов охлаждения и замораживания полуфабрикатов.
12. Ассортимент и особенности производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
13. Ассортимент и особенности производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.
14. Ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов (котлеты, шницели, биточки) из мяса птицы.
15. Ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов (купаты, зразы, окорочка фаршированные) из мяса птицы.
16. Ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов (голубцы, пельмени, ravioli, манты) из мяса птицы.
17. Технология приготовления запеченных тушек цыплят.
18. Технология приготовления вареных тушек кур и цыплят.
19. Технология приготовления жареной птицы.
Технология приготовления пастромы утиной и гусиной.

Навык

1. Технология приготовления наборов из субпродуктов.
2. Ассортимент колбасных изделий из мяса птицы. Технологические схемы производства.
3. Требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам в колбасном производстве.
4. Характеристика процессов подготовки и измельчения шпика, подготовки колбасных оболочек.
5. Посол, выдержка и измельчение мяса в колбасном производстве.
6. Характеристика процесса составления колбасного фарша.
7. Характеристика процессов наполнения фаршем оболочек, вязки колбасных изделий.
8. Характеристика и организация процессов термической обработки, упаковки и хранения колбасных изделий из мяса птицы.
9. Ассортимент консервов из мяса птицы. Технологическая схема производства.
10. Требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам при производстве консервов.
11. Характеристика процессов измельчения и перемешивания мясного сырья в консервном производстве.
12. Подготовка овощей и вспомогательного сырья при производстве консервов, предварительная тепловая обработка.

13. Характеристика и организация процессов порционирования, фасования и контрольного взвешивания консервов.
14. Характеристика и организация процессов маркировки, эксгаустирования и закатки консервных банок.
15. Характеристика и организация процесса проверки консервных банок на герметичность. Стерилизация консервов.
16. Понятие о стерилизации. Формула стерилизации.
17. Стерилизация консервов в автоклавах периодического действия.
18. Характеристика и организация процесса стерилизации консервов в аппаратах непрерывного действия.
19. Характеристика и организация процессов сортировки, этикетировки и смазки консервных банок.
20. Укладка банок в тару, маркировка тары, складирование и хранение консервов.

ПК-5

Знать

1. Мясное сырье, его потребительские свойства, пищевая и биологическая ценность.
2. Технологические свойства мясного сырья.
3. Аминокислотный, витаминный, макро- и микроэлементный состав мясного сырья.
4. Влияние химического и морфологического состава мяса птицы на его потребительские и технологические свойства.
5. Требования к мясному сырью при производстве полуфабрикатов.
6. Сравнительная характеристика химического, морфологического состава и пищевой ценности мяса птицы ручной и механической обвалки.
7. Характеристика говядины и свинины, как компонентов в рецептурах продуктов из мяса птицы
8. Характеристика субпродуктов и животных жиров, как компонентов в рецептурах продуктов из мяса птицы.
9. Классификация и характеристика белковых компонентов используемых в рецептурах продуктов из мяса птицы.
10. Классификация и характеристика посолочных веществ используемых в рецептурах продуктов из мяса птицы.
11. Характеристика основных пряностей и специй используемых при производстве продуктов из мяса птицы.
12. Классификация и характеристика пищевых добавок используемых при производстве продуктов из мяса птицы.
13. Технологические схемы выработки полуфабрикатов.
14. Характеристика процесса размораживания мяса при производстве полуфабрикатов.
15. Характеристика процессов разделки, обвалки мяса при производстве полуфабрикатов.
16. Характеристика процесса жиловки мяса при производстве полуфабрикатов.
17. Характеристика процесса созревания мяса при производстве полуфабрикатов.
18. Механическая обвалка мяса птицы и её технологические правила.
19. Посол мяса при производстве маринованных полуфабрикатов, его цель и сущность. Биохимические аспекты процесса посола.
20. Физико-химическая сущность процессов накопления и распределения посолочных веществ при посоле мясного сырья.

Уметь

1. Классификация способов, интенсифицирующих процесс посола. Классические способы посола маринованных полуфабрикатов.
2. Способы шприцевания рассолов при производстве маринованных полуфабрикатов, их характеристика.
3. Классификация механических способов интенсификации обработки сырья при посоле. Тумблирование мяса.
4. Массирование мяса.
5. Электропосол (электромассирование) мяса.
6. Характеристика процесса измельчения мяса при производстве полуфабрикатов.

7. Подготовка немясных компонентов фарша при производстве полуфабрикатов.
8. Характеристика процесса составления фарша рубленых полуфабрикатов. Формование фарша.
9. Изготовление полуфабрикатов в панировке и тесте.
10. Характеристика процессов фасования и упаковывания полуфабрикатов.
11. Характеристика процессов охлаждения и замораживания полуфабрикатов.
12. Ассортимент и особенности производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
13. Ассортимент и особенности производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.
14. Ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов (котлеты, шницели, биточки) из мяса птицы.
15. Ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов (купаты, зразы, окорочка фаршированные) из мяса птицы.
16. Ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов (голубцы, пельмени, равиоли, манты) из мяса птицы.
17. Технология приготовления запеченных тушек цыплят.
18. Технология приготовления вареных тушек кур и цыплят.
19. Технология приготовления жареной птицы.
Технология приготовления пастромы утиной и гусиной.

Навык

1. Технология приготовления наборов из субпродуктов.
2. Ассортимент колбасных изделий из мяса птицы. Технологические схемы производства.
3. Требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам в колбасном производстве.
4. Характеристика процессов подготовки и измельчения шпика, подготовки колбасных оболочек.
5. Посол, выдержка и измельчение мяса в колбасном производстве.
6. Характеристика процесса составления колбасного фарша.
7. Характеристика процессов наполнения фаршем оболочек, вязки колбасных изделий.
8. Характеристика и организация процессов термической обработки, упаковки и хранения колбасных изделий из мяса птицы.
9. Ассортимент консервов из мяса птицы. Технологическая схема производства.
10. Требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам при производстве консервов.
11. Характеристика процессов измельчения и перемешивания мясного сырья в консервном производстве.
12. Подготовка овощей и вспомогательного сырья при производстве консервов, предварительная тепловая обработка.
13. Характеристика и организация процессов порционирования, фасования и контрольного взвешивания консервов.
14. Характеристика и организация процессов маркировки, эксгаустирования и закатки консервных банок.
15. Характеристика и организация процесса проверки консервных банок на герметичность. Стерилизация консервов.
16. Понятие о стерилизации. Формула стерилизации.
17. Стерилизация консервов в автоклавах периодического действия.
18. Характеристика и организация процесса стерилизации консервов в аппаратах непрерывного действия.
19. Характеристика и организация процессов сортировки, этикетировки и смазки консервных банок.
20. Укладка банок в тару, маркировка тары, складирование и хранение консервов.

ПК-11

Знать

1. Мясное сырье, его потребительские свойства, пищевая и биологическая ценность.
2. Технологические свойства мясного сырья.
3. Аминокислотный, витаминный, макро- и микроэлементный состав мясного сырья.
4. Влияние химического и морфологического состава мяса птицы на его потребительские и технологические свойства.

5. Требования к мясному сырью при производстве полуфабрикатов.
6. Сравнительная характеристика химического, морфологического состава и пищевой ценности мяса птицы ручной и механической обвалки.
7. Характеристика говядины и свинины, как компонентов в рецептурах продуктов из мяса птицы
8. Характеристика субпродуктов и животных жиров, как компонентов в рецептурах продуктов из мяса птицы.
9. Классификация и характеристика белковых компонентов используемых в рецептурах продуктов из мяса птицы.
10. Классификация и характеристика посолочных веществ используемых в рецептурах продуктов из мяса птицы.
11. Характеристика основных пряностей и специй используемых при производстве продуктов из мяса птицы.
12. Классификация и характеристика пищевых добавок используемых при производстве продуктов из мяса птицы.
13. Технологические схемы выработки полуфабрикатов.
14. Характеристика процесса размораживания мяса при производстве полуфабрикатов.
15. Характеристика процессов разделки, обвалки мяса при производстве полуфабрикатов.
16. Характеристика процесса жиловки мяса при производстве полуфабрикатов.
17. Характеристика процесса созревания мяса при производстве полуфабрикатов.
18. Механическая обвалка мяса птицы и её технологические правила.
19. Посол мяса при производстве маринованных полуфабрикатов, его цель и сущность. Биохимические аспекты процесса посола.
20. Физико-химическая сущность процессов накопления и распределения посолочных веществ при посоле мясного сырья.

Уметь

1. Классификация способов, интенсифицирующих процесс посола. Классические способы посола маринованных полуфабрикатов.
 2. Способы шприцевания рассолов при производстве маринованных полуфабрикатов, их характеристика.
 3. Классификация механических способов интенсификации обработки сырья при посоле. Тумбирование мяса.
 4. Массирование мяса.
 5. Электропосол (электромассирование) мяса.
 6. Характеристика процесса измельчения мяса при производстве полуфабрикатов.
 7. Подготовка немясных компонентов фарша при производстве полуфабрикатов.
 8. Характеристика процесса составления фарша рубленых полуфабрикатов. Формование фарша.
 9. Изготовление полуфабрикатов в панировке и тесте.
 10. Характеристика процессов фасования и упаковывания полуфабрикатов.
 11. Характеристика процессов охлаждения и замораживания полуфабрикатов.
 12. Ассортимент и особенности производства натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
 13. Ассортимент и особенности производства маринованных полуфабрикатов из мяса птицы.
 14. Ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов (котлеты, шницели, биточки) из мяса птицы.
 15. Ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов (купаты, зразы, окорочка фаршированные) из мяса птицы.
 16. Ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов (голубцы, пельмени, ravioli, манты) из мяса птицы.
 17. Технология приготовления запеченных тушек цыплят.
 18. Технология приготовления вареных тушек кур и цыплят.
 19. Технология приготовления жареной птицы.
- Технология приготовления пастромы утиной и гусиной.

Навык

1. Технология приготовления наборов из субпродуктов.
2. Ассортимент колбасных изделий из мяса птицы. Технологические схемы производства.
3. Требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам в колбасном производстве.

4. Характеристика процессов подготовки и измельчения шпика, подготовки колбасных оболочек.
5. Посол, выдержка и измельчение мяса в колбасном производстве.
6. Характеристика процесса составления колбасного фарша.
7. Характеристика процессов наполнения фаршем оболочек, вязки колбасных изделий.
8. Характеристика и организация процессов термической обработки, упаковки и хранения колбасных изделий из мяса птицы.
9. Ассортимент консервов из мяса птицы. Технологическая схема производства.
10. Требования, предъявляемые к сырью и вспомогательным материалам при производстве консервов.
11. Характеристика процессов измельчения и перемешивания мясного сырья в консервном производстве.
12. Подготовка овощей и вспомогательного сырья при производстве консервов, предварительная тепловая обработка.
13. Характеристика и организация процессов порционирования, фасования и контрольного взвешивания консервов.
14. Характеристика и организация процессов маркировки, эксгаустирования и закатки консервных банок.
15. Характеристика и организация процесса проверки консервных банок на герметичность. Стерилизация консервов.
16. Понятие о стерилизации. Формула стерилизации.
17. Стерилизация консервов в автоклавах периодического действия.
18. Характеристика и организация процесса стерилизации консервов в аппаратах непрерывного действия.
19. Характеристика и организация процессов сортировки, этикетировки и смазки консервных банок.
20. Укладка банок в тару, маркировка тары, складирование и хранение консервов.

Типовой экзаменационный билет № 0

1. Ассортимент консервов из мяса птицы. Технологическая схема производства.
2. Классификация и характеристика посолочных веществ используемых в рецептурах продуктов из мяса птицы.
- 3 Ассортимент и особенности производства рубленых полуфабрикатов (котлеты, шницели, биточки) из мяса птицы.

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____ 201__ г.
 Экзаменатор _____
 Заведующий кафедрой _____

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

ОПК - 2 *способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения*

Задания закрытого типа:

1. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты из мяса птицы классифицируют
 - А) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
 - Б) натуральные, мясной фарш, пельмени
 - В) котлеты, пельмени, мясной фарш
 - Г) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
 Правильный ответ: Г
2. Подготовка мяса из птицы для производства натуральных полуфабрикатов включает
 - А) разделку туш, обвалку, жиловку и сортировку

- Б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- В) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- Г) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

Правильный ответ: А

3. Что такое разделка мяса?

- А) разделение полутуши на восемь частей;
- Б) разделение туши на три части;
- В) разделение полутуши на четыре части;
- Г) разделение туши на отрубы.

Правильный ответ: Г

4. В течение какого времени осуществляется варка мяса птицы изделия?

- А) десять минут;
- Б) двадцать минут;
- В) полтора часа;
- Г) четыре часа.

Правильный ответ: Б

5. Назовите вид мяса, обладающего наиболее слабыми свойствами.

- А) мороженое;
- Б) размороженное;
- В) парное;
- Г) вяленое.

Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1. _____ вид мяса не используется в производстве.

Правильный ответ: Парной

2. Самой устойчивой к хранению продукцией являются _____ и _____ изделия.

Правильный ответ: копченые, сырокопченые

3. Температура хранения консервированной продукции составляет _____.

Правильный ответ: 1-5°C

4. На продолжительность процесса посола мяса из птицы влияет температура и _____.

Правильный ответ: степень измельченности

5. Запрещается использование мяса птицы, подвергавшейся _____ в производстве полуфабрикатов.

Правильный ответ: многократному замораживанию

6. К натуральным полуфабрикатам из мяса птицы относятся крупнокусковые, мелкокусковые, _____.

Правильный ответ: порционные

7. Укладку консервов производят в определенной последовательности: _____, жир-сырец, мясо.

Правильный ответ: специи

8. Длительность сушки для полукопченых колбас составляет _____.

Правильный ответ: 2-3 суток

9. _____ - это выдержка нашпицованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 0С и относительной влажности воздуха 80 – 85 % .

Правильный ответ: осадка колбас

10. Для увеличения водосвязывающей способности и снижения себестоимости при выработке колбасных изделий используют: крахмал, муку, _____ .

Правильный ответ: соевый изолят

11. Перед нарезкой и формованием мяса _____ для удобства использования.

Правильный ответ: подмораживают

12. Нитрит натрия в процессе производства при посоле мяса из птицы добавляется с целью _____ изделий.

Правильный ответ: фиксации окраски

13. При производстве полуфабрикатов из мяса птицы используется _____ .

Правильный ответ: охлажденное

14. Продолжительность размораживания тушки птицы составляет не более _____ в зависимости от массы.

Правильный ответ: 24-30 часов

15. _____ - это процесс отделения мякоти от кости .

Правильный ответ: Обвалка

ПК - 5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

Задания закрытого типа:

1. Какой вид мяса не может быть использован для высокосортного изделия?

А) повторно замороженное;

Б) свежее;

В) размороженное;

Г) парное.

Правильный ответ: А

2. По какой технологической схеме производится паштет?

А) зачистка, промывка субпродуктов, измельчение, формовка, двухчасовое запекание, охлаждение;

Б) зачистка, промывка субпродуктов, измельчение, отваривание, формовка, трёхчасовое запекание при температуре 100°C, охлаждение, фасовка;

В) измельчение, заморозка, фасовка;

Г) отваривание, измельчение, формовка, заморозка.

Правильный ответ: Б

3. По какой технологической схеме производится фасованное мясо птицы?

А) разделка туши, полутуши, четвертины на отрубы, порционная разделка отрубов, потребительская и групповая упаковка, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа;

Б) порционная разделка отрубов, групповая упаковка, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа;

В) разделка полутуши на отрубы, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа;

Д) порционная разделка полутуши и четвертины на отрубы, потребительская упаковка, процесс охлаждения, хранение, транспортировка, продажа.

Правильный ответ: А

4. Правила размораживания мяса птицы:

А) на воздухе, в воде;

Б) на воздухе, в воде, в камерах – дефростерах;

В) на воздухе, в помещении цеха или в камерах – дефростерах.

Правильный ответ: Б

5. Набор продуктов для приготовления котлетной массы из куриного мяса:

- А) мякоть без кожи, хлеб, вода, соль, перец;
- Б) мякоть с кожей или без нее, хлеб, вода, соль;
- В) мякоть без кожи, хлеб, вода, соль.

Правильный ответ: В

Задания открытого типа

1. Срок хранения мясной консервации составляет от одного до _____.

Правильный ответ: трех лет

2. Процент потери при варке мяса птицы составляет _____.

Правильный ответ: 25 %

3. Требования предъявляемые к качеству готового мяса птицы: цвет, _____, вкус, _____.

Правильный ответ: консистенция, запах

4. Мясо птицы подразделяют по виду, _____, способу и _____ технологической обработки тушек и их термическому состоянию.

Правильный ответ: возрасту, качеству.

5. Тушки птицы, выпускаемые в реализацию, должны быть _____, по качеству обработки не ниже _____, с маркировкой, соответствующей категории.

Правильный ответ: свежими, второй категории

6. При подозрении на инфекционные заболевания мяса птицы проводят _____ исследования.

Правильный ответ: бактериологические

7. Не допускается в реализацию мясо птицы _____, с признаками порчи, многократно _____, а также тушки, не соответствующие II категории.

Правильный ответ: деформированная, замороженная

8. Срок хранения мяса птицы при температуре 0-6°C до _____, замороженной от 8 до _____.

Правильный ответ: 72 часов, 10 месяцев

9. По упитанности и качеству обработки всех видов птиц подразделяют на две категории:

Правильный ответ: первая, вторая

10. По способу обработки птиц подразделяют на _____ и _____.

Правильный ответ: потрошенные, полупотрошенные

11. Для производства натуральных полуфабриктов используют птицу _____ и _____ категории.

Правильный ответ: первой, второй

12. При _____ обработке и _____ сырье претерпевает сложные физико-химические и структурные изменения, становясь готовым продуктом.

Правильный ответ: тепловой, замораживании

13. Способ тепловой обработки зависит от _____ птицы, её _____.

Правильный ответ: вида, возраста

14. Птица _____ категории, с большим возрастом, которая была заморожена используется только на _____.

Правильный ответ: второй, варку

15. В результате посола увеличиваются _____ способности мяса птицы, его _____ и сочность.

Правильный ответ: влагосвязывающие, пластичность

ПК – 11 способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

Задания закрытого типа:

1. Подготовка мяса птицы для производства включает

- А) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- Б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- В) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- Г) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

Правильный ответ: А

2. Мясные полуфабрикаты - это

- А) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)
- Б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- В) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- Г) процесс обработки продуктов

Правильный ответ: А

3. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов из мяса птицы с момента окончания технологического процесса составляет

- А) 12 ч.
- Б) 24 ч.
- В) 72 ч.
- Г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

Правильный ответ: Г

4. Охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре

- А) в пределах 0-8 0С
- Б) в пределах -4-0 0С
- В) 4 0С
- Г) -8 0С

Правильный ответ: А

В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовления ливерной колбасы?

- А) парном, охлажденном, размороженном, соленом
- Б) мороженом, охлажденном
- В) парном
- Г) размороженном

Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1. Режимы и сроки хранения колбасных изделий составляет: _____ и не более _____.

Правильный ответ: 6 0С, 12 часов

2. _____ представляет собой процесс отделения инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей

Правильный ответ: Обвалка

3. Допустимое содержание мякотных тканей на костях после обвалки составляет _____.

Правильный ответ: до 8 %

4. _____ - это выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков.

Правильный ответ: Жиловка

5. Основными общими процессами производства колбас из мяса птицы являются:

_____, посол мяса, приготовление фарша, _____, термическая обработка, _____.

Правильный ответ: подготовка сырья, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

6. Мясо птицы, которое многократно подвергалась процессам _____ не используется в производстве изделий высшего сорта.

Правильный ответ: заморозки

7.Сроки хранения вареных, фаршированных колбас, сосисок из мяса птицы, при температуре 0-80С составляет _____.

Правильный ответ: 24 – 48 час

8. Количество соли ,вводимое при посоле мяса птицы для вареных колбас составляет _____ к общей массе.

Правильный ответ: 2-2,5 %

9. Длительность посола измельченного мяса птицы составляет _____.

Правильный ответ: до 24 часов

10.Нитрит натрия при посоле мяса для колбас добавляют в соотношении _____.

Правильный ответ: 1:10

11.Обжарку мяса птицы производят при температуре _____ в течении _____ в зависимости от размеров.

Правильный ответ: 70 – 110 0С, 1-3 часов

12.При производстве колбасных изделий из мяса птицы при низкой температуре , но длительном времени обжарки происходит _____.

Правильный ответ: закисание фарша

13.Мясо из птицы которое используется для производства копченых изделий может быть: свежее, _____, не более 2-3 суточной выдержки или недавно _____.

Правильный ответ: охлажденное, замороженное

14. Длительность сушки для сырокопченых и сыровяленых колбас из мяса птицы составляет _____.

Правильный ответ: 25-30 суток

15.Для увеличения водосвязывающей способности и снижения себестоимости при выработке колбасных изделий из мяса птицы используют: крахмал, муку, _____.

Правильный ответ: соевый изолят

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 приня-

тия 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

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Цели и задачи дисциплины. Характеристика сырья и материалов»	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 11	I этап	Устный опрос	февраль /1-е занятие
Раздел 2 «Мясо птицы механической обвалки. Характеристика, технология получения»	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 11	I этап II этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	сентябрь /2-е занятие
Раздел 3 «Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы»	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 11	I этап II этап III этап	Контрольная работа	октябрь /3-е занятие
Раздел 4 «Производство кулинарных изделий из мяса птицы»	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 11	I этап II этап III этап	Тестирование деловая игра	октябрь /4-е занятие
Раздел 5 «Особенности производства колбасных изделий с использованием мяса птицы»	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 11	I этап II этап III этап	Коллоквиум	ноябрь /5-е занятие
Раздел 6 «Особенности производства мясоконсервных изделий с использованием мяса птицы»	ОПК - 2; ПК - 5; ПК - 11	I этап II этап III этап	Деловая игра	декабрь /6-е занятие

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, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
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, основанное 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 ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный 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. Использован 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 экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
1. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/72027
2. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93552 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93552
Дополнительная литература	Количество в библиотеке

<p>3. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45632 (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p>	<p>теке / ссылка на ЭБС https://e.lanbook.com/book/45632</p>
---	--

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 опросы. 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 опросу 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 позволя-

ющим 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 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; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»

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»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Компания ООО Волтек Групп	Voltekgroup.com
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovaniya/503/
Электронная библиотека КемТИПП	http://e-lib.kemtip.ru/?id=34&section=2
База ГОСТов ГОСТ 17527-2014 Упаковка. Термины и определения	http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_17527-2014
Независимый портал для специалистов мясной индустрии «Мясной эксперт»	http://www.meat-expert.ru/forums/forum/7-obolochka-upakovka-markirovka/
Технологии и оборудование для производства мясных продуктов	http://meat-pro.ru/pelmeni/kratkaya-

Наименование ресурса	Режим доступа
	tehnologiya-proizvodstva-pelmeney.html
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obucheniye/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/pforum.html
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Яндекс	http:// Yandex.ru
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	http://www.ingred.ru/ свободный.
Функциональные пищевые продукты	www.preparedfoods.com
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
Информационная система «Единое окно доступа к образова-	http://www.window.edu.ru

Наименование ресурса	Режим доступа
тельными ресурсам»	
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

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

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

Учебная аудитория 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.

Аудитория № 600 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью	
--	--

<p>(рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; служащие для представления учебной информации; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</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; 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, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 606 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов; Лаборатория технологии молока и молочных продуктов; Лаборатория продуктов питания функционального назначения, Лаборатория физико-химических свойств пищевых продуктов укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная, лабораторные столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (микроскоп, центрифуга лабораторная универсальная, баня водяная, мясорубка, термометр (переносной), весы, весы электронные тензометрические для статического взвешивания типа (переносные), лабораторные весы, вискозиметр, микроволновая печь(переносная), рН-метр-милливольтметр (переносной), спектрофотометр, электрическая плита, рефрактометр портативный, лабораторная посуда, вытяжка, эксикатор, сушильный шкаф, спектрофотометр(переносной), эксикатор);учебно-наглядные пособия, 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 ChromeСвободно 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; 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, пос. 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 «Дон-</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27</p>

<p>ской 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>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, пос. 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-иономер, 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; 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, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>