

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

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

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### 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.  
ФИО

(подпись)

доцент

(должность)

канд.с-х. наук

(степень)

доцент

(звание)

#### Рекомендовано:

Заседанием кафедры

пищевых технологий

протокол заседания от

28.08.2023 г. № 1 Зав. кафедрой

(подпись)

Насиров Ю.З.

ФИО

п. Персиановский, 2023 г.

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

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

**Профессиональные компетенции (ПК):**

- Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания (ПК-2);
- Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПК-2.1);
- Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3);
- Организует работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-3.4).

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:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-2	Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	ПК-2.1 Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	<i>Знание:</i> контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений <i>Навык:</i> контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений <i>Опыт деятельности:</i> контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений

		ПК-2.3 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	<p><i>Знание:</i> контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p><i>Навык:</i> контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p><i>Опыт деятельности:</i> контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>
ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК-3.4 Организует работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<p><i>Знание:</i> Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Навык:</i> Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Опыт деятельности:</i> Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>

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

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экс./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
<b>очная форма обучения 2021 год набора</b>						
7	5/180	32	48	1,3	62,7	экзамен
<b>заочная форма обучения 2021 год набора</b>						
5	5/180	6	10	1,3	153,7	экзамен
<b>очная форма обучения 2022 год набора</b>						
7	5/180	32	48	1,3	62,7	экзамен

заочная форма обучения 2022 год набора						
5	5/180	6	10	1,3	153,7	экзамен
очная форма обучения 2023 год набора						
7	5/180	32	48	1,3	62,7	экзамен
заочная форма обучения 2023 год набора						
5	5/180	6	10	1,3	153,7	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
<b>Тема 1</b> «Цели и задачи дисциплины. Характеристика сырья и материалов»
<b>Тема 2</b> «Мясо птицы механической обвалки. Характеристика, технология получения»
<b>Тема 3</b> «Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы»
<b>Тема 4</b> «Производство кулинарных изделий из мяса птицы»
<b>Тема 5</b> «Особенности производства колбасных изделий с использованием мяса птицы»
<b>Тема 6</b> «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) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения							
			очно		заочно		очно		заочно	
			2021	2022	2023	2021	2022	2023		
1	<b>Тема 1</b> «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.	2	0,1	2	0,6	2	0,6		
		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-технологические свойства сырья.	2	0,1	2	0,6	2	0,6		
2	<b>Тема 2</b> «Мясо птицы механической об-	Вопрос 1. Характеристика химического, морфологического состава и биологической ценности МПМО. Функционально-	4	0,1	4	0,6	4	0,6		

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения					
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2021		2022		2023	
	валки. Характеристика, технология получения»	технологические свойства МПМО. Использование МПМО в производстве мясопродуктов. 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.						
3	<b>Тема 3</b> «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.	4	0,1	4	0,7	4	0,7
		Вопрос 2. Характеристика рубленых и маринованных полуфабрикатов из мяса птицы. Требования к качеству готового продукта.	4	0,1	4	0,7	4	0,7
4	<b>Тема 4</b> «Производство кулинарных изделий из мяса птицы»	Вопрос 1. Ассортимент кулинарных изделий. Технологические схемы.	4	0,25	4	0,7	4	0,7
		Вопрос 2. Особенности производства вареных, жареных, запеченных, варено-копченых изделий из птицы. Рецептуры рассолов для шприцевания и массирования мяса птицы. Требования к качеству готового продукта.	4	0,25	4	0,7	4	0,7
5.	<b>Тема 5</b> «Особенности производства колбасных изделий с использованием	Вопрос 1. Ассортимент колбасных изделий. Технологические схемы. Особенности производства вареных колбас, сосисок, сарделек с использованием мяса птицы механической об-	4	0,5	4	0,7	4	0,7

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения					
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2021		2022		2023	
	зованием мяса птицы»	валки. Ветчинные продукты из птицы. Производство полукопченых и варено-копченых колбас.						
6	<b>Тема</b> «Особенности производства мясоконсервных изделий с использованием мяса птицы»	<b>6</b> Вопрос 1. Ассортимент консервов. Технологические схемы. Характеристика технологических операций.	4	0,5	4	0,7	4	0,7
<b>ИТОГО</b>			32	2	32	6	32	6

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					
				очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2021		2022		2023	
1	<b>Тема 1</b> «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	8	2	8	2	8	2
2	<b>Тема 2</b> «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	8	2	8	2	8	2
3	<b>Тема 3</b> «Технология производства полуфабрикатов	Практическое занятие 1. Исследование показателей качества рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	Защита презентации	8	2	8	2	8	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					
				очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
				2021		2022		2023	
	из мяса птицы»	ручной и механической обвалки.							
4	<b>Тема 4</b> «Производство кулинарных изделий из мяса птицы»	Практическое занятие 1. Исследование показателей качества кулинарных изделий из мяса птицы.	Решение проблемно-ситуационных задач	8	2	8	2	8	2
5	<b>Тема 5</b> «Особенности производства колбасных изделий с использованием мяса птицы»	Практическое занятие 1. Исследование показателей качества колбасных изделий содержащих мясо птицы.	Защита презентации	8	1	8	1	8	1
6	<b>Тема 6</b> «Особенности производства мясоконсервных изделий с использованием мяса птицы»	Исследование показателей качества мясных консервов содержащих мясо птицы	Написание реферата	8	1	8	1	8	1
Итого				48	10	48	10	48	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					
			очно	заочно	очно	заочно	очно	заочно
			2021		2022		2023	
1	<b>Тема 1</b> «Цели и задачи дисциплины. Характеристика сырья и материалов»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	16,4	27,1	16,4	27,1	16,4	27,1
2	<b>Тема 2</b> «Мясо птицы механической обвалки. Характеристика, технология получения»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	16,5	27,1	16,5	27,1	16,5	27,1





№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	<p>зователей.</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: <a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a> (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a></p>
<p><b>Тема 2</b> «Мясо птицы механической обвалки. Характеристика, технология получения» <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: <a href="https://e.lanbook.com/book/72027">https://e.lanbook.com/book/72027</a> (дата обращения: 11.06.2023). — 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/93552">https://e.lanbook.com/book/93552</a> (дата обращения: 11.06.2023). — 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a> (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/72027">https://e.lanbook.com/book/72027</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/93552">https://e.lanbook.com/book/93552</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a></p>
<p><b>Тема 3</b> «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: <a href="https://e.lanbook.com/book/72027">https://e.lanbook.com/book/72027</a> (дата обращения: 11.06.2023). — 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 : учеб-</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/72027">https://e.lanbook.com/book/72027</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/93552">https://e.lanbook.com/book/93552</a></p>

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	<p>ное 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/93552">https://e.lanbook.com/book/93552</a> (дата обращения: 11.06.2023). — 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a> (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a></p>
<p><b>Тема 4</b> «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: <a href="https://e.lanbook.com/book/72027">https://e.lanbook.com/book/72027</a> (дата обращения: 11.06.2023). — 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/93552">https://e.lanbook.com/book/93552</a> (дата обращения: 11.06.2023). — 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a> (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/72027">https://e.lanbook.com/book/72027</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/93552">https://e.lanbook.com/book/93552</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a></p>
<p><b>Тема 5</b> «Особенности производства колбасных изделий с использованием мяса птицы» <i>Изучение ре-</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 //</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/72027">https://e.lanbook.com/book/72027</a></p>

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<p><i>комендованной учебно-методической литературы.</i> <i>Подготовка к экзамену</i></p>	<p>Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/72027">https://e.lanbook.com/book/72027</a> (дата обращения: 11.06.2023). — 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/93552">https://e.lanbook.com/book/93552</a> (дата обращения: 11.06.2023). — 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a> (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/93552">https://e.lanbook.com/book/93552</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a></p>
<p><b>Тема 6</b> «Особенности производства мясоконсервных 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/72027">https://e.lanbook.com/book/72027</a> (дата обращения: 11.06.2023). — 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/93552">https://e.lanbook.com/book/93552</a> (дата обращения: 11.06.2023). — 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a> (дата обра-</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/72027">https://e.lanbook.com/book/72027</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/93552">https://e.lanbook.com/book/93552</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a></p>

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	щения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..	

## 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)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(ПК-2/ПК-2.1)	Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Теоретические и практические аспекты контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Представлять соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Проведения соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений
(ПК-2/ПК-2.3)	Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Теоретические и практические аспекты контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Представлять технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Проведения технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(ПК-3 – ПК- 3.4)	Способен раз- рабатывать си- стемы меро- приятий по по- вышению эф- фективности технологиче- ских процессов производства высококаче- ственных без- опасных про- дуктов питания животного про- исхождения	Организовы- вает работы по примене- нию передо- вых техноло- гий для по- вышения эф- фективности технологиче- ских процес- сов производ- ства продук- тов питания животного происхожде- ния	Теоретиче- ские и прак- тические ас- пекты рабо- ты по при- менению пе- редовых технологий для повыше- ния эффек- тивности технологи- ческих про- цессов про- изводства продуктов питания жи- вотного про- исхождения	Представлять работы по при- менению пере- довых техноло- гий для повы- шения эффек- тивности тех- нологических процессов про- изводства про- дуктов питания животного про- исхождения	Проведения работы по при- менению пере- довых техноло- гий для повы- шения эффек- тивности тех- нологических процессов про- изводства про- дуктов питания животного про- исхождения

## 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 обуче- ния по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап Знать контроли- ровать соблюде- ние технических и санитарных усло- вий работы струк- турных подразде- лений (ПК- 2/ПК- 2.1 )	<b>Фрагментар- ные знания</b> контролиро- вать соблюде- ние техниче- ских и сани- тарных усло- вий работы структурных подразделений / <b>Отсутствие знаний.</b>	<b>Неполные зна- ния</b> контроли- ровать соблю- дение техниче- ских и сани- тарных усло- вий работы структурных подразделений	<b>Сформирован- ные, но содер- жащие отдель- ные пробелы знания</b> контро- лировать со- блюдение тех- нических и са- нитарных усло- вий работы структурных подразделений	<b>Сформирован- ные и система- тические зна- ния</b> контроли- ровать соблю- дение техниче- ских и санитар- ных условий работы струк- турных подраз- делений
II этап Уметь контроли- ровать соблюде- ние технических и	<b>Фрагментар- ное умение</b> контролиро- вать соблюде-	<b>В целом успешное, но не системати- ческое умение</b>	<b>В целом успеш- ное, но содер- жащее отдель- ные пробелы</b>	<b>Успешное и си- стематическое умение</b> контро- лировать со-

<b>Результат обучения по дисциплине</b>	<b>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</b>			
	<b>«не зачтено»</b>	<b>«зачтено»</b>		
санитарных условий работы структурных подразделений (ПК- 2/ПК-2.1 )	ние технических и санитарных условий работы структурных подразделений / <b>Отсутствие умений</b>	контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	<b>умение</b> контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	блюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений
III этап <b>Владеть навыками</b> контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПК- 2/ПК-2.1 )	<b>Фрагментарное применение навыков</b> контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений / <b>Отсутствие навыков</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений
I этап <b>Знать</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК- 2/ПК-2.3 )	<b>Фрагментарные знания</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации / <b>Отсутствие знаний.</b>	<b>Неполные знания</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	<b>Сформированные и систематические знания</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
II этап <b>Уметь</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и	<b>Фрагментарное умение</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответ-	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного	<b>Успешное и систематическое умение</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«не зачтено»</i>	<i>«зачтено»</i>		
эксплуатационной документации (ПК- 2/ПК-2.3 )	ствие требованиям технологической и эксплуатационной документации / <b>Отсутствие умений</b>	происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
III этап <b>Владеть навыками</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК- 2/ПК-2.3 )	<b>Фрагментарное применение навыков</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации / <b>Отсутствие навыков</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
I этап <b>Знать работы</b> по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного проис-	<b>Фрагментарные знания</b> работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства	<b>Неполные знания</b> работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства про-	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологиче-	<b>Сформированные и систематические знания</b> работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов

<b>Результат обучения по дисциплине</b>	<b>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</b>			
	<b>«не зачтено»</b>	<b>«зачтено»</b>		
хождения (ПК-3 – ПК-3.4)	продуктов питания животного происхождения / <b>Отсутствие знаний</b>	дуктов питания животного происхождения	ских процессов производства продуктов питания животного происхождения	производства продуктов питания животного происхождения
II этап <b>Уметь</b> работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-3 – ПК-3.4)	<b>Фрагментарное</b> умение работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения / <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое</b> умение работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы</b> умение работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<b>Успешное и систематическое</b> умение работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
III этап <b>Владеть</b> навыками работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-3 – ПК-3.4)	<b>Фрагментарное</b> применение <b>навыков</b> работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения / <b>Отсутствие навыков</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое</b> применение <b>навыков</b> работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<b>В целом успешное, но не систематическое</b> применение <b>навыков</b> работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<b>В целом успешное, но не систематическое</b> применение <b>навыков</b> работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов 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.

### **Задания для подготовки к экзамену**

**ПК-2 - ПК-2.1** Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений

**Знать** контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений

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** контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений

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. Тумбление 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** контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений

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-2-ПК 2.3** Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

**Знать** контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

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** контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

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. Тумбление 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** контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

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, этикетирования и смазки консервных банок.
20. Укладка банок в тару, маркировка тары, складирование и хранение консервов.

**ПК-3- ПК-3.4** Организует работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

**Знать** организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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** организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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** организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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**

#### ***ПК-2 Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания***

*ПК-2.1 Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений*

#### *Задания закрытого типа:*

1. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты 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 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 колбасного 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 влияет температура и \_\_\_\_\_.

Правильный ответ: степень измельченности

5. Запрещается использование птицы подвергавшейся \_\_\_\_\_ в производстве полуфабрикатов.

Правильный ответ: многократному замораживанию

6. К натуральным полуфабрикатам 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 мясо \_\_\_\_\_ для удобства использования.

Правильный ответ: подмораживают

12. Нитрит натрия в процессе производства при посоле добавляется с целью \_\_\_\_\_ изделий.

Правильный ответ: фиксации окраски

13. При производстве полуфабрикатов и колбас мясо используется \_\_\_\_\_ .

Правильный ответ: охлажденное

14. Продолжительность размораживания тушь птицы составляет не более \_\_\_\_\_ в зависимости от массы.

Правильный ответ: 24-30 часов

15. \_\_\_\_\_ - это процесс отделения мякоти от кости .

Правильный ответ: Обвалка

## ***ПК-2 Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания***

*ПК-2.3 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации*

*Задания закрытого типа:*

1. Сырьем для птицеперерабатывающей промышленности служат:

а) цыплята; цыплята-бройлеры; гуси; индейки; цесарки

б) свиньи

в) КРС, МРС

Правильный ответ: а.

2. Пищевая ценность — это:

а) комплекс всех полезных свойств продуктов питания, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных питательных веществах;

б) это количество энергии, высвобождающейся в организме из пищевых продуктов для обеспечения его физиологических функций;

в) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для образования в нем белка;

г) показатель качества жиров пищевых продуктов, отражающий содержание в них незаменимых полиненасыщенных жирных кислот;

Правильный ответ: а

3. Биологическая ценность — это:

а) количество энергии, высвобождающейся в организме из пищевых продуктов для обеспечения его физиологических функций;



- б) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для образования в нем белка;
- в) показатель качества жиров пищевых продуктов, отражающий содержание в них незаменимых полиненасыщенных жирных кислот;
- г) комплекс всех полезных свойств продуктов питания, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных питательных веществах;

Правильный ответ: б

4. Какие из документов требуются для транспортировки птицы на птицекомбинат:

- а) ветеринарное свидетельство
- б) счет-фактура
- в) медицинская книжка
- г) товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость)

Правильный ответ: а, г.

5. Технология переработки птицы состоит из следующих основных операций:

- а) убой; обескровливание; тепловая обработка; операции по полупотрошению или полному потрошению; охлаждение; сортировка, маркировка, взвешивание и упаковка тушек; замораживание мяса, хранение и реализация мяса;
- б) навешивание на конвейер; оглушение или обездвиживание; убой; обескровливание; тепловая обработка; снятие оперения; операции по полупотрошению или полному потрошению; охлаждение; сортировка, маркировка, взвешивание и упаковка тушек; замораживание мяса, хранение и реализация мяса;
- в) оглушение или обездвиживание; тепловая обработка; снятие оперения; операции по полупотрошению или полному потрошению; охлаждение; сортировка, маркировка, взвешивание и упаковка тушек.

Правильный ответ: б

#### *Задания открытого типа:*

1. В тушке бройлеров содержится 19-23 % \_\_\_\_\_

Правильный ответ: белка

2. В тушке бройлеров содержится 5-15 % \_\_\_\_\_

Правильный ответ: жира

3. Высокомеханизированные предприятия по переработке птицы и выработке различных мясопродуктов (колбасы, консервы и др.) называют \_\_\_\_\_

Правильный ответ: птицекомбинаты

4. Предприятия, предназначенные для убоя, охлаждения и хранения мяса птицы, называются \_\_\_\_\_

Правильный ответ: хладобойни.

5. Ветеринарное свидетельство действительно в течение \_\_\_\_\_ со дня выдачи.

Правильный ответ: 3-х суток

6. Принимают птицу по количеству голов и \_\_\_\_\_

Правильный ответ: живой массе

7. Птицу, поставляемую для переработки, подразделяют на молодняк и \_\_\_\_\_

Правильный ответ: взрослую

8. У \_\_\_\_\_ киль грудной кости неокостеневший (хрящевидный), трахеальные кольца эластичные, легко сжимаются, в крыле – одно и более ювенальных маховых перьев, с заостренными концами, у бройлеров – не менее пяти.

Правильный ответ: молодняка

9. У \_\_\_\_\_ птицы окостеневший, твердый киль грудной кости, не сжимающиеся, твердые трахеальные кольца, на ногах грубая, шероховатая чешуя и кожа; у петухов и индюков твердые шпоры и ороговевший клюв.

Правильный ответ: взрослой.

10. Процедура очищения желудочно-кишечного тракта птицы от содержимого, исключающая возможность загрязнения тушки и органов при случайных нарушениях целостности кишечника и зоба, улучшающая санитарное состояние производственных помещений, дающая возможность отдохнуть птице после транспортировки называется \_\_\_\_\_

Правильный ответ: предубойной выдержкой.

11. К приемке допускается птица с наполненным зобом, но в этом случае делается скидка с живой массы на содержимое желудочно-кишечного тракта до \_\_\_\_\_ %.

Правильный ответ: 3.

12. Процесс, приводящий к расслаблению мышц, потере болевой чувствительности, что облегчает проведение последующих операций на конвейере, при этом работа сердца не прекращается называется \_\_\_\_\_

Правильный ответ: оглушение.

13. Продолжительность обескровливания кур, цыплят, бройлеров и цесарок составляет \_\_\_\_\_ минуты.

Правильный ответ: 1,5-2.

14. Тушки птицы (способ обработки), у которой удалены кишечник с клоакой, зоб, яйцевод (у женских особей) называются \_\_\_\_\_

Правильный ответ: Полупотрошенные

15. Тушки птицы (способ обработки), у которой удалены удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм называются \_\_\_\_\_

Правильный ответ: Потрошенные.

**ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения**

*ПК-3.4 Организует работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения*

*Задания закрытого типа:*

1. Сырьем для птицеперерабатывающей промышленности служат:

- а) цыплята; цыплята-бройлеры; гуси; индейки; цесарки
- б) свиньи
- в) КРС, МРС

Правильный ответ: а.

2. Пищевая ценность — это:

- а) комплекс всех полезных свойств продуктов питания, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных питательных веществах;
- б) это количество энергии, высвобождающейся в организме из пищевых продуктов для обеспечения его физиологических функций;
- в) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для образования в нем белка;
- г) показатель качества жиров пищевых продуктов, отражающий содержание в них незаменимых полиненасыщенных жирных кислот;

Правильный ответ: а

3. Биологическая ценность – это:

- а) количество энергии, высвобождающейся в организме из пищевых продуктов для обеспечения его физиологических функций;
- б) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для образования в нем белка;
- в) показатель качества жиров пищевых продуктов, отражающий содержание в них незаменимых полиненасыщенных жирных кислот;
- г) комплекс всех полезных свойств продуктов питания, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных питательных веществах;

Правильный ответ: б

4. Какие из документов требуются для транспортировки птицы на птицекомбинат:

- а) ветеринарное свидетельство
- б) счет-фактура
- в) медицинская книжка
- г) товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость)

Правильный ответ: а, г.

5. Технология переработки птицы состоит из следующих основных операций:

- а) убой; обескровливание; тепловая обработка; операции по полупотрошению или полному потрошению; охлаждение; сортировка, маркировка, взвешивание и упаковка тушек; замораживание мяса, хранение и реализация мяса;
- б) навешивание на конвейер; оглушение или обездвиживание; убой; обескровливание; тепловая обработка; снятие оперения; операции по полупотрошению или полному потрошению;

охлаждение; сортировка, маркировка, взвешивание и упаковка тушек; замораживание мяса, хранение и реализация мяса;

в) оглушение или обездвиживание; тепловая обработка; снятие оперения; операции по полупотрошению или полному потрошению; охлаждение; сортировка, маркировка, взвешивание и упаковка тушек.

Правильный ответ: б

*Задания открытого типа:*

1. В тушке бройлеров содержится 19-23 % \_\_\_\_\_

Правильный ответ: белка

2. В тушке бройлеров содержится 5-15 % \_\_\_\_\_

Правильный ответ: жира

3. Высокомеханизированные предприятия по переработке птицы и выработке различных мясосопродуктов (колбасы, консервы и др.) называют \_\_\_\_\_

Правильный ответ: птицекомбинаты

4. Предприятия, предназначенные для убоя, охлаждения и хранения мяса птицы, называются \_\_\_\_\_

Правильный ответ: хладобойни.

5. Ветеринарное свидетельство действительно в течение \_\_\_\_\_ со дня выдачи.

Правильный ответ: 3-х суток

6. Принимают птицу по количеству голов и \_\_\_\_\_

Правильный ответ: живой массе

7. Птицу, поставляемую для переработки, подразделяют на молодняк и \_\_\_\_\_

Правильный ответ: взрослую

8. У \_\_\_\_\_ киль грудной кости неокостеневший (хрящевидный), трахеальные кольца эластичные, легко сжимаются, в крыле – одно и более ювенальных маховых перьев, с заостренными концами, у бройлеров – не менее пяти.

Правильный ответ: молодняка

9. У \_\_\_\_\_ птицы окостеневший, твердый киль грудной кости, не сжимающиеся, твердые трахеальные кольца, на ногах грубая, шероховатая чешуя и кожа; у петухов и индюков твердые шпоры и ороговевший клюв.

Правильный ответ: взрослой.

10. Процедура очищения желудочно-кишечного тракта птицы от содержимого, исключающая возможность загрязнения тушки и органов при случайных нарушениях целостности кишечника и зоба, улучшающая санитарное состояние производственных помещений, дающая возможность отдохнуть птице после транспортировки называется \_\_\_\_\_

Правильный ответ: предубойной выдержкой.

11. К приемке допускается птица с наполненным зобом, но в этом случае делается скидка с живой массы на содержимое желудочно-кишечного тракта до \_\_\_\_\_ %.

Правильный ответ: 3.

12. Процесс, приводящий к расслаблению мышц, потере болевой чувствительности, что облегчает проведение последующих операций на конвейере, при этом работа сердца не прекращается называется \_\_\_\_\_.

Правильный ответ: оглушение.

13. Продолжительность обескровливания кур, цыплят, бройлеров и цесарок составляет \_\_\_\_\_ минуты.

Правильный ответ: 1,5-2.

14. Тушки птицы (способ обработки), у которой удалены кишечник с клоакой, зоб, яйцевод (у женских особей) называются \_\_\_\_\_.

Правильный ответ: Полупотрошенные

15. Тушки птицы (способ обработки), у которой удалены удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм называются \_\_\_\_\_.

Правильный ответ: Потрошенные.

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

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

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

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

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;

- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;

- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

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

### ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
<b>Тема 1</b> «Цели и задачи дисциплины. Характеристика сырья и материалов»	ПК-2, ПК-3	ПК-2.1, ПК-2.3 ПК-3.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Сентябрь / 1-е занятие
<b>Тема 2</b> «Мясо птицы механической обвалки. Характеристика, технология получения»	ПК-2, ПК-3	ПК-2.1, ПК-2.3 ПК-3.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Сентябрь / 2-е занятие
<b>Тема 3</b> «Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы»	ПК-2, ПК-3	ПК-2.1, ПК-2.3 ПК-3.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Октябрь / 3-е занятие
<b>Тема 4</b> «Производство кулинарных изделий из мяса птицы»	ПК-2, ПК-3	ПК-2.1, ПК-2.3 ПК-3.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Октябрь / 3-е занятие
<b>Тема 5</b> «Особенности производства колбасных изделий с использованием мяса птицы»	ПК-2, ПК-3	ПК-2.1, ПК-2.3 ПК-3.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Октябрь / 3-е занятие
<b>Тема 6</b> «Особенности производства мясоконсервных изделий с использованием мяса птицы»	ПК-2, ПК-3	ПК-2.1, ПК-2.3 ПК-3.4	I этап II этап III этап	Устный опрос	Октябрь / 3-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, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

**Тестирование.** Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах

и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

### Критерии и шкалы оценивания тестов

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

### Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

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



		ланы и/или выводы не обоснованы.	полнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	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
<p>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: <a href="https://e.lanbook.com/book/72027">https://e.lanbook.com/book/72027</a> (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p> <p>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: <a href="https://e.lanbook.com/book/93552">https://e.lanbook.com/book/93552</a> (дата обращения: 11.06.2023). —</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/72027">https://e.lanbook.com/book/72027</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a></p>

Режим доступа: для авториз. пользователей.	
<b>Дополнительная литература</b>	<b>Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС</b>
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/45632">https://e.lanbook.com/book/45632</a> (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..	<a href="https://e.lanbook.com/book/93552">https://e.lanbook.com/book/93552</a>

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные 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 позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

#### **Перечень профессиональных баз данных**

<b>Наименование ресурса</b>	<b>Режим доступа</b>
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a>
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>
Официальный сайт Рейтингового агентства «Эксперта»	<a href="http://raexpert.ru/">http://raexpert.ru/</a>
Институт статистических исследований и экономики знаний	<a href="https://issek.hse.ru/">https://issek.hse.ru/</a>

#### **Перечень информационных справочных систем**

<b>Наименование ресурса</b>	<b>Режим доступа</b>
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://don-agro.ru">http://don-agro.ru</a>
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://donland.ru">http://donland.ru</a>
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	<a href="http://vak.ed.gov.ru/">http://vak.ed.gov.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>
Библиотека диссертаций и авторефератов России	<a href="http://www.dslib.net/">www.dslib.net/</a>
ЭБС «Лань»	<a href="http://www.e.lanbook.com">www.e.lanbook.com</a>
Университетская библиотека ONLINE	<a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="https://elibrary.ru">https://elibrary.ru</a>
Международная информационная система AGRIS	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a>

## **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.

## 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.

<p>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 (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; Яндекс Browser Свободно распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Яндекс 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 продук-</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>

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

<p>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>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>