

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.
«26» марта 2024 г.
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

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

Программа разработана:

Насиров Ю.З. (подпись) зав. кафедрой (должность) канд. экон. наук (степень) доцент (звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры Пищевых технологий
протокол заседания от 12.03.2024 г. № 7 Зав. кафедрой Насиров Ю.З.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2024 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная
Тип	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Способ проведения	Стационарная, выездная
Форма проведения	Дискретная

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Планируемые результаты обучения по практике «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» – знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОК-9 - готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

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

ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК-4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

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

ПК-6 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

ПК-7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

ПК-8 - способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;

ПК-9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

ПК-10 - готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

ПК-11 - способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-12 -готовностью выполнять работы по рабочим профессиям

ПК-13 - владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

2.2. Соотношение планируемых результатов обучения по практике «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности Технология мяса и мясных продуктов:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенции
<i>Знание:</i>	
основ экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК-3
<i>Умение:</i>	
использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК-3
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
использования экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК-3
<i>Знание:</i>	
способности к самоорганизации и самообразованию в профессиональной деятельности	ОК-7
<i>Умение:</i>	
самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности	ОК-7
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	ОК-7
<i>Знание:</i>	
основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК-9
<i>Умение:</i>	
пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК-9
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
использования основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК-9
<i>Знание:</i>	
информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1
<i>Умение:</i>	
решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности	ОПК-1
<i>Знание:</i>	
мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2
<i>Умение:</i>	
организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	ОПК-2
<i>Знание:</i>	
различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	ОПК-4

<i>Умение:</i>	
эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	ОПК-4
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	ОПК-4
<i>Знание:</i>	
нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе	ПК-1
<i>Умение:</i>	
использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	ПК-1
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	ПК-1
<i>Знание:</i>	
элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК-2
<i>Умение:</i>	
осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК-2
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК-2
<i>Знание:</i>	
научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК-3
<i>Умение:</i>	
изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК-3
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
в сфере изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	ПК-3
<i>Знание:</i>	
метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	ПК-4
<i>Умение:</i>	
применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	ПК-4
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
применения метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	ПК-4
<i>Знание:</i>	
входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК-5
<i>Умение:</i>	
организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК-5
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	ПК-5
<i>Знание:</i>	
в области текущей производственной информации, анализа полученных данных и использования их в управлении качеством продукции	ПК-6
<i>Умение:</i>	
обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	ПК-6
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	

обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	ПК-6
<i>Знание:</i>	
норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК-7
<i>Умение:</i>	
обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК-7
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК-7
<i>Знание:</i>	
нормативной и технической документации, технических регламентов	ПК-8
<i>Умение:</i>	
разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	ПК-8
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	ПК-8
<i>Знание:</i>	
контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-9
<i>Умение:</i>	
осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-9
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-9
<i>Знание:</i>	
новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК-10
<i>Умение:</i>	
осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК-10
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК-10
<i>Знание:</i>	
технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-11
<i>Умение:</i>	
организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК-11
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК-11
<i>Знание:</i>	
работ в профессиональной деятельности	ПК-12
<i>Умение:</i>	
готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	ПК-12
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
работы по рабочим профессиям	ПК-12
<i>Знание:</i>	
информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	ПК-13
<i>Умение:</i>	
пользоваться современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	ПК-13
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
использования современных информационных технологий, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	ПК-13

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЁ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ

Общая трудоемкость Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика):

Курс	Трудоемкость	
	З.Е.	Количество недель
заочная форма обучения 2020 год набора		
4	5	10 4/6

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Раздел (этап) практики	Краткое содержание раздела
Подготовительный этап:	Получение задания на практику; ознакомление с программой Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика); ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности
Основной этап:	обзор патентных и литературных источников по разрабатываемой теме исследований с целью их использования при выполнении отчета: <ul style="list-style-type: none">- методы исследования и проведения экспериментальных работ;- правила эксплуатации приборов и установок;- методы анализа и обработки экспериментальных данных;- информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере;- требования к оформлению научно-технической документации; Отработка практических навыков в технологии мяса и мясных продуктов; изучение материалов по тематическим разделам практики и т.д.; выполнение индивидуального задания.
Заключительный этап	обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По окончании практики студенты должны предоставить руководителю практики от университета письменный отчет о ее прохождении. Отчет составляется каждым студентом индивидуально в соответствии с программой практики.

Отчет оформляется в соответствии с тематикой, заданием и примерной структурой на листах формата А4, компьютерным набором.

При выполнении отчета на компьютере необходимо учитывать следующие требования: титульный лист с указанием министерства, названия факультета, названия кафедры, фамилии и инициалов студента, курса, направления подготовки, номера учебной группы, фамилии и инициалов студента; должности, фамилии и инициалов преподавателя; поля для текста устанавливаются: верхнее – 2 см; левое – 3 см; нижнее – 2 см; правое - 1 см; красная строка (абзацный отступ) – 1,25 см от левой границы текста; интервал между строками – 1,5; интервал между заголовком и текстом - 3; листы должны быть пронумерованы по центру внизу листа (нумерация сквозная; на титульном листе номер не ставится); текст печатается шрифтом Шрифт TimesNewRoman, размер шрифта 14; заголовки выполняют в середине страницы, точка в конце заголовка не ставится; перенос слов на титульном листе и в

заголовках не допускается; отчет должен быть скреплен, переплетен или сброшюрован в папку; работа должна содержать содержание и список использованной литературы.

Текст работы излагается с соблюдением принятой терминологии, слова в тексте пишутся полностью, сокращения допускаются только общепринятые в научно-технической литературе.

Текстовая часть делится на разделы и подразделы, пункты и (если необходимо) подпункты. Все разделы, подразделы, пункты и подпункты должны быть пронумерованы арабскими цифрами.

Разделы должны иметь порядковые номера, подразделы должны иметь порядковые номера в пределах раздела, пункты имеют порядковые номера в пределах подраздела и т.д. Каждый раздел отчета следует начинать с нового листа.

Все рисунки, схемы, таблицы должны иметь ссылку на них по тексту, должны быть пронумерованы и названы. На все рисунки в тексте должны быть даны ссылки. Рисунки должны располагаться непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, при этом допускается сокращать слово (например: см. рис.1). Если рисунок в тексте один, то допускается его не нумеровать. Рисунки нумеруют арабскими цифрами, при этом нумерация сквозная, но допускается нумеровать и в пределах каждого раздела (главы).

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Наименование таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование таблицы следует помещать над таблицей, без абзачного отступа в одну строку с ее номером через тире. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки. При ссылке следует писать слово "Таблица" с указанием ее номера.

При выполнении работы даются ссылки на использованные справочные данные и соответствующий литературный источник.

Литература, используемая в процессе выполнения задания, приводится в конце работы. Рекомендуется использовать литературу не старше 15 лет. Список литературы оформляется согласно требованиям: ГОСТ 7.1-2003 СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления; ГОСТ Р 7.0.5-2008 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления.

Приложения располагаются в конце работы и нумеруются арабскими цифрами в правом верхнем углу без точки в конце. Например, Приложение 1, Приложение 2.

Структура отчета о прохождении практики выглядит следующим образом:

Титульный лист;

Задание на практику;

Содержание;

Введение;

Основная часть: обзор литературных источников по тематике работы и отражение индивидуального задания;

Заключение;

Список используемой литературы;

Приложения (при необходимости).

Отчет должен содержать список источников (как практических, так и теоретических), которыми пользовался студент при проведении исследования и подготовке отчета.

В приложения выносятся объемные таблицы, рисунки, копии документов организации и другие вспомогательные материалы, на которые даются ссылки в тексте отчета. Количество приложений не ограничивается и в общем объеме отчета не учитывается.

Отчет должен содержать текстовые, графические и табличные материалы, необходимые расчеты, позволяющие раскрыть содержание практики в соответствии с программой ее прохождения. Возможны незначительные отступления от предлагаемой структуры отчета.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

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

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
		Знать Этап I	Уметь Этап II	Навык и (или) опыт деятельности Этап III
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	основ экономических знаний в различных сферах деятельности	использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	использования экономических знаний в различных сферах деятельности
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	самоорганизацию и самообразование в профессиональной деятельности	самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности	самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	использования основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;	информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности	решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности
ОПК-2	- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения
ОПК-4	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных	различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компе- тенции (или ее части)	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
		Знать Этап I	Уметь Этап II	Навык и (или) опыт дея- тельности Этап III
	технологий и с учетом основных требований информационной безопасности			
ПК-1	- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
ПК-2	- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	в сфере изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	применения метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	в области текущей производственной информации, анализа полученных данных и использования их в управлении качеством продукции	обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода	норм расхода сырья и вспомога-	обосновывать нормы расхода сырья и вспомо-	обосновывать нормы расхода сырья и вспомо-

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компе- тенции (или ее части)	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
		Знать Этап I	Уметь Этап II	Навык и (или) опыт дея- тельности Этап III
	сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	тальных материалов при производстве продукции	могательных материалов при производстве продукции	гательных материалов при производстве продукции
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	нормативной и технической документации, технических регламентов	разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	разработки нормативной и технической документации, технических регламентов
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;	новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	применять новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	работ в профессиональной деятельности	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	работы по рабочим профессиям
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	пользоваться современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	использования современных информационных технологий, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

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

6.2.1. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Промежуточная аттестация осуществляется в форме "зачет с оценкой", сформированность компетенций оценивается шкалой: «не зачтено», «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап Знать основ экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3)	Фрагментарные знания в области: основ экономических знаний в различных сферах деятельности Отсутствие знаний	Неполные знания в области: основ экономических знаний в различных сферах деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: основ экономических знаний в различных сферах деятельности	Сформированные и систематические знания в области: в технологии производства мяса и основ экономических знаний в различных сферах деятельности
II этап Уметь использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3)	Фрагментарное умение: использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Успешное и систематическое умение использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
III этап Владеть навыками использования экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков использования экономических знаний в различных сферах деятельности	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования экономических знаний в различных сферах деятельности	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования экономических знаний в различных сферах деятельности	Сформированные и систематические знания в области использования экономических знаний в различных сферах деятельности
I этап Знать самоорганизацию и самообразование в профессиональной деятельности (ОК-7)	Фрагментарные знания в области: самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности Отсутствие знаний	Неполные знания в области: самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	Сформированные и систематические знания в области: самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности
II этап Уметь самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности (ОК-7)	Фрагментарное умение: самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности	Успешное и систематическое умение самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности
III этап	Фрагментарное применение навыков в области:	В целом успешное, но не систематическое применение	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными	Сформированные и систематические знания в области

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Владеть навыками самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности (ОК-7)	Отсутствие навыков самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	ни навыков самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	ошибками применение навыков самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности
I этап Знать основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий(ОК-9)	Фрагментарные знания в области: основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Отсутствие знаний	Неполные знания в области: основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Сформированные и систематические знания в области: основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
II этап Уметь пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9)	Фрагментарное умение: пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Успешное и систематическое умение пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
III этап Владеть навыками использования основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков использования основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Сформированные и систематические знания в области использования основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
I этап Знать информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1)	Фрагментарные знания в области: информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности Отсутствие знаний	Неполные знания в области: информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности	Сформированные и систематические знания в области: информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности
II этап	Фрагментарное умение:	В целом успешное, но не	В целом успешное, но содержащее	Успешное и систематическое

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<p>Уметь решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности. (ОПК-1)</p>	<p>решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности Отсутствие умений</p>	<p>систематическое умение решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p>	<p>жащее отдельные пробелы умение решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p>	<p>умение решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p>
<p>III этап Владеть навыками применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности (ОПК-1)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности</p>	<p>Сформированные и систематические знания в области применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности</p>
<p>I этап Знать мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)</p>	<p>Фрагментарные знания в области: мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания в области: мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>Сформированные и систематические знания в области: мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
<p>II этап Уметь организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. (ОПК-2)</p>	<p>Фрагментарное умение: организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>Успешное и систематическое умение организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
<p>III этап</p>	<p>Фрагментарное применение</p>	<p>В целом успешное, но не</p>	<p>В целом успешное, но сопро-</p>	<p>Сформированные и системати-</p>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Владеть навыками совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	навыков в области: Отсутствие навыков совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	систематическое применение навыков совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	вождающеся отдельными ошибками применение навыков совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	ческие знания в области совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения
I этап Знать различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)	Фрагментарные знания в области: различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях Отсутствие знаний	Неполные знания в области: различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Сформированные и систематические знания в области: различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
II этап Уметь эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)	Фрагментарное умение: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Успешное и систематическое умение эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
III этап Владеть навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	В целом успешное, но не систематическое применение навыков эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Сформированные и систематические знания в области эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
I этап Знать нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила	Фрагментарные знания в области: нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в про-	Неполные знания в области: нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и прави-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: нормативной и технической документации, регламентов, вете-	Сформированные и систематические знания в области: нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в про-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
в производственном процессе (ПК-1)	из производственном процессе Отсутствие знаний	ла в производственном процессе	ринарных норм и правила в производственном процессе	из производственном процессе
II этап Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1)	Фрагментарное умение: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Успешное и систематическое умение использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
III этап Владеть навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе (ПК-1)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Сформированные и систематические знания в области использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
I этап Знать элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2)	Фрагментарные знания в области: элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия Отсутствие знаний	Неполные знания в области: элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Сформированные и систематические знания в области: элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
II этап Уметь осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия. (ПК-2)	Фрагментарное умение: осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Успешное и систематическое умение осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
III этап Владеть навыками элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	В целом успешное, но не систематическое применение навыков элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Сформированные и систематические знания в области элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
I этап Знать научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)	Фрагментарные знания в области: научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования Отсутствие знаний	Неполные знания в области: научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Сформированные и систематические знания в области: научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
II этап Уметь изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)	Фрагментарное умение: изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Успешное и систематическое умение изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
III этап Владеть навыками в сфере изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков в сфере изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	В целом успешное, но не систематическое применение навыков в сфере изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков в сфере изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Сформированные и систематические знания в области в сфере изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
I этап Знать метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4)	Фрагментарные знания в области: метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области Отсутствие знаний	Неполные знания в области: метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Сформированные и систематические знания в области: метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<p>II этап</p> <p>Уметь</p> <p>применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4)</p>	<p>Фрагментарное умение:</p> <p>применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p> <p>Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение</p> <p>применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</p> <p>применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>Успешное и систематическое умение</p> <p>применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками</p> <p>применения метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков в области:</p> <p>Отсутствие навыков</p> <p>применения метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</p> <p>применения метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</p> <p>применения метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>Сформированные и систематические знания в области</p> <p>применения метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>
<p>I этап</p> <p>Знать</p> <p>входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)</p>	<p>Фрагментарные знания в области:</p> <p>входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания в области:</p> <p>входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:</p> <p>входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>Сформированные и систематические знания в области:</p> <p>входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь</p> <p>организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)</p>	<p>Фрагментарное умение:</p> <p>организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение</p> <p>организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</p> <p>организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>Успешное и систематическое умение</p> <p>организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>
<p>III этап</p>	<p>Фрагментарное применение навыков в области:</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными</p>	<p>Сформированные и систематические знания в области</p>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Владеть навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции (ПК-5)	Отсутствие навыков организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	ние навыков организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	ошибками применение навыков организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции
I этап Знать в области текущей производственной информации, анализа полученных данных и использования их в управлении качеством продукции(ПК-6)	Фрагментарные знания в области: в области текущей производственной информации, анализа полученных данных и использования их в управлении качеством продукции Отсутствие знаний	Неполные знания в области: в области текущей производственной информации, анализа полученных данных и использования их в управлении качеством продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: в области текущей производственной информации, анализа полученных данных и использования их в управлении качеством продукции	Сформированные и систематические знания в области: в области текущей производственной информации, анализа полученных данных и использования их в управлении качеством продукции
II этап Уметь обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6)	Фрагментарное умение: обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Успешное и систематическое умение обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
III этап Владеть навыками обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	В целом успешное, но не систематическое применение навыков обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Сформированные и систематические знания в области обработки текущей производственной информации, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
I этап	Фрагментарные знания в области:	Неполные знания в области:	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы,	Сформированные и систематические знания в области:

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Знать норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)	норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Отсутствие знаний	норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	знания в области: норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
II этап Уметь обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции. (ПК-7)	Фрагментарное умение: обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Успешное и систематическое умение обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
III этап Владеть навыками обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	В целом успешное, но не систематическое применение навыков обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Сформированные и систематические знания в области обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
I этап Знать нормативной и технической документации, технических регламентов (ПК-8)	Фрагментарные знания в области: нормативной и технической документации, технических регламентов Отсутствие знаний	Неполные знания в области: нормативной и технической документации, технических регламентов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: нормативной и технической документации, технических регламентов	Сформированные и систематические знания в области: нормативной и технической документации, технических регламентов
II этап Уметь разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8)	Фрагментарное умение: разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Успешное и систематическое умение разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
III этап Владеть навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов (ПК-8)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	Сформированные и систематические знания в области разработки нормативной и технической документации, технических регламентов

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап Знать контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции(ПК-9)	Фрагментарные знания в области: контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции Отсутствие знаний	Неполные знания в области: контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Сформированные и систематические знания в области: контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
II этап Уметь осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции. (ПК-9)	Фрагментарное умение: осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Успешное и систематическое умение осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
III этап Владеть навыками осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	В целом успешное, но не систематическое применение навыков осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Сформированные и систематические знания в области осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
I этап Знать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10)	Фрагментарные знания в области: новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования Отсутствие знаний	Неполные знания в области: новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Сформированные и систематические знания в области: новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
II этап Уметь осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10)	Фрагментарное умение: осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования. Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Успешное и систематическое умение осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков в области:</p> <p>Отсутствие навыков работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p>	<p>Сформированные и систематические знания в области работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p>
<p>I этап</p> <p>Знать технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)</p>	<p>Фрагментарные знания в области:</p> <p>технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания в области:</p> <p>технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:</p> <p>технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Сформированные и систематические знания в области:</p> <p>технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения. (ПК-11)</p>	<p>Фрагментарное умение:</p> <p>организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>Успешное и систематическое умение организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)</p>	<p>Фрагментарное применение навыков в области:</p> <p>Отсутствие навыков организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Сформированные и систематические знания в области организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>I этап</p> <p>Знать работу в профессиональной деятельности (ПК-12)</p>	<p>Фрагментарные знания в области:</p> <p>работ в профессиональной деятельности</p> <p>Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания в области:</p> <p>работ в профессиональной деятельности</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: работ в профессиональной деятельности</p>	<p>Сформированные и систематические знания в области: работ в профессиональной деятельности</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь готовностью выполнять работы по рабочим профессиям. (ПК-12)</p>	<p>Фрагментарное умение:</p> <p>готовностью выполнять работы по рабочим профессиям</p> <p>Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение готовностью выполнять работы по рабочим профессиям</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение готовностью выполнять работы по рабочим профессиям</p>	<p>Успешное и систематическое умение готовностью выполнять работы по рабочим профессиям</p>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
III этап Владеть навыками работы по рабочим профессиям (ПК-12)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков работы по рабочим профессиям	В целом успешное, но не систематическое применение навыков работы по рабочим профессиям	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков работы по рабочим профессиям	Сформированные и систематические знания в области работы по рабочим профессиям
I этап Знать информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13)	Фрагментарные знания в области: информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов Отсутствие знаний	Неполные знания в области: информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области: информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Сформированные и систематические знания в области: информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
II этап Уметь пользоваться современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов. (ПК-13)	Фрагментарное умение: пользоваться современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение пользоваться современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение пользоваться современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.	Успешное и систематическое умение пользоваться современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.
III этап Владеть навыками использования современных информационных технологий, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13)	Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков использования современных информационных технологий, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования современных информационных технологий, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования современных информационных технологий, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Сформированные и систематические знания в области использования современных информационных технологий, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

6.3 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

Для руководства Практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика), проводимой в подразделениях Университета, назначается руководитель практики от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета.

Руководитель практики разрабатывает общие и индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; оказывает методическую помощь обучающимся по программам бакалавриата при сборе материалов для выполнения ими индивидуальных заданий; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики выдает обучающимся задание в рамках научно-исследовательской деятельности и индивидуальное задание во время прохождения практики. С целью закрепления навыков в технологии мяса и мясных продуктов обучающийся должен реализовать этапы: формулировка цели и задач; проведение теоретических исследований, а именно анализа литературных источников по тематике работы, патентного поиска (при необходимости); анализ и оформление научных исследований. С целью отработки практических навыков необходимо отработать методы и приемы в технологии мяса и мясных продуктов; изучить нормативно-техническую документацию по тематике практики; изучить материалы по тематическим разделам практики и т.д.; выполнить индивидуальное задание.

По окончании практики студенты должны предоставить руководителю практики от университета письменный отчет о ее прохождении. Отчет составляется каждым студентом индивидуально в соответствии с программой практики (см.п.6).

Перечень вопросов к рассмотрению в отчете представлен ниже.

Перечень типовых заданий для закрепления первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1. формулировка цели и задач;
2. проведение теоретических исследований, а именно анализа литературных источников по тематике работы, патентного поиска (при необходимости);
3. анализ и оформление научных исследований.

Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению

1. Какова тематика данной практики?
2. Почему была выбрана эта тема? Ее актуальность.
3. Какие технологии вам известны?
4. Основные операции технологий производства колбасных изделий?
5. Какое оборудование использовалось в своей практике? Для чего оно предназначено?
6. Какой нормативно-технической документацией вы пользовались во время прохождения практики?

Примерный перечень вопросов индивидуальных заданий

1. Технология производства сырокопченых колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопченых колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас.

3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.
6. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
7. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
8. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
9. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
10. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.
11. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
12. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
13. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
14. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

Собеседование

Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся по разделам/темам практики, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося.

Задания для подготовки к зачету

ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.

3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.

4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ОК-9 - готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.

4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

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

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.

5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

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

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-6 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.

2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.

3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-8 - способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.

4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-10 - готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.

5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-11 - способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-12 -готовностью выполнять работы по рабочим профессиям

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

ПК-13 - владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.

Знать

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
2. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
3. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

Примеры типовых заданий:

Изучить источники информации, провести анализ полученных сведений по вопросам, отраженным в предыдущем пункте и оформить в соответствующем отделе отчета по практике.

ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	
Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	<p style="text-align: center;"><i>Задания закрытого типа</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. Укажите, в какой рыночной структуре действуют:<ol style="list-style-type: none">1) автосервис;2) производитель зерна;3) фирма, производящая алюминий;4) ОАО «Газпром».<p>А) Олигополия; Б) Монополия; В) Монополистическая конкуренция; Г) Совершенная конкуренция.</p><p><i>Правильный ответ: 1 - В; 2 - Г; 3 - А; 4 - Б.</i></p>2. Укажите, какой модели несовершенной конкуренции НЕ существует:<ol style="list-style-type: none">а) монополии;б) олигархии;в) монополистической конкуренции;г) олигополии.

Правильный ответ: б

3. Примером переменных издержек производства могут быть:

- а) электроэнергия;
- б) затраты на сырьё;
- б) аренда помещения;
- г) процент за кредит.

Правильный ответ: а, б.

4. Общественное производство состоит из следующих фаз:

- 1) обмен;
- 2) потребление;
- 3) распределение;
- 4) производство.

Правильный ответ: 4, 3, 1, 2.

5. Макроэкономическими показателями являются:

- а) издержки производства фирмы;
- б) прибыль предприятия;
- в) национальный доход;
- г) чистый национальный продукт.

Правильный ответ: б, в

Задания открытого типа:

1. _____ - это период времени в деятельности фирмы в течение которого она может изменить только величину переменных издержек. При этом не может изменить объем основного капитала (здания, сооружения, оборудования). Это период фиксированных производственных мощностей.

Правильный ответ: краткосрочный период.

2. Условия, препятствия, которые затрудняют вступление новых фирм в отрасль (на рынок). Например, авторские права, лицензии, собственность на невозпроизводимые ресурсы и т.д. – это _____

Правильный ответ: входные барьеры.

3. Функция предложения на рынке задана уравнением $Q_s = 340 + 4P$, а функция спроса $Q_d = 502 - 2P$. Если то равновесная рыночная цена $P = 27$ руб, то равновесный объем товара на рынке составит _____ шт.

Правильный ответ: 448 шт.

4. Если норма амортизации комбайна составляет 20%, то его срок службы составит _____

лет

Правильный ответ: 5

5. Устойчивое повышение общего уровня цен в экономике, которое сопровождается обесцениванием денег и снижением их покупательной способности – это _____

Правильный ответ: инфляция

6. Если увеличение национального производства товаров и услуг связано с совершенствованием технологий, улучшением качества ресурсов, ростом квалификации работников, то такой тип экономического роста является _____

Правильный ответ: интенсивным

7. _____ - цена денежной единицы одной страны, выраженная в определенном количестве денежных единиц другой страны.

Правильный ответ: валютный курс.

8. _____ - доход, получаемый владельцем акции из прибыли акционерного общества по итогам его экономической деятельности за определенный период времени (обычно за год)

Правильный ответ: дивиденд.

9. _____ - индивид, самостоятельно занимающийся какой – либо экономической деятельностью в целях получения прибыли.

Правильный ответ: предприниматель.

10. _____ - это объем товара, который потребитель готов купить по какой - либо из возможных цен за данный период времени.

Правильный ответ: спрос.

11. Таблица отражает величину спроса на товар при различных ценах:

P, руб. 500 450 400 350 300 250

Q, шт. 4 8 12 16 20 24

Если товар будет продаваться по 100 руб., то объем спроса составит _____

Правильный ответ: 36 шт.

12. В краткосрочном периоде фирма производит 5000 единиц продукции. Средние переменные издержки (в расчете на единицу продукции) составляют 20 руб., средние постоянные издержки - 5 руб. Определить общие издержки производства на весь объем произведенной продукции.

Правильный ответ: 125000 руб.

13. Функция предложения на рынке задана уравнением $Q_s = P - 16$., а функция спроса $Q_d = 50 - 2P$, где P – цена. Если на рынке сформируется равновесия спроса и предложения, то равновесная рыночная цена составит _____

Правильный ответ: 22.

14. Единственный продавец офисной техники в городе может продать 10 принтеров в месяц по цене 25000 рублей или 11 принтеров по цене 24000 рублей. Тогда, предельный доход (дополнительный) от продажи 11 единицы товара составит _____ руб.

Правильный ответ: 14000руб.

15. Товар приобретает всего двумя потребителями, и при этом спрос первого потреби-

	<p>теля описывается функцией $Q_1 = 80 - P$, а спрос второго потребителя - функцией $Q_2 = 110 - 2P$. Если цена товара (P) = 52 ден. ед., то общий спрос двух потребителей составляет ____</p> <p><i>Правильный ответ: 34</i></p> <p>16. Тип рынка, на котором покупателем какой-то продукции выступает одна фирма или организация – это _____</p> <p><i>Правильный ответ: монополия</i></p>
ОК -7- способностью к самоорганизации и самообразованию	
<p>Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p style="text-align: center;"><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. Соотнесите название и содержание этических концепций</p> <p>1) натурализм 2) гедонизм 3) эвдемонизм</p> <p>а) добро –это то, что служит удовлетворению природных потребностей человека б) добро – это то, что приносит наслаждение в) добро – это то, что приносит человеку счастье</p> <p><i>Правильный ответ: 1 – а, 2 – б, 3 – в</i></p> <p>2. Установите, для каких философских подходов характерны следующие представления:</p> <p>1) диалектика 2) метафизика</p> <p>а) мир есть совокупность автономных объектов и явлений б) все в мире взаимосвязано в) устойчивость и неизменность – основные характеристики бытия г) все явления в мире развиваются</p> <p><i>Правильный ответ: 1 – б, г; 2 – а, в</i></p> <p>3. Установите соответствие между видами знания и его признаками</p> <p>1) научное знание 2) лженаучное знание</p> <p>а) рациональность б) непротиворечивость в) невозпроизводимость г) непрогнозируемость д) нетерпимость к критике е) опытная проверяемость</p> <p><i>Правильный ответ: 1 – а, б, е; 2 – в, г, д</i></p> <p>4. Соотнесите ценности с их видами:</p> <p>1) витальные 2) социальные 3) нравственные 4) эстетические 5) религиозные</p> <p>а) здоровье, безопасность б) спасение, вера, надежда в) прекрасное, возвышенное г) долг, добро д) свобода, справедливость, равенство</p>

Правильный ответ: 1 – а, 2 – д, 3 – г, 4 – в, 5 – б

5. Определите, какие концепции смысла жизни соответствуют установкам:

- 1) гедонизм
- 2) аскетизм
- 3) прагматизм
- 4) эвдемонизм
- а) из всего извлекай пользу
- б) живи, наслаждаясь
- в) счастье – вот предназначение человека
- г) будь смирен, живи во искупление грехов

Правильный ответ: 1 – б, 2 – г, 3 – а, 4 – в

Задания открытого типа:

1. Способность сложной системы видоизменять свою структуру называется

Правильный ответ: самоорганизацией

2. Согласно диалектике, основной причиной и источником развития любого объекта является _____ противоположностей.

Правильный ответ: борьба, взаимодействие

3. Процесс накопления необратимых качественных изменений объектов и систем называется _____

Правильный ответ: развитием

4. Изменение системы в сторону повышения уровня ее упорядоченности, организованности, сложности характеризуют как _____

Правильный ответ: прогресс

5. Согласно К. Марксу, важнейшим условием формирования сознания у человека является _____

Правильный ответ: труд

6. Социальным средством хранения и передачи знаний, информации является

Правильный ответ: язык

7. Приоритет личных интересов, признание ценностей новизны и свободы характерно для такого социокультурного типа общества, как

Правильный ответ: западное

8. Философский принцип отношения к человеку как высшей ценности называется

Правильный ответ: гуманизм

9. Некоторая целостность, представляющая собой совокупность элементов, называется _____.

Правильный ответ: система

10. «Человек рождается лишь кандидатом в человека», становится он им лишь в

Правильный ответ: обществе

11. Совокупность конкретных и многообразных действий и поступков людей, больших и малых социальных групп, всего человечества есть история _____

Правильный ответ: общества

12. Проблема смысла жизни является одной из главных тем такого философского направления, как _____

Правильный ответ: экзистенциализм

13. Учение о предопределенности человеческих поступков называется _____

Правильный ответ: фатализм

	<p>14. Специфический способ бытия человека, связанный с его способностью выбирать решения и совершать поступки в соответствии со своими идеалами, интересами и целями, называется _____ <i>Правильный ответ: свобода</i></p> <p>15. Базовой сферой общественной жизни является _____ <i>Правильный ответ: экономическая</i></p>
--	---

ОК-9 - готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

<p>Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<i>Задания закрытого типа:</i>								
	<p>1. Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:</p> <p>1) экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда; 2) комиссией по проведению специальной оценки условий труда; 3) работодателем или его представителем; 4) специалистом по охране труда;</p> <p><i>Правильный ответ: 1.</i></p>								
	<p>2. Признаки опасности:</p> <p>1) Многопричинность 2) Возможность нанесения вреда здоровью; 3) Чувство страха 4) Защитный рефлекс</p> <p><i>Правильный ответ: 2.</i></p>								
	<p>3. Установите соответствия между степенями вредности условий труда 3 класса (вредные условия труда) и возможными последствиями для организма человека</p>								
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Степень вредности 3 класса условий труда</th> <th style="width: 50%;">Последствия</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) 3.1 (вредные условия труда 1 степени)</td> <td>а) способны привести к появлению и развитию тяжелых форм профессиональных заболеваний (с потерей общей трудоспособности) в период трудовой деятельности.</td> </tr> <tr> <td>2) 3.2 (вредные условия труда 2 степени)</td> <td>б) способны вызвать стойкие функциональные изменения в организме работника, приводящие к появлению и развитию начальных форм профессиональных заболеваний или профессиональных заболеваний легкой степени тяжести (без потери профессиональной трудоспособности), возникающих после продолжительной экспозиции (пятнадцать и более лет);</td> </tr> <tr> <td>3) 3.3 (вредные условия труда 3 степени)</td> <td>в) способны вызвать стойкие функциональные изменения в организме работника, приводящие к появлению и развитию профессиональных заболеваний легкой и средней степени тяжести</td> </tr> </tbody> </table>	Степень вредности 3 класса условий труда	Последствия	1) 3.1 (вредные условия труда 1 степени)	а) способны привести к появлению и развитию тяжелых форм профессиональных заболеваний (с потерей общей трудоспособности) в период трудовой деятельности.	2) 3.2 (вредные условия труда 2 степени)	б) способны вызвать стойкие функциональные изменения в организме работника, приводящие к появлению и развитию начальных форм профессиональных заболеваний или профессиональных заболеваний легкой степени тяжести (без потери профессиональной трудоспособности), возникающих после продолжительной экспозиции (пятнадцать и более лет);	3) 3.3 (вредные условия труда 3 степени)	в) способны вызвать стойкие функциональные изменения в организме работника, приводящие к появлению и развитию профессиональных заболеваний легкой и средней степени тяжести
Степень вредности 3 класса условий труда	Последствия								
1) 3.1 (вредные условия труда 1 степени)	а) способны привести к появлению и развитию тяжелых форм профессиональных заболеваний (с потерей общей трудоспособности) в период трудовой деятельности.								
2) 3.2 (вредные условия труда 2 степени)	б) способны вызвать стойкие функциональные изменения в организме работника, приводящие к появлению и развитию начальных форм профессиональных заболеваний или профессиональных заболеваний легкой степени тяжести (без потери профессиональной трудоспособности), возникающих после продолжительной экспозиции (пятнадцать и более лет);								
3) 3.3 (вредные условия труда 3 степени)	в) способны вызвать стойкие функциональные изменения в организме работника, приводящие к появлению и развитию профессиональных заболеваний легкой и средней степени тяжести								

	сти (с потерей профессиональной трудоспособности) в период трудовой деятельности;
4) 3.4 (вредные условия труда 4 степени)	г) измененное функциональное состояние организма работника восстанавливается, как правило, при более длительном, чем до начала следующего рабочего дня (смены), прекращении воздействия данных факторов, и увеличивается риск повреждения здоровья.
<p><i>Правильный ответ 1)-г; 2-б); 3-в) 4)-а</i></p> <p>4. Опасные и вредные производственные факторы по характеру их действия во времени подразделяют: (возможны несколько вариантов ответа)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) на постоянно действующие; 2) на меняющиеся по определенному закону; 3) на периодически действующие 4) на периодически действующие (повторяющийся с нерегулярной частотой), в том числе стохастические (случайные). <p><i>Правильный ответ: 1); 3); 4).</i></p> <p>5. Укажите последовательность действий при пожаре на предприятии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) задействовать систему оповещения людей о пожаре, приступить самому и привлечь других лиц к эвакуации из здания в безопасное место согласно плану эвакуации; 2) оценить обстановку и приступить к тушению очага возгорания имеющимися первичными средствами пожаротушения (огнетушителями), для ликвидации его на ранней стадии; 3) немедленно сообщить о пожаре в пожарную охрану по городскому телефону по номеру «01» или по мобильному телефону по номеру «112»; 4) при необходимости отключить электроэнергию, приостановить работу отдельных агрегатов и участков, способствующих развитию пожара и задымлению помещений здания; 5) известить о пожаре руководителя организации или замещающего его работника; 6) организовать встречу пожарных. <p><i>Правильный ответ: 3, 5, 1, 4, 2, 6.</i></p>	

Тестовые задания открытого типа

1. Опасные и вредные производственные факторы подразделяются по природе действия на следующие группы: _ физические, химические, биологические и _____

Правильный ответ: психофизиологические.

2. К _____ факторам относятся аэрозоли фиброгенного действия

Правильный ответ: физическим.

3. Специализированным электронным прибором _____ проводится измерения освещенности рабочей поверхности?

Правильный ответ: люксметром.

4. Дозиметрический контроль проводится с целью установления уровня доз, получаемых работниками, соприкасающимися с источниками _____

Правильный ответ: радиации.

5. Существует _____ опасности вредных химических веществ?

Правильный ответ: 4 класса

6. По локализации природные опасности условно подразделены на 4 группы: 1) литосферные; 2) гидросферные; 3) атмосферные; 4) _____

Правильный ответ: космические.

7. Планы ликвидации аварий составляются исходя из _____

Правильный ответ: оценки рисков.

8. _____ это определение соответствия риска заданным: вероятности, типу, уровню, источнику опасностей и угроз, а также их последствиям.

Правильный ответ: Идентификация риска.

9. _____ классу относятся условия труда при наличии возбудителей особо опасных инфекций, независимо от их концентрации в воздухе рабочей зоны.

Правильный ответ: К опасному.

9. При одновременном содержании в воздухе рабочей зоны двух и более вредных химических веществ разнонаправленного действия оценка условий труда для химического фактора проводится по веществу, концентрация которого соответствует _____ классу вредности.

Правильный ответ: наиболее высокому.

10. Условия труда признаются _____ на рабочем месте в случае, если вредные и (или) опасные производственные факторы на данном рабочем месте не идентифицированы.

Правильный ответ: допустимыми.

11. _____ называют механические колебания упругой среды с частотой, превышающей верхний предел слышимости - 20 кГц.

Правильный ответ: ультразвуком.

	<p>12. К общетехнологическим средствам защиты от действия электрического тока относится _____</p> <p><i>Правильный ответ:</i> заземление.</p> <p>13. _____ - мера опасности, характеризующая возможность возникновения аварии на опасном производственном объекте и тяжесть ее последствий.</p> <p><i>Правильный ответ:</i> Риск аварии.</p> <p>14. <u>Напряженность магнитного поля (в системе СИ) измеряется _____ :</u></p> <p><i>Правильный ответ:</i> в А/м².</p> <p>15. К параметрам микроклимат производственного помещения относится 4 показателя: _____, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, тепловое излучение</p> <p><i>Правильный ответ:</i> температура воздуха.</p>
<p>ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p>	
<p>Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i> Выберите один правильный ответ</p> <p>1. АИС – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Информационные ресурсы + информационные технологии; 2) Технические средства; 3) Математические методы + технические средства; 4) Математические методы и средства + программное обеспечение <p><i>Правильный ответ: 1</i></p> <p>2. Режим on-line предполагает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) непосредственная связь с адресатом и передача сообщений 2) редактирование документа перед передачей его по сети 3) выделение почтового сервера и пересылка сообщений через него <p><i>Правильный ответ: 1</i></p> <p>3. Антивирусные программы относятся к</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) системному программному обеспечению 2) прикладному программному обеспечению 3) языкам программирования <p><i>Правильный ответ: 1</i></p> <p>4. Основными источниками угроз информационной безопасности являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) хищение жестких дисков, подключение к сети, инсайдерство; 2) перехват данных, хищение данных, изменение архитектуры системы; 3) хищение данных, подкуп системных администраторов, нарушение регламента работы. <p><i>Правильный ответ: 2</i></p> <p>5. Укажите два типа криптографических систем.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) открытого ключа (асимметричные). 2) секретного ключа (симметричные). 3) два односторонних ключа (парасимметричные). 4) зашифрованный канал. <p><i>Правильный ответ: 1, 2.</i></p> <p><i>Задания открытого типа:</i></p>

1. Источниками активных угроз АСУ могут быть _____

Правильный ответ: вирусы

2. Гиперссылка – это _____

Правильный ответ: указатель на другой Web-документ

3. Yandex является _____ системой

Правильный ответ: поисковой

4. Google Chrome _____ поисковой системой

Правильный ответ: не является

5. Технология поиска по смысловым связям; структурированный текст; технология представления текста называется _____

Правильный ответ: гипертекст

6. Что такое ЭЦП?

Правильный ответ: электронно-цифровая подпись

7. Информация _____, если она не искажает истинное положение дел

Правильный ответ: достоверна

8. Последовательность действий, приводящая к решению поставленной задачи, называется _____

Правильный ответ: алгоритм

9. Совокупность совместно действующих технических средств обнаружения проникновения (попытки проникновения) на охраняемый объект, сбора, обработки, передачи и представления в заданном виде информации о проникновении (попытки проникновения) и другой служебной информации – это _____

Правильный ответ: автоматическая система объектовой охранной сигнализации

10. Процесс, в котором физический труд человека заменен на работу специальных устройств, называется _____

Правильный ответ: автоматизированным

11. Вид идентификации и аутентификации, который получил наибольшее распространение в информационных системах - _____

Правильный ответ: постоянные пароли

12. Совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств, объединенная технологическим процессом и обеспечивающая сбор, хранение, обработку, вывод и распространение информации – это _____

Правильный ответ: информационная технология

13. Техническое задание на разработку АСУ ТП создается на _____ стадии

Правильный ответ: предпроектной

14. Схемы информационных потоков АСУ ТП относятся к _____ обеспечению

Правильный ответ: информационному

	<p>15. Программный пакет, предназначенный для разработки или обеспечения работы в реальном времени систем сбора, обработки, отображения и архивирования информации об объекте мониторинга или управления - _____ <i>Правильный ответ: SCADA-система</i></p>
<p>ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	
<p>Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. Какое основное сырье используют при производстве вареных колбас высшего сорта? а) баранину б) говядину в/с, свинину нежирную в) свинину любой упитанности г) говядину 2-й категории, свинину <i>Правильный ответ: б</i></p> <p>2. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас? а) охлажденное б) замороженное в) парное мясо г) размороженное. <i>Правильный ответ: в</i></p> <p>3. Какое мясо обладает наихудшими свойствами – имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ? а) недавно размороженное б) свежее мясо в) парное мясо г) мороженое мясо, особенно долго хранившееся <i>Правильный ответ: г</i></p> <p>4. Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий? а) разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение б) разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас) в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика г) разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса. <i>Правильный ответ: в</i></p> <p>5. Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас? а) улучшается консистенция б) сокращается продолжительность выдержки мяса в) изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий г) увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий. <i>Правильный ответ: г</i></p> <p><i>Задания открытого типа:</i></p>

1. Основными общими процессами производства колбас являются:

Правильный ответ: подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий

2. При использовании, какого мяса получается хорошее качество всех видов колбас?

Правильный ответ: охлажденного мяса

3. Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?

Правильный ответ: мясо, замораживаемое дважды

4. Технологическая схема производства вареных колбас?

Правильный ответ: приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение.

5. Сроки хранения вареных, фаршированных колбас, сосисок, сарделек при температуре 80С, час?

Правильный ответ: 24 – 48 час

6. Последовательность операций при посоле мяса для производства колбас?

Правильный ответ: измельчения мяса, смешивания его с посолочной смесью или рассолом, выдержки

7. Какое количество соли вводится при посоле мяса для вареных колбас, %?

Правильный ответ: 2-2,5 % к массе мяса

8. Какое количество соли вводится при посоле мяса для полукопченых и копченых, %?

Правильный ответ: 3-3,5 % к массе мяса

9. При выработке, каких мясных продуктов используют длительный посол?

Правильный ответ: копчено-соленых (соленых) изделий

10. При выработке, каких колбас используют кратковременный посол?

Правильный ответ: вареных колбасных изделий

11. Почему мясо, предназначенное для выработки вареных колбас, рекомендуется солить в парном состоянии не позднее 2-х часов после убоя животных?

Правильный ответ: повышается влагосвязывающая способность мяса, сокращается продолжительность выдержки мяса

12. В каком количестве добавляют нитрит натрия при посоле мяса в колбасном производстве для хорошей фиксации окраски мясных изделий, мг?

Правильный ответ: 10 мг на 100 г сырья

13. Какие колбасы подвергаются варке?

Правильный ответ: все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас

14. Какое количество воды, чешуйчатого льда (снега) рекомендуется добавлять при изготовлении фарша вареных колбас 1 сорта (на 100 кг сырья)?

Правильный ответ: 10-35 кг

15. Вареные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью, т.к. _____.

Правильный ответ: излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее

	<i>разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого</i>
ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	
Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	<p style="text-align: center;"><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. От каких факторов зависит степень воздействия вредного вещества на организм человека? 1) концентрации 2) продолжительности воздействия 3) физико-химических свойств вещества. <i>Правильный ответ: 1, 2, 3</i></p> <p>2. Установите последовательность выполнения мероприятий перед сдачей технологического оборудования в ремонт: 1) технологическое оборудование необходимо отключить от паровых, водяных, и технологических трубопроводов, газоходов и источников снабжения электроэнергией 2) освободить оборудование от технологических материалов 3) на всех трубопроводах должны быть установлены заглушки <i>Правильный ответ: 1-3 -2</i></p> <p>3. Определите максимальное время пребывания работающего в шланговом противогазе: <i>Правильный ответ: не более 30 минут</i></p> <p>4. Установите правильную последовательность действий населения при получении распоряжения на эвакуацию после аварии на атомной электростанции: 1) выключить газ, воду, электричество 2) закрыть все форточки и двери 3) взять вещи, документы, однодневный запас продуктов, нижнее белье и пр. 4) надеть средства индивидуальной защиты и следовать на сборный эвакуационный пункт. <i>Правильный ответ: -2-1-3-4</i></p> <p>5. При внезапном наводнении до прибытия помощи следует: 1) занять ближайшее возвышенное место и оставаться до схода воды, при этом подавать сигналы, позволяющие вас обнаружить 2) оставаться на месте и ждать указаний по телевидению (радио), при этом вывесить белое или цветное полотнище; 3) по возможности покинуть помещение и ждать на улице, подавая световые и звуковые знаки о помощи; 4) по возможности покинуть помещение и ждать помощи на улице <i>Правильный ответ: 1</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Задания открытого типа:</i></p> <p>6. Допустимые значения естественного радиационного фона составляют _____ мкЗв/ч <i>Правильный ответ: 0,1–0,2</i></p> <p>7. При отравлении хлором категорически запрещается _____ <i>Правильный ответ: давать вдыхать кислород</i></p> <p>8. Уничтожение сильнодействующих ядовитых и отравляющих веществ или удаление их с поверхности до полного уничтожения производится _____ <i>Правильный ответ: спецобработкой</i></p> <p>9. При угрозе радиационного заражения запрещено</p>

	<p><i>Правильный ответ:</i> герметизировать окна</p> <p>10. В случае возникновения ЧС проводят _____ эвакуацию</p> <p><i>Правильный ответ:</i> экстренную</p> <p>11. В случае угрозы для жизни населения от массовых пожаров в населенных пунктах организуется _____</p> <p><i>Правильный ответ:</i> эвакуация в безопасное место</p> <p>12. К неверным действиям человека, оказавшегося в зоне степного пожара, относится _____</p> <p><i>Правильный ответ:</i> ожидание помощи</p> <p>13. К тушению пожара допускаются лица не моложе _____ лет</p> <p><i>Правильный ответ:</i> 18</p> <p>14. Если во время наводнения вода застала Вас в поле, то необходимо срочно _____</p> <p><i>Правильный ответ:</i> выходить на возвышенное место</p> <p>15. В качестве первичных средств тушения пожара необходимо использовать _____</p> <p><i>Правильный ответ:</i> огнетушители, песок</p> <p>16. На первом этапе работ по ликвидации ЧС природного и техногенного характера необходимо организовать _____</p> <p><i>Правильный ответ:</i> поиск и обнаружение пострадавших</p> <p>17. При занулении оборудования для снижения риска электропоражения необходимо использовать технический принцип _____</p> <p><i>Правильный ответ:</i> «слабого звена»</p> <p>18. Идентификацию опасностей необходимо производить на основе _____</p> <p><i>Правильный ответ:</i> системного анализа</p> <p>19. Для защиты от электромагнитных излучений необходимо использовать _____</p> <p><i>Правильный ответ:</i> экранирование</p> <p>20. В системах безопасности человек выполняет роль как объекта защиты, так и _____</p> <p><i>Правильный ответ:</i> источника опасности</p>
--	--

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

<p>Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p><i>задания закрытого типа 25 %</i></p> <p>1. Установите соответствие между единицами измерений.</p>		
		1. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов	А) Сертификат соответствия
		2. Документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров	Б) Стандартизация
		3. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования,	В) Технический регламент

направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг

4. Нормативный документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам

Г). Декларирования соответствия

Правильный ответ:

1	2	3	4
Г	А	Б	В

2. Укажите виды нормативных документов, предназначенных для установления обязательных требований

1. Общероссийский классификатор продукции
2. Национальные стандарты
3. Стандарты организации
4. Технические регламенты

Правильный ответ: 4.

3. Укажите основополагающий принцип проведения государственного контроля юридических лиц

1. Выявление нарушений
2. Проверка соответствия требованиям ГОСТ
3. Подтверждение соответствия обязательным требованиям
4. Выдача предписаний и штрафов за нарушение требований ГОСТ Р

Правильный ответ: 3.

4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

1. Декларация о соответствии
2. Сертификат соответствия
3. Декларирование соответствия
4. Сертификация

Правильный ответ: 3

5. Укажите правильный ответ.

Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг

1. Техническое регулирование
2. Оценка соответствия
3. Сертификация

4. Стандартизация

Правильный ответ: 4..

задания открытого типа 75%

6. _____ это состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений

Правильный ответ: Риск

7. _____ обеспечивают соответствие реализуемой продукции требованиям нормативных документов, на соответствие которым она была сертифицирована

Правильный ответ: Изготовители продукции (поставщики, продавцы).

8. Заключение эксперта о соответствии продукции установленным требованиям проводится на основе ...

Правильный ответ: протоколов испытаний и оценки производства.

9. Выбор оптимального числа разновидностей продукции, процессов и услуг, значений их параметров и размеров называется:..

Правильный ответ: унификацией

10.. Знак соответствия - это.....

1. Зарегистрированный в установленном порядке знак, которым по правилам, установленным в данной системе сертификации, подтверждается соответствие маркированной продукции установленным требованиям.

2. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

3. Документ, в котором изготовитель (продавец, исполнитель) удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям.

Правильный ответ: 1.

11. Система добровольной сертификации может быть создана...

1. Юридическим лицом
2. Индивидуальным предпринимателем
3. Несколькими юридическими лицами
4. Несколькими индивидуальными предпринимателями
5. Все вышеперечисленные лица

Правильный ответ: 5

12. .Средство измерения, предназначенное для воспроизведения и хранения единицы величины с целью передачи ее другим средствам измерений данной величины называется:

Правильный ответ: Эталоном единицы величины

	<p>13. Свойство измерений, отражающее близость к нулю систематических погрешностей в их результатах называется _____.</p> <p><i>Правильный ответ:</i> правильностью</p> <p>14. Получение информации о состоянии производственных, экономических и социальных процессов происходит с помощью...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Калибровки 2. Измерений 3. ГОСТ и ГОСТ Р <p><i>Правильный ответ:</i> 2</p> <p>15. Федеральный закон регламентирующий цели, принципы, объекты и средства стандартизации.</p> <p><i>Правильный ответ:</i> «О технической регуляции»</p> <p>16. _____ включает в себя ряд отдельных методов: систематизации, селекции, симплификации, типизации и оптимизации.</p> <p><i>Правильный ответ:</i> упорядочение</p> <p>17. Документ, который принят международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования</p> <p><i>Правильный ответ:</i> технический регламент</p> <p>18. Разработчиком национального стандарта может быть...</p> <p><i>Правильный ответ:</i> любое лицо.</p> <p>19. Основной целью метрологии является обеспечение _____.</p> <p><i>Правильный ответ:</i> единства измерений</p> <p>20. Официальное признание полномочным (авторитетным) органом компетентности той или иной организации выполнять работы в определенной (заявленной) области называется...</p> <p><i>Правильный ответ:</i> аккредитацией</p>
<p>ПК-2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	
<p>Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессии-</p>	<p style="text-align: center;"><i>Задания закрытого типа:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется: <ol style="list-style-type: none"> 1) экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;

<p>нальных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>2) комиссией по проведению специальной оценки условий труда; 3) работодателем или его представителем; 4) специалистом по охране труда; <i>Правильный ответ: 1.</i> 2. Признаки опасности: 1) Многопричинность 2) Возможность нанесения вреда здоровью; 3) Чувство страха 4) Защитный рефлекс <i>Правильный ответ: 2.</i> 3. Установите соответствия между степенями вредности условий труда 3 класса (вредные условия труда) и возможными последствиями для организма человека</p>	
	<p>Степень вредности 3 класса условий труда</p>	<p>Последствия</p>
	<p>1) 3.1 (вредные условия труда 1 степени)</p>	<p>а) способны привести к появлению и развитию тяжелых форм профессиональных заболеваний (с потерей общей трудоспособности) в период трудовой деятельности.</p>
	<p>2) 3.2 (вредные условия труда 2 степени)</p>	<p>б) способны вызвать стойкие функциональные изменения в организме работника, приводящие к появлению и развитию начальных форм профессиональных заболеваний легкой степени тяжести (без потери профессиональной трудоспособности), возникающих после продолжительной экспозиции (пятнадцать и более лет);</p>
	<p>3) 3.3 (вредные условия труда 3 степени)</p>	<p>в) способны вызвать стойкие функциональные изменения в организме работника, приводящие к появлению и развитию профессиональных заболеваний легкой и средней степени тяжести (с потерей профессиональной трудоспособности) в период трудовой деятельности;</p>
	<p>4) 3.4 (вредные условия труда 4 степени)</p>	<p>г) измененное функциональное состояние организма работника восстанавливается, как правило, при более длительном, чем до начала следующего рабочего дня (смены), прекращении воздействия данных факторов, и увеличивается риск повреждения здоровья.</p>
<p><i>Правильный ответ 1)-г; 2-б); 3-в) 4)-а</i></p>		

4. Опасные и вредные производственные факторы по характеру их действия во времени подразделяют: (возможны несколько вариантов ответа)

- 1) на постоянно действующие;
- 2) на меняющиеся по определенному закону;
- 3) на периодически действующие
- 4) на периодически действующие (повторяющийся с нерегулярной частотой), в том числе стохастические (случайные).

Правильный ответ: 1); 3); 4).

5. Укажите последовательность действий при пожаре на предприятии:

- 1) задействовать систему оповещения людей о пожаре, приступить самому и привлечь других лиц к эвакуации из здания в безопасное место согласно плану эвакуации;
- 2) оценить обстановку и приступить к тушению очага возгорания имеющимися первичными средствами пожаротушения (огнетушителями), для ликвидации его на ранней стадии;
- 3) немедленно сообщить о пожаре в пожарную охрану по городскому телефону по номеру «01» или по мобильному телефону по номеру «112»;
- 4) при необходимости отключить электроэнергию, приостановить работу отдельных агрегатов и участков, способствующих развитию пожара и задымлению помещений здания;
- 5) известить о пожаре руководителя организации или замещающего его работника;
- 6) организовать встречу пожарных.

Правильный ответ: 3, 5, 1, 4, 2, 6.

Тестовые задания открытого типа

1. Опасные и вредные производственные факторы подразделяются по природе действия на следующие группы: _ физические, химические, биологические и _____

Правильный ответ: психофизиологические.

2. К _____ факторам относятся аэрозоли фиброгенного действия

Правильный ответ: физическим.

3. Специализированным электронным прибором _____ проводится измерения освещенности рабочей поверхности?

Правильный ответ: люксметром.

4. Дозиметрический контроль проводится с целью установления уровня доз, получаемых работниками, соприкасающимися с источниками _____

Правильный ответ: радиации.

5. Существует _____ опасности вредных химических веществ?

Правильный ответ: 4 класса

6. По локализации природные опасности условно подразделены на 4 группы: 1) литосферные; 2) гидросферные; 3) атмосферные; 4) _____

Правильный ответ: космические.

7. Планы ликвидации аварий составляются исходя из _____

Правильный ответ: оценки рисков.

8. _____ это определение соответствия риска заданным: вероятности, типу, уровню, источнику опасностей и угроз, а также их последствиям.

Правильный ответ: Идентификация риска.

9. _____ классу относятся условия труда при наличии возбудителей особо опасных инфекций, независимо от их концентрации в воздухе рабочей зоны.

Правильный ответ: К опасному.

9. При одновременном содержании в воздухе рабочей зоны двух и более вредных химических веществ разнонаправленного действия оценка условий труда для химического фактора проводится по веществу, концентрация которого соответствует _____ классу вредности.

Правильный ответ: наиболее высокому.

10. Условия труда признаются _____ на рабочем месте в случае, если вредные и (или) опасные производственные факторы на данном рабочем месте не идентифицированы.

Правильный ответ: допустимыми.

11. _____ называют механические колебания упругой среды с частотой, превышающей верхний предел слышимости - 20 кГц.

Правильный ответ: ультразвуком.

12. К общетехнологическим средствам защиты от действия электрического тока относится _____

Правильный ответ: заземление.

13. _____ - мера опасности, характеризующая возможность возникновения аварии на опасном производственном объекте и тяжесть ее последствий.

Правильный ответ: Риск аварии.

14. Напряженность магнитного поля (в системе СИ) измеряется _____ :

Правильный ответ: в А/м².

15. К параметрам микроклимата производственного помещения относится 4 пока-

	<p>зателя: _____, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, тепловое излучение</p> <p><i>Правильный ответ:</i> температура воздуха.</p>
<p>ПК-3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>	
<p>Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p style="text-align: center;"><i>Задания закрытого типа</i></p> <p>1. Процессом выработки новых научных знаний, форма реализации и развития науки, осуществление оценки влияния на объекты разных факторов и наряду с этим изучение взаимодействия между явлениями с целью получения убедительно доказанных и полезных для науки и практики решений называется:</p> <p>а) Научным исследованием; б) Научным открытием; в) Научной гипотезой</p> <p><i>Правильный ответ:</i> а</p> <p>2. Качеством научной концепции, которое означает, что возможно проведение каких-либо специфических экспериментов с таким оригинальным результатом, который подтвердит концепцию называется:</p> <p>а. Подтверждаемость; б. Гипотеза; в. Критерий научности;</p> <p><i>Правильный ответ:</i> а</p> <p>3. Одним из основных требований к теме научной работы - состоящей в оригинальности заложенной в тему основной идеи, обеспечивающей углубление или обновление сложившихся в науке представлений, называется</p> <p>а) Научное представление; б) Научная новизна; в) Научный плагиат.</p> <p><i>Правильный ответ:</i> б</p> <p>4. Система, процесс или явление, порождающие проблемную ситуацию, избранные для изучения, называют</p> <p>а) Объект исследования; б) Научная новизна; в) Научный плагиат. г) Метод исследования</p> <p><i>Правильный ответ:</i> а</p> <p>5. Средство приобретения научных знаний, умений, практических навыков и данных в каких-либо сферах деятельности.:</p>

- а) Объект исследования;
 - б) Научная новизна;
 - в) Научный плагиат.
 - г) Метод исследования
- Правильный ответ: г

Задания открытого типа

1. _____ - это способ познания, с помощью которого в контролируемых и управляемых условиях анализируется явление действительности.

Правильный ответ: Эксперимент

2. _____ - сформулированные в одном предложении основные мысли.

Правильный ответ: Тезисы

3. _____ - краткое изложение или краткая запись содержания какого-либо текста.

Правильный ответ: Конспект

4. _____ (эл. адрес) - это научная электронная библиотека, размещенная в интернете, и поэтому она очень удобна в использовании, так как любой пользователь может посетить ее, когда пожелает. Была создана в 1999 году для обеспечения российским ученым электронного доступа к главным иностранным научным изданиям.

Правильный ответ: Elibrary.ru

5. _____ - это отзыв о научной работе, в котором критически оцениваются основные положения и результаты рецензируемого исследования.

Правильный ответ: Рецензия

6. _____ - это эксперт, который действует от имени научного журнала или издательства, проводит научную экспертизу авторских материалов для определения возможности их публикации.

Правильный ответ: Рецензент

7. Научная _____ - это форма публичного обмена достижениями, мнениями между представителями научного сообщества.

Правильный ответ: конференция

8. _____ - это соревнование, соискательство наград или премии

Правильный ответ: Конкурс

9. _____ - это конференция по научным вопросам.

Правильный ответ: Симпозиум

10. _____ - прослушивание или обсуждение аспирантских и студенческих докладов или результатов самостоятельных исследований.

Правильный ответ: Семинар

11. _____ - это собрание предметов, результатов научной деятельности для их обзора.

	<p>Правильный ответ: Выставка</p> <p>12. _____ темы научной работы отражает ее важность, злободневный характер, соответствие задачам науки и практики, решаемым в настоящее время.</p> <p>Правильный ответ: Актуальность</p> <p>13. Научная _____ состоит как в ее отличии от выполненных ранее исследований, так и в оригинальности основной идеи, заложенной в тему и обеспечивающей углубление или обновление сложившихся в науке представлений.</p> <p>Правильный ответ: новизна</p> <p>14. Практическая _____ характеризует применение результатов исследования при решении прикладных задач, встречающихся в науке, жизни, обществе, экономике и хозяйстве.</p> <p>Правильный ответ: значимость</p> <p>15. Мясо на костях, полученное при убое животного после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног, называется _____</p> <p>Правильный ответ: туша</p>
--	--

ПК-4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

<p>Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p style="text-align: center;"><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. Какие основные три вида вы знаете?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Главный вид 2. фронтальный 3. вид сверху 4. прямоугольный 5. слева <p><i>Правильный ответ: 1,3,5</i></p> <p>2. Каковы названия основных плоскостей проекций:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. фронтальная, 2. центральная, 3. горизонтальная, 4. нижняя, 5. боковая 6. профильная <p><i>Правильный ответ: 1,3,6</i></p> <p>3. Как штрихуют неметаллические детали на разрезах:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. широкими параллельными линиями 2. узкими параллельными линиями 3. ромбической сеткой 4. сплошным закрашиванием <p><i>Правильный ответ: 3</i></p>
--	---

4. Установите соответствие

1. Сколько типов линий применяют при выполнении чертежей
2. Сколько основных видов существует для выполнения чертежа
3. Сколько видов аксонометрических проекций применяются в графике

- А. 6
- Б. 4
- В. 3
- Г. 9
- Д. 2

Правильный ответ: 1-Г, 2-А, 3-Д

5. С чего начинают чтение сборочного чертежа:

1. изучение видов соединений и креплений сборочных единиц и деталей изделия
2. изучение принципа его работы
3. чтение основной надписи
4. изучение основных составных частей изделия
5. изучение спецификации изделия

Правильный ответ: 3,5,4,2

Задания открытого типа:

1. Форма сечения зависит от вида _____ и положения секущей плоскости.

Правильный ответ: геометрического тела

2. В начертательной геометрии принято рассматривать кривую линию, заданную _____, то есть как траекторию, описанную движущейся точкой.

Правильный ответ: кинематически

3. Точка в пространстве может быть задана _____ с числовыми отметками или прямоугольным проецированием на две или более плоскостей проекций.

Правильный ответ: методом проекций

4. Геометрические тела, ограниченные плоскими многоугольниками, называются _____

Правильный ответ: многогранниками

5. Однородное начертание всех букв алфавита и цифр, которое придаёт им общий характерный облик называется _____

Правильный ответ: шрифтом

6. Предмет или совокупность предметов производства, подлежащих изготовлению на предприятии, — это _____

Правильный ответ: изделие

7. Изображение предмета, мысленно рассеченного одной или несколькими секущими плоскостями, называется _____

Правильный ответ: разрезом

	<p>8. Изображение, обращённое к наблюдателю видимой части поверхности предмета, — это _____ <i>Правильный ответ: вид</i></p> <p>9. Линии касания, как правило, на рабочих чертежах не показывают или изображают условно _____ <i>Правильный ответ: тонкой линией</i></p> <p>10. Чертежи выполняются методом _____ проецирования. <i>Правильный ответ: прямоугольного</i></p> <p>11. _____ называется документ, определяющий состав сборочной единицы, комплексов, комплектов. <i>Правильный ответ: Спецификацией</i></p> <p>12. Отношение линейных размеров изображенного на чертеже предмета к линейным размерам этого предмета в натуре называется _____ <i>Правильный ответ: масштабом чертежа</i></p> <p>13. Основная цель _____ чертежа (эскиза) — уяснить все содержащиеся в нем сведения, необходимые для изготовления детали. <i>Правильный ответ: чтения</i></p> <p>14. Документ, содержащий изображение детали и другие данные, необходимые для ее изготовления и контроля, — это _____ <i>Правильный ответ: чертеж детали</i></p> <p>15. Детали, сборочные единицы, комплексы и комплекты — это _____ <i>Правильный ответ: виды изделий</i></p>
<p>ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	
<p>Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. Контроль, выполняемый самим предприятием – это... а) производственный контроль б) входной контроль в) выходной контроль <i>Правильный ответ: а</i></p> <p>2. Контроль выполняется на предприятии при поступлении сырья – это... а) производственный контроль б) входной контроль в) выходной контроль <i>Правильный ответ: б</i></p> <p>3. Контроль качества готовой продукции – это а) производственный контроль б) входной контроль в) выходной контроль <i>Правильный ответ: в</i></p> <p>4. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также упаковки ее по внешним признакам – это...</p>

- а) брокераж
 - б) органолептическая оценка
 - в) теххимический контроль
- Правильный ответ: а.*

5. Оценка качества сырья, продукции методами физического, химического, физико-химического анализа – это...

- а) брокераж
 - б) органолептическая оценка
 - в) теххимический контроль
- Правильный ответ: в.*

Задания открытого типа:

1. Оценка качества внешнего вида, запаха, вкуса готовой продукции – это _____

Правильный ответ: органолептическая оценка.

2. Отсутствие в продуктах вредных для организма человека веществ определяет _____ продуктов

Правильный ответ: безопасность.

3. Понятие, включающее энергоценность продукта, содержание в нем пищевых веществ и степень их усвоения организмом, органолептические достоинства, доброкачественность (безвредность) _____

Правильный ответ: пищевая ценность

4. Качество белков в продукте, их аминокислотный состав, перевариваемость и усвояемость организмом - _____

Правильный ответ: биологическая ценность

5. Помещение, в котором размещают животных подозрительных в заболевании называется _____

Правильный ответ: карантин.

6. Помещение, в котором размещают больных животных называется _____

Правильный ответ: изолятор.

7. Периодичность производственного контроля санитарного состояния предприятия _____ раза в месяц

Правильный ответ: 2

8. Время выдержки крупного рогатого скота на предубойной базе _____ часа

Правильный ответ: 24

9. Процесс первичной переработки скота, при котором подвергают контролю по следующие параметры- сила тока, напряжение, время, называется _____

Правильный ответ: электрооглушение.

10. Процесс первичной переработки птиц, при котором подвергают контролю параметры – температура парафиномассы, время, обливание холодной водой называется _____

Правильный ответ: воскование.

	<p>11. Процесс первичной переработки свиней, при котором контролируют следующие параметры – температура 1000° С, время 5 секунд, ровный коричневый цвет _____ <i>Правильный ответ: опаливание.</i></p> <p>12. При биохимической порче и гнилостном разложении мяса проводят _____ исследования <i>Правильный ответ: физико-химические исследования</i></p> <p>13. После переработки инфекционно больных животных на предубойной базе проводят _____ <i>Правильный ответ: дезинфекцию.</i></p> <p>14. Оценка доброкачественности пищевой и кормовой продукции по общему количеству микроорганизмов – это _____ <i>Правильный ответ: микробиологический контроль.</i></p> <p>15. Степень соответствия продукции установленными к ним требованиями в соответствии с назначением – это... _____ <i>Правильный ответ: качество продукции</i></p>
<p>ПК-6 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>	
<p>Б2.В.02.01(II) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. Определение качества по запаху, вкусу готовой продукции - это... а) качество продукции б) микробиологический контроль в) дегустация <i>Правильный ответ: в</i></p> <p>2. Оценка доброкачественности пищевой продукции по общему количеству патогенных бактерий – это... а) бактериологический контроль б) биопроба в) бактериоскопия мазков г) органолептический контроль <i>Правильный ответ: а</i></p> <p>3. Извлечение органов грудной, брюшной полости – это... а) нутровка б) оглушение в) туалет туш г) распил туш <i>Правильный ответ: а.</i></p> <p>4. Ветеринарный контроль скота находящегося на предубойной базе – это... а) лабораторное исследование мяса на свежесть б) ветеринарный осмотр в) ветеринарно – санитарная экспертиза г) органолептическая оценка <i>Правильный ответ: б</i></p> <p>5. Методы ветсанэкспертизы и теххимического исследования продуктов – это...</p>

- а) лабораторное исследование мяса на свежесть
- б) ветеринарный осмотр
- в) ветеринарно – санитарная экспертиза
- г) органолептическая оценка

Правильный ответ: в

Задания открытого типа

1. Время выдержки свиней на пердубойной базе _____ часов

Правильный ответ: 10-12 часов

2. Процесс первичной переработки свиней, при котором подвергают контролю следующие параметры – температура воды, время: _____

Правильный ответ: ошпаривание.

3. Процесс первичной переработки скота, при котором подвергают контролю выполнение разреза вокруг проходника (прямой кишки) _____

Правильный ответ: нутровка.

4. Метод исследования, характеризующийся следующими параметрами – корочка подсыхания, мясной сок, консистенция _____

Правильный ответ: органолептический.

5. В соответствии с законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и действующим законодательством, всю ответственность за качество и безопасность продукции несет _____.

Правильный ответ: производитель

6. В _____ лабораториях организуется контроль физико-химических показателей его анализ, в некоторых случаях микробиологический.

Правильный ответ: производственных

7. Основным нормативным документам, регламентирующем результаты оценки показателей качества продукции является _____

Правильный ответ: государственный стандарт.

8. При неправильно оформленных документах животных, доставленных на мясокомбинат, размещают в _____

Правильный ответ: карантинном отделении.

9. Вид порчи жира, характеризующийся накоплением в нем предельных оксикислот называют _____.

Правильный ответ: осаливание.

10. Цвет характерный для доброкачественной свинины _____

Правильный ответ: бледно – розовый.

11. Цвет жира характерного для крупного рогатого скота _____

Правильный ответ: светло – желтый.

12. Температуру охлажденного мяса _____

Правильный ответ: 4 °С

13. Консервы с биологическим и химическим _____ бракуют, чтобы избежать отравления людей?

Правильный ответ: бомбажем.

	<p>14. Количество консервных банок отбирают от партии для исследования _____ банки. <i>Правильный ответ: 1-2 банки</i></p> <p>15. Характерный цвет мяса для доброкачественной говядины _____ <i>Правильный ответ: красный.</i></p>
<p>ПК-7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>	
<p>Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. Назовите главный критерий, используемый при выборе биотехнологического объекта: а) организмы должны обладать высокой скоростью роста б) организмы должны быть резидентными к посторонней микрофлоре в) способность организма синтезировать целевой продукт г) организмы должны обладать высокой конкурентоспособностью <i>Правильный ответ: в</i></p> <p>2. Укажите правильный ответ. Современные методы обнаружения и определения содержания микотоксинов в пищевых продуктах включают _____ методы - количественные аналитические и биологические методы а) скрининг- б) экспресс- в) пресс- г) тест- <i>Правильный ответ: а</i></p> <p>3. Установите соответствие между понятиями и их определением: 1) глазирователи 2) наполнители 3) влагоудерживающие агенты а) пищевое сырье, применяемое для регулирования массы и объема пищевого продукта б) предназначена для нанесения на поверхность пищевых продуктов, для того чтобы придать им блеск, а также создать защитное покрытие в) гигроскопические вещества, регулирующие активность воды в пищевых продуктах и предохраняющие их от высыхания и вызванных им изменений структуры и текстуры <i>Правильный ответ: 1-б, 2-а, 3-в</i></p> <p>4. Биологическая роль витамина А: а) влияние на рост организма б) нормализация дифференцирования эпителия в) образование зрительного пурпура г) липотропное действие <i>Правильный ответ: а, б, в</i></p> <p>5. По какому признаку в классификации пищевые добавки подразделяются на функциональные классы: а) по признаку маркировки б) по технологическим функциям <i>Правильный ответ: а</i></p> <p><i>Задания открытого типа</i></p> <p>1. Воздействие холодом подразумевает _____ и замораживание <i>Правильный ответ: охлаждение</i></p> <p>2. Гормон, регулируемый углеводный обмен в организме - это <i>Правильный ответ: инсулин</i></p> <p>3. Биологическое консервирование проводится с целью предотвращения _____ <i>Правильный ответ: сбраживания</i></p>

	<p>4. БАД получают из _____, животного, минерального сырья, а также химическими или биотехнологическими способами <i>Правильный ответ: растительного</i></p> <p>5. _____ - это соединения, придающие конечному продукту свойства геля <i>Правильный ответ: гелеобразователи</i></p> <p>6. _____ продукты - это ферментированные продукты, приготовленные с использованием пробиотических культур, или продукты, обогащенные ими <i>Правильный ответ: пробиотические</i></p> <p>7. По химическому строению _____ представляют собой кислые полисахариды с остатками серной кислоты <i>Правильный ответ: гелеобразователи</i></p> <p>8. Биологически активные вещества бывают _____ и экзогенные <i>Правильный ответ: эндогенные</i></p> <p>9. _____ - пищевые добавки, придающие, усиливающие или восстанавливающие окраску пищевого продукта <i>Правильный ответ: красители</i></p> <p>10. Сырьём для натуральных пищевых _____ могут быть ягоды, цветы, листья, корнеплоды и т.п., в том числе в виде отходов переработки растительного сырья на консервных и винодельческих заводах <i>Правильный ответ: красителей</i></p> <p>11. _____ Е-102 является одним из наиболее дешевых синтетических красителей, получаемый из отходов добычи каменного угля <i>Правильный ответ: тартразин</i></p> <p>12. Окислительная порча жира - это <i>Правильный ответ: прогоркание</i></p> <p>13. _____ добавки – вводимые в продукты питания для улучшения их аромата или вкуса <i>Правильный ответ: вкусоароматические</i></p> <p>14. Группы пищевых добавок: пищевые красители (Е 100–Е 199), консерванты (Е 200–Е 299), _____ (Е 300–Е 399), эмульгаторы, стабилизаторы (Е 400–Е 499) <i>Правильный ответ: антиокислители</i></p> <p>15. Один из наиболее распространенных антиокислителей – _____ (Е 300) <i>Правильный ответ: аскорбиновая кислота</i></p>
<p>ПК-8 - способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</p>	
<p>Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. Технический регламент - это:</p> <p>а) это государственный стандарт, который включает в себя требования государства к качеству продукции, его геометрические размеры, отклонения от эталона и т.д. б) основные нормативно-правовые акты, которые содержат требования к продукции и связанным с ней процессам. в) это документ, который, с одной стороны, определяет технические требования к продукции, а с другой – определяет процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли эти требования <i>Правильный ответ: б</i></p> <p>2. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 называется:</p> <p>а) О безопасности пищевой продукции б) Сырое молоко, сливки, детское питание, различные молочные и молкосодержащие продукты, побочные продукты переработки, функциональные компоненты. в) Мясо, субпродукты, жир, кровь, сырье и продукция их переработки <i>Правильный ответ: а</i></p> <p>3. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" устанавливает:</p>

- а) технические требования, которым должны удовлетворять конкретное изделие, материал, вещество и пр. или их группа;
- б) правила идентификации объектов технического регулирования; формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента.
- в) объекты технического регулирования; требования безопасности к объектам технического регулирования;

Правильный ответ: б, в

4. Согласно техническому регламенту ТР ТС 021/2011 должны учитываться требования

- а) к пищевой продукции в части ее маркировки, материалам упаковки, изделий и оборудования для производства пищевой продукции, контактирующим с пищевой продукцией
- б) к мясной продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации
- в) к молочной продукции и связанным с требованиями к ним процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации

Правильный ответ: а

5. Целями принятия технического регламента ТР ТС 021/2011 являются:

- а) защита жизни и (или) здоровья человека; предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);
- б) защита окружающей среды;
- в) контролировать процесс производства пищевой продукции

Правильный ответ: а, б

Задания открытого типа:

1. Согласно теории сбалансированного питания в организме человека должен осуществляться _____

Правильный ответ: баланс питательных веществ и энергии

2. Состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения - _____

Правильный ответ: безопасность пищевой продукции

3. Природные и (или) идентичные природным биологически активные вещества, а также пробиотические микроорганизмы, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевой продукции - _____

Правильный ответ: биологически активные добавки к пище (БАД)

4. Продукт или вещество (включая пищевые добавки, ароматизаторы), которые в соответствии с рецептурой используются при производстве (изготовлении) пищевой продукции и являются ее составной частью - _____

Правильный ответ: компонент пищевой продукции (пищевой ингредиент)

5. Пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утраченные в процессе производства (изготовления) _____

Правильный ответ: обогащенная пищевая продукция

6. Любое вещество (или смесь веществ) имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) при ее производстве (изготовлении), перевозке (транспортировании) и хранении-

Правильный ответ: пищевая добавка

7. Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, упакованная питьевая вода _____

Правильный ответ: пищевая продукция

8. Специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами и предназначенная для использования в составе лечебных диет _____

Правильный ответ: пищевая продукция диетического лечебного питания

9. Специализированная пищевая продукция, предназначенная для коррекции углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ, в которой изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания и (или) в состав которой включены не присутствующие изначально вещества или компоненты, а также пищевая продукция, предназначенная для снижения риска развития заболеваний _____

Правильный ответ: пищевая продукция диетического профилактического питания

10. Специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей, (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста _____

Правильный ответ: пищевая продукция для детского питания

11. Специализированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам _____

Правильный ответ: пищевая продукция для питания спортсменов

12. Пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности _____

Правильный ответ: пищевая продукция непромышленного изготовления

13. Пищевая продукция (в том числе пищевые добавки и ароматизаторы), ранее не использовавшаяся человеком в пищу на таможенной территории Таможенного союза, а именно: с новой или преднамеренно измененной первичной молекулярной структурой; состоящая или выделенная из микроорганизмов, микроскопических грибов и водорослей, растений, выделенная из животных, полученная из ГМО или с их использованием, наноматериалы и продукты нанотехнологий; за исключением пищевой продукции, полученной традиционными способами, находящейся в обращении и в силу опыта считающейся безопасной _____.

Правильный ответ: пищевая продукция нового вида

14. Пищевая продукция, состоящая из двух или более компонентов, за исключением пищевых добавок и ароматизаторов- _____

Правильный ответ: пищевая продукция смешанного состава

15. Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции - _____.

Правильный ответ: продовольственное (пищевое) сырье

ПК-9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

**Б2.В.02.01(П)
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**

1. Укажите чужеродные вещества, биологической природы, поступающие в организм с пищевыми продуктами

Правильный ответ: гельминты и простейшие

2. Как называется концентрация химических, биологических веществ, не оказывающая в течение всей жизни прямого или косвенного неблагоприятного действия на настоящее и будущее поколения, не снижающая работоспособности человека

- А. предельно допустимая концентрация
- Б. летальная концентрация
- В. условная концентрация

Правильный ответ: А

3. Как называется максимальная доза, ежедневное пероральное поступление которой на протяжении всей жизни безвредно, т.е. не оказывает неблагоприятного влияния на жизнедеятельность, здоровье настоящего и будущих поколений

- А. предельная суточная доза
- Б. допустимая суточная доза
- В. не допустимая суточная доза

Правильный ответ: Б

4. Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным

- А. ГОСТ
- Б. ТУ
- В. СанПиН

Правильный ответ: В

5. Установите соответствие между определениями

1. качество пищевых продуктов	А) Отсутствие опасности для здоровья человека при употреблении продуктов питания, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие)
2. безопасность продуктов питания	Б) установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и в сопроводительных документах или иных средствах информации, предъявляемым к нему требованиям.
3. система качества	В) сбалансированность по питательным веществам и безопасность для здоровья

Правильный ответ: 2-а, 1-в, 3-б

Задания открытого типа

1. Является ли обязательным фактором наличие бактерий – продуцентов для развития пищевых токсикозов

Правильный ответ: нет

2. Является ли обязательной информация на маркировке пищевых продуктов из генетически модифицированного сырья

Правильный ответ: да

3. Практически безвредным считается вещество ЛД, которой при пероральном введении экспериментальным животным составляет _____

Правильный ответ: <15 г/кг

4. Питание-это важный фактор определяющий _____

Правильный ответ: здоровье человека

5. Физиологическая потребность определяется _____

Правильный ответ: природой

6. Отсутствие опасности для здоровья человека при употреблении продуктов питания, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие) называется _____

Правильный ответ: безопасностью продуктов питания

7. Питание-это важный фактор определяющий _____

Правильный ответ: здоровье человека

8. _____ это сбалансированность по питательным веществам и безопасность для здоровья

Правильный ответ: качество пищевых продуктов

9. _____ это понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта

Правильный ответ: пищевая ценность

10. Одним из основных принципов формирования качества продовольственных товаров является их _____

Правильный ответ: безопасность

11. В настоящее время для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в пищевой промышленности наиболее часто применяются системы управления на основе _____

Правильный ответ: стандартов

12. Качество пищевых продуктов определяется, в первую очередь, их безопасностью, а также содержанием необходимых человеку _____

Правильный ответ: пищевых и биологически активных веществ

13. Вещества, специально вносимые в пищевой продукт для достижения определенного технологического эффекта являются _____

Правильный ответ: пищевые добавки

	<p>14. Вещества химической и биологической природы, попадающие в пищу из окружающей среды это _____ <i>Правильный ответ: контаминанты</i></p> <p>15. Антропогенный путь контаминации пищевых продуктов предполагает _____ <i>Правильный ответ: заражение химическими соединениями</i></p>
ПК-10 - готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	
<p>Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p style="text-align: center;"><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. Установите соответствие между технологическим процессом и оборудованием:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) массообменный процесс 2) механический процесс 3) гидромеханический процесс 4) теплообменный процесс <ol style="list-style-type: none"> а) дробилка б) сушилка в) центробежный насос г) экстрактор <p><i>Правильный ответ: 1-г, 2-а, 3-в, 4-б</i></p> <p>2. Установите соответствие между технологическими процессами и их характеристиками:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. механические процессы 2. массообменные процессы 3. теплообменные процессы 4. гидромеханические процессы <ol style="list-style-type: none"> а). процессы связанные с переносом вещества в различных агрегатных состояниях из одной фазы в другую б). процессы, связанные с переносом теплоты от более нагретых тел или сред к менее нагретым в). процессы, скорость которых определяется процессами механики и гидродинамики г). процессы, основанные на механическом взаимодействии тел <p><i>Правильный ответ: 1-г, 2-а, 3-б, 4-в</i></p> <p>3. Установите соответствие между следующими понятиями классификации оборудования:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) таль 2) куттер

- 3) пастеризатор
- а) мясорезательная машина
 - б) грузоподъемная машина
 - в) аппарат

Правильный ответ: 1-б, 2-а, 3-в

4. К механическим относится технологический процесс:

- а) измельчение
- б) осаждение
- в) выпаривание
- г) кристаллизация

Правильный ответ : а

5. Все узлы оборудования могут быть установлены и укреплены на:

- а) приводе
- б) станине
- в) рабочей камере
- г) корпусе

Правильный ответ: б, г

Задания открытого типа:

1. Единое, взаимообусловленное развитие науки и техники называется

Правильный ответ: научно-технический прогресс

2. В науке различают два уровня исследования при расчетах оборудования: теоретический и _____

Правильный ответ: эмпирический

3. Единица измерения мощности:

Правильный ответ: Квт

4. Относится ли оборудование для резания к измельчителям на предприятиях общественного питания?

Правильный ответ: да

5. Расчет, показывающий отношение размеров кусков материала до и после дробления, определяет _____

Правильный ответ: степень дробления

6. _____ - оборудование для обезвоживания твердых материалов

Правильный ответ: пресс

	<p>7. Как рассчитывается абсолютное давление? <i>Правильный ответ: давление атмосферное плюс избыточное</i></p> <p>8. Движущей силой перемещения жидкости или газа по трубам является _____ <i>Правильный ответ: разность напоров</i></p> <p>9. Для хранения сырья на предприятиях мясной отрасли используют _____ оборудование <i>Правильный ответ: емкостное</i></p> <p>10. Схема, на которой отображен общий вид технологического оборудования, называется _____ <i>Правильный ответ: конструктивной</i></p> <p>11. Расчетная схема, на которой отображены все элементы привода, в общепринятых обозначениях, и возможно проследить передачу движений от двигателя к исполнительному элементу, называется _____ <i>Правильный ответ: кинематической</i></p> <p>12. Захватывание мяса и подача его к ножам волчка осуществляется _____ <i>Правильный ответ: шнеком</i></p> <p>13. Привод, включающий в себя элементы механики и гидравлики называется _____ <i>Правильный ответ: гидромеханическим</i></p> <p>14. Для тонкого измельчения мясосырья и получения пастообразных материалов применяют _____ <i>Правильный ответ: дезинтеграторы, куттеры, коллоидные мельницы, гомогенизаторы</i></p> <p>15. В расчетах оборудования для съемки шкур с КРС допускается принимать скорость съемки шкуры в продольном направлении 8-10м/мин, а в боковом не более _____ <i>Правильный ответ: 6 м/мин</i></p>
<p>ПК-11 - способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p>	
<p>Б2.В.02.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. Что такое разделка мяса?</p> <p>а) один из этапов переработки мясного сырья, во время которого от костного содержимого отделяется мышечная мякоть; б) разделение полутуши на четыре части; в) разделение туши или полутуши на отрубы.</p> <p><i>Правильный ответ: в</i></p> <p>2. Что такое обвалка мяса?</p>

<p>сти (в том числе технологическая практика)</p>	<p>а) один из этапов переработки мясного сырья, во время которого от костного содержимого отделяется мышечная мякоть б) отделение мяса от мелких костей, оставшихся после обвалки, а также сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и плёнок и последующее разделение мяса по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей в) разделение туши или полутуши на отрубы. <i>Правильный ответ: а</i></p>
	<p>3. Что такое жиловка мяса?</p> <p>а) один из этапов переработки мясного сырья, во время которого от костного содержимого отделяется мышечная мякоть; б) отделение мяса от мелких костей, оставшихся после обвалки, а также сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и плёнок и последующее разделение мяса по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей; в) разделение туши или полутуши на отрубы. <i>Правильный ответ: б.</i></p>
	<p>4. Основная и определяющая операция технологического процесса производства цельномышечных мясопродуктов, в результате чего у изделий происходит формирование необходимых технологических и потребительских свойств: вкуса, аромата, нежности, цвета.</p> <p>а) куттерование б) посол в) копчение <i>Правильный ответ: б</i></p>
	<p>5. Механическая тендеризация мяса-</p> <p>а) заключается в накалывании или отбивании сырья, содержащего повышенные количества соединительной ткани либо грубых мышечных волокон, на различного рода устройствах; б) основана на принципе использования энергии падения кусков мяса с некоторой высоты, их удара друг о друга ("самоотбивание") и о выступы внутри аппарата. в) является разновидностью интенсивного перемешивания и основан на трении кусков мяса друг о друга и о внутренние стенки аппарата. <i>Правильный ответ: а.</i></p>
	<p><i>Задания открытого типа</i></p>
	<p>1. Воссоздания, склеивания или восстановления структуры мяса или мясопродуктов на новой основе., называется _____ <i>Правильный ответ: реструктурирование</i></p>
	<p>2. Основной ингредиент при посоле, обладает бактериостатическим или бактерицидным действием; обеспечивает растворимость мышечных белков; формирует вкус: _____ <i>Правильный ответ: поваренная соль</i></p>
	<p>3. Нитрит натрия - используют в виде растворов с концентрацией _____% <i>Правильный ответ: не выше 2,5%</i></p>
	<p>4. Введение _____ улучшает вкус мясопродуктов (смягчая солонатоватость), повышает стабильность их окраски, поддерживает жизнедеятельность молочнокислой микрофлоры. <i>Правильный ответ: Сахаров (сахарозы)</i></p>

5 _____ применяется для ускорения реакций образования окраски мясопродуктов, улучшения внешнего вида и повышения устойчивости цвета при хранении.

Правильный ответ: Аскорбиновая кислота

6. _____ включают в рецептуры посолочных рассолов, колбасных и других изделий из мяса с целью повышения его влагоудерживающей способности, связности и адгезивности компонентов мясных систем, стабильности фаршевых эмульсий, увеличения выходов готовой продукции, а также улучшения цвета, вкусо-ароматического букета и консистенции мясных продуктов.

Правильный ответ: фосфаты

7. _____ аминокислоту используют в пищевой промышленности в качестве усилителя вкуса.

Правильный ответ: Глутаминовую.

8. _____ препараты дают возможность, устранив из технологической схемы производства операцию дымового копчения, сохранить характерные для копчения качественные показатели и свойства мясных изделий, повысить уровень их экологической безопасности и стабильности при хранении.

Правильный ответ: копильные

9. Вещества _____, позволяющие увеличить сроки хранения мясопродуктов.

Правильный ответ: консерванты

10. При изготовлении сырокопченых и сыровяленых мясопродуктов с целью ускорения процессов созревания, подавления развития гнилостной и санитарно-показательной микрофлоры, направленного формирования вкусо-ароматических характеристик, интенсификации реакций цветообразования, повышения уровня экологической безопасности готовых изделий применяют _____

Правильный ответ: бактериальные препараты

11. Внесенные в сырьё _____ препараты обеспечивают аналогичный аутолитическому эффект трансформации белковых структур, при этом процессы созревания мяса под их влиянием протекают в 3-5 раз быстрее и заканчиваются в более короткие сроки.

Правильный ответ: ферментные.

12. Для приготовления концентрированного раствора поваренной соли (рассола) плотностью 1,201 г/см³ (15-16 °С) с содержанием 26% хлорида натрия к 100 л холодной воды добавляют _____ кг поваренной соли

Правильный ответ: 36 кг

13. Использование каррагинанов и пектинов увеличивает _____, сочность, выход готовой продукции.

Правильный ответ: водо-связывающую способность.

14. Введение в состав шприцовочных рассолов соевых изолированных белков дает возможность на 20-30% увеличить _____, при одновременном улучшении текстуры, сочности и соотношения жир:белок.

Правильный ответ: выход готовой продукции.

15. Температура рассола не должна превышать _____

Правильный ответ: 4 °С.

ПК-12 -готовностью выполнять работы по рабочим профессиям

**Б2.В.02.01(II)
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**

Задания закрытого типа:

1. Мясные полуфабрикаты - это:

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

Правильный ответ: 1

2. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет..., час?:

1. 15 - 20 час
2. 24-30 час и зависит от массы полутуш
3. 10 -15 час и зависит от массы полутуш
4. 30 - 35 час

Правильный ответ: 2

3. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на:

1. сырокопченые и варено-копченые
2. сыровяленые
3. вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые
4. вареные и полукопченые

Правильный ответ: 3

4. Основными общими процессами производства колбас являются:

1. посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
2. приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
3. подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий
4. подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

Правильный ответ: 3

5. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?:

1. охлажденное
2. замороженное
3. парное мясо
4. размороженное
5. *Правильный ответ: 3*

6. Из каких операций состоит подготовка сырья при производстве колбасных изделий?:

1. разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение
2. разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)
3. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланширов-

ка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика

4. разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса
5. *Правильный ответ: 3*

7. Технологическая схема производства вареных колбас?:

1. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение
2. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение
3. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение
4. приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение

Правильный ответ: 1

8. Что происходит в результате посола мяса, предназначенного для производства колбас?:

1. улучшается консистенция
2. сокращается продолжительность выдержки мяса
3. изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий
4. увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий
5. *Правильный ответ: 4*

9. Какие колбасы подвергаются варке?:

1. все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас
2. копченые и вареные
3. все колбасные изделия
4. вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые

Правильный ответ: 1

10. Почему вареные колбасы, сосиски и сардельки шприцуют с наименьшей плотностью?:

1. излишняя плотность набивки фарша в оболочку колбас приводит к ее разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого
2. для улучшения консистенции, т.к. объем батонов сильно уменьшается во время варки
3. для улучшения обжарки, варки, консистенции
4. для улучшения варки и цвета колбас

Правильный ответ: 1

11. При какой температуре производят обжарку колбасных изделий (сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы), и какова продолжительность обжарки?:

1. 45 – 65 °С, от 10 мин до 0,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
2. 70 – 110 °С, от 0,5 до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
3. 80 - 120 °С, от 50 мин до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
4. 65 –120 °С, от 45 мин до 1,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
5. *Правильный ответ: 2*

12. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?:

1. 70 – 80 °С до достижения в центре батона температуры 68 – 72 °С
2. 60 – 70 °С до достижения в центре батона температуры 68 – 70 °С
3. 50 – 60 °С до достижения в центре батона температуры 70 – 75 °С
4. 40 – 50 °С до достижения в центре батона температуры 68 – 72 °С

Правильный ответ: 1

13. Какое мясо используют для производства сырокопченых колбас?:

1. парное, размороженное
2. свежее, охлажденное, не более 2-3 суточной выдержки или недавно замороженное
3. охлажденное, размороженное
4. парное

Правильный ответ: 2

14. Что такое осадка колбас?:

1. уплотнение и фиксация окраски
2. выдержка нашпицованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 0С и относительной влажности воздуха 80 – 85 %
3. наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий)
4. процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма

Правильный ответ: 2

15. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?:

1. жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном
2. специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном
3. мясо, а затем бобовые (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)
4. вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)

Правильный ответ: 4

Задания открытого типа

1. Функцию транспортирования кислорода к ферментным системам мышечного волокна выполняет белок: _____

Правильный ответ: миоглобин

2. Расчленение полутуш на отдельные отруба – это _____

Правильный ответ: разделка

3. Самую низкую температурную точку замерзания раствора называют _____

Правильный ответ: эвтектической

4. В мышечной ткани практически полностью отсутствует витамин _____

Правильный ответ: С – аскорбиновая кислота

5. Распад тканей, при котором происходит деструкция клеточных белков, углеводов и жиров под воздействием собственных ферментов клеток называют _____

Правильный ответ: автолизом или созревaniem мяса

сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

**Б2.В.02.01(II)
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**

Задания закрытого типа:

1. Программа (приложение) для смартфона или компьютера, позволяющая мгновенно обмениваться текстовыми и аудио-сообщениями, телефонными звонками и разговаривать по видеосвязи.
- a. Мессенджер.
 - b. Факс.
 - c. Процессор.
 - d. Менеджер.

Правильный ответ: а.

2. _____ сеть - это метод в искусственном интеллекте, который учит компьютеры обрабатывать данные таким же способом, как и человеческий мозг.

- a. Интернет.
- b. Нейронная.
- c. Электронный адрес.
- d. Сетевая модель.

Правильный ответ: b.

3. Преимущества цифровых технологий:

- а) не требуется дополнительных знаний;
- б) не требуется дополнительной техники;
- в) сигналы передаются без искажений.

Правильный ответ: в.

4. Интернет вещей – это

- а) покупка товаров через интернет;
- б) вид цифровых технологий;
- в) передача вещей между пользователями.

Правильный ответ: б.

5. Установите соответствие:

1 Искусственный интеллект	А система программных и/или аппаратных средств, способная с определенной степенью автономности воспринимать информацию, обучаться и принимать решения на основе анализа больших массивов данных, в том числе имитируя человеческое поведение
2 Big Data	Б это любые технологии, которые оказывают фундаментальное влияние на то, как люди понимают мозг и различные аспекты сознания, мыслительной деятельности
3 Нейротехнологии	В инструменты, подходы и методы обработки огромных объемов данных

Правильный ответ: 1 – А, 2 –В, 3 –Б.

Задания открытого типа:

1. Google _____ образует единое целое с Документами, Таблицами и Презентациями. Облачные продукты Диска помогут вам и вашим коллегам эффективно взаимодействовать в режиме реального времени.

Правильный ответ: Диск.

2. Облачные приложения позволяют сразу создавать файлы и открывать к ним _____.

Правильный ответ: доступ.

3. Облачное _____ – это онлайн хранилище в Интернете. Данные доступны в любое время, в любом месте и на любом устройстве.

Правильный ответ: хранилище.

4. Для использования облачного хранилища Яндекс._____ необходимо иметь учетную запись Яндекс, в которой изначально уже имеется облачное хранилище размером 10 Гб.

Правильный ответ: Диск

5. Для обеспечения безопасности аккаунта и конфиденциальности при регистрации необходимо задать Логин и _____.

Правильный ответ: Пароль.

6. _____ сервис (или «поисковик») - это система для поиска необходимой информации в интернете. Наиболее распространенное применение - сервисы для поиска текста, видео, картинок, аудио, товаров в интернет-магазинах.

Правильный ответ: Поисковый.

7. _____ интеллект - это алгоритмы, способные самообучаться, чтобы применять эти знания для достижения поставленных человеком целей. Системы машинного обучения (основной подраздел ИИ) автоматизировали процессы во всех жизненно важных областях, включая банкинг, ретейл, медицину, безопасность, промышленность, сельское хозяйство.

Правильный ответ: Искусственный.

8. Google _____ - сервис для планирования встреч, событий и дел, имеющий возможность совместного использования календаря рабочей группой и настройку SMS-оповещений.

Правильный ответ: Календарь.

9. Google _____ - сервис позволяет работать с документами: редактировать файлы вместе с коллегами в режиме реального времени, обмениваться комментариями, предлагать правки и назначать задачи.

Правильный ответ: Документы.

10. Google _____ - сервис позволяет создавать онлайн-таблицы и работать над ними совместно в рабочей группе на любых устройствах, анализировать дан-

ные онлайн совместно с коллегами, предоставить доступ к таблице, писать комментарии и назначать задачи.

Правильный ответ: Таблицы.

11. Google _____ – это онлайн-приложение, в котором можно создавать и редактировать презентации, а также работать одновременно с другими пользователями, добавлять комментарии и назначать задачи прямо в файлах.

Правильный ответ: Презентации.

12. _____ (ИКТ) – цифровые технологии для создания, передачи и распространения информации и оказания информационных услуг.

Правильный ответ: Информационно-коммуникационные технологии.

13. _____ –это технология, которая создает мультимедийный продукт, обеспечивая одновременную работу со звуком, видеороликами, анимацией, статистическими изображениями и текстами в интерактивном режиме.

Правильный ответ: Мультимедиа

14. _____-технологии (smart - «умные», technologies - технологии) - концепция, которая объединяет самые современные инновационные технологические разработки, применяемые в экономике, управлении, культуре, , образовании, науке.

Правильный ответ: Смарт.

15. Экспертная _____ - система, которая использует человеческие знания, встраиваемые в компьютер, для решения задач, которые обычно требуют человеческой экспертизы.

Правильный ответ: система.

6.4. 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 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение всего срока прохождения практики с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, 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.

Для достижения комплексной оценки качества учебной работы обучающихся ниже приведен график контрольных мероприятий системы оценки учебных достижений обучающихся.

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

Промежуточная аттестация осуществляется в виде выставления *зачета с оценкой* по результатам защиты письменного отчета.

По итогам прохождения практики каждый студент получает отзыв характеристику о прохождении практики от руководителя практики от кафедры, в котором излагается:

- 1) характер выполненной работы;
- 2) профессиональные навыки, знания и умения, проявленные в процессе выполнения задания;

- 3) отношение студента к порученной работе;

По окончании практики студенты должны предоставить руководителю практики от университета письменный отчет о ее прохождении. Отчет составляется каждым студентом индивидуально в соответствии с программой практики.

К защите допускаются студенты, получившие положительные рецензии по представленному отчету. Согласно учебному плану и расписанию занятий назначается дата проведения защиты отчета по практике. Каждому студенту предлагается присутствующей аудитории устное информационное сообщение о проделанной работе в период практики.

Порядок сообщения студент определяет самостоятельно, подчеркнув, что, по его мнению, является наиболее важным и значимым, и где проявлена его самостоятельность при написании отчета. Допускается обращение к тезисам, составленным заранее. К докладу в качестве наглядных пособий, могут представляться в форме плакатов графика; диаграммы; рисунки, фотографии, структурные схемы, расчетные материалы и т.п., при необходимости может использоваться для объяснений аудиторная доска.

Затем студент отвечает на вопросы. Зачитывается характеристика-отзыв о практиканте. Ответ оценивается по пятибалльной системе и фиксируется в ведомости и зачетной книжке.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93554 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93554
Серегин, С. А. Физико-химические и биохимические основы технологии мяса : учебное пособие / С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 88 с. — ISBN 978-5-89289-996-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103924 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103924
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/160134

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

Перечень лицензионного программного обеспечения:

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 распро-страняемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭН-ДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №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.

3 Информационно правовой портал «Гарант.ру». – Режим доступа: <https://www.garant.ru/>

4 Нормативно-техническая документация. Бесплатная база ГОСТ. – Режим доступа: <https://docplan.ru/>

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Компания ООО Волтек Групп	Voltekgroup.com
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovaniya/503/
Электронная библиотека КемТИПП	http://e-lib.kemtip.ru/?id=34&section=2
База ГОСТов	http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_17527-2014
Независимый портал для специалистов мясной индустрии «Мясной эксперт»	http://www.meat-expert.ru/forums/forum/7-obolochka-upakovka-markirovka/
Технологии и оборудование для производства мясных продуктов	http://meat-pro.ru/pelmeni/kratkaya-tehnologiya-proizvodstva-pelmeney.html
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продо-	http://www.don-agro.ru

Наименование ресурса	Режим доступа
вольствия Ростовской области	
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obucheniye/nauchnaya-biblioteka/kontaktная-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironment/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/pforum.html
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Яндекс	http://Yandex.ru
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	http://www.ingred.ru/ свободный.
Функциональные пищевые продукты	www.preparedfoods.com
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com

Наименование ресурса	Режим доступа
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

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

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

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

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

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

Аудитория № 606 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов; Лаборатория технологии молока и молочных продуктов; Лаборатория продуктов питания функционального назначения, Лаборатория физико-химических свойств пищевых продуктов укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная, лабораторные столы).

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 иллю-

346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26

<p>страции, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины 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 № РГА12110020 от 25.12.2023 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 № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 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 № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 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 № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную инфор-</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27</p>

<p>мационно-образовательную среду организации. 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 № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г. ООО «СкайдНС»; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	
<p>Практика проводится не в структурных подразделениях</p>	<p>ООО «РКЗ ТАВР» Договор о практической подготовке № 2 от от 03.07.2020 г. Специализированный карантинный отдел милиции министерства внутренних дел и экспертизы товаров республики Таджикистан Договор о практической подготовке № 3 от от 03.07.2020 г. ООО МПП «ТЕМП» Договор о практической подготовке № 4 от от 03.07.2020 г. ООО «Волжский мясокомбинат» Договор о практической подготовке № 5 от от 03.07.2020 г.</p>