

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышов Евгений Олегович
Должность: Проректор
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb473035257

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.
«25» марта 2025 г.
М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология отраслей промышленности

Направление подготовки	38.03.07 Товароведение
Направленность программы	Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
Форма обучения	Очная, Очно-заочная, заочная

Программа разработана:

Клопова А.В. _____
(подпись) (должность) (канд.техн.наук) (степень) (звание)

Рекомендовано:

На заседании кафедры экономики и товароведения
протокол заседания от 04.03.2025 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Бунчиков О.Н.
(подпись)

п. Персиановский, 2025 г.

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке(ПК-2)

Индикаторы достижения компетенций:

Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.(ПК-2.2).

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-2	-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-2.2 Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	Знание основ технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
			Умение: применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
			Навык и / или опыт деятельности: владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к дисциплинам вариативной части.

В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины (элементы программы), направленные на формирование компетенций, заявленных в разделе «Планируемые результаты обучения»:

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

Семестр	Трудоём- кость З.Е./ час.	Контактная работа с преподавателем			Самосто- ятельная работа, час.	Форма промежу- точной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очно-заочная форма обучения 2021-2025 год набора						

5	4/144	18	36	0,2	89,8	зачет
очная форма обучения 2025 год набора						
3	4/144	18	54	0,2	71,8	зачет
заочная форма обучения 2025 год набора						
5	4/144	10	12	0,2	121,8	зачет

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

Структура дисциплины состоит из разделов(тем):

Структура дисциплины		
Раздел1. «Основные понятия технологиии процессов производства»	Раздел2. «Технология продуктов растительного происхождения»	Раздел3. «Технология продуктов животного происхождения»

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

№	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			очно-заочно	очно	заочно
			2021-2025	2025	
1.	Раздел 1. «Основные понятиятехнологии ипроцессов про-изводства»	Тема 1. Основные понятия и определе-ния технологии: отрасли промышленно-сти, структура, типы производства, эле-ментытехнологическогопроцесса. Тема2. Сырьедляпроизводствапро-дуктов.Хранениесырья.Подготовкасырьяк переработке. Тема 3. Микробиологические и биоло-гические основы технологии. Ферментыиферментация.Спиртовоеброже-ние.Физико-химические основы технологии.Экстракция. Очистка и рафинированиежидких полуфабрикатов. Растворение икристаллизация.Реологическиеитеп-лофизическиеосновытехнологии.	6	6	4
2.	Раздел2. «Тех-нология про-дуктов расти-тельного про-исхождения»	Тема1.Технологиязерномучныхтова-ров. Тема2.Технологияпродуктовброже-ния. Тема3.Технологиякондитерскихизде-лий. Тема4.Технологиярастительныхжи-рови масел.	6	6	4

3.	Раздел3. «Технология продуктов животного происхождения»	Тема1.Технологиямолочныхпродуктов. Тема2.Технологиямясныхпродуктов.Тема3. Технологиярыбныхтоваров.	6	6	2
Итого			18	18	10

Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование	№ и название семинаров /	Вид	Кол-во часов/форма обучения		
	раздела (темы)дисциплины	практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов.	текущего контроля	очно-заочно	очно	заочно
				2021-2025	2025	
1.	Раздел 1. «Основные понятиятехнологии ипроцессов про-изводства»	Практическое занятие 1. Отрас-ли промышленности, их струк-тураиклассификация. Типыи элементыпроизводства.	Опрос	4	7	2
		Практическоезанятие2.Изучение требований к сырью дляпищевых производств и спосо-бегопереработки.(Презентация)	Защитапрезе-н-тации	4	9	1
2.	Раздел2.«Тех-нология про-дуктов расти-тельного про-исхождения»	Практическое занятие 3. Изуче-ниетехнологическихпроцессов припроизводствезерномучных ихлебобулочныхтоваров.	Опрос	4	7	1
		Практическое занятие 4. Изуче-ние технологических, физико-химических и биохимическихпроцессовприпе-реработкесы-рьяприпроизводствепродуктовб-рожения.(Презентация)	Защита презентации	4	9	2
		Практическое занятие 5. Изуче-ние технологических и физико-химических процессов при про-изводствекондитерскихизде-лий	Контрольная работа	4	7	2
3.	Раздел 3. «Тех-нология про-дуктов живот-ного происхож-дения»	Практическое занятие 6. Изуче-ние физико-химических и мик-робиологическихпроцессовпри производстве цельномолочнойпродукцииисл ивочногомасла.	Опрос	4	9	1

	Практическое занятие 7. Изучение физико-химических и микробиологических процессов при производстве сычужных сыров. (Презентация)	Защита презентации	4	3	1
	Практическое занятие 8. Изучение технологии колбасных изделий и мясных консервов.	Контрольная работа			
	Практическое занятие 9. Изучение технологии копченой рыбы и рыбных консервов и пресервов.	Опрос, тестирование	4	3	1
Итого			36	54	12

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

№	Наименование раздела(темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения		
			очно-заочно	очно	заочно
			2021-2025	2025	
1.	Раздел 1. «Основные понятия технологии и процессов производства»	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата и/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию. Подготовка к зачету/экзамену.	28,6	21,8	40
2.	Раздел 2. «Технология производства растительного происхождения»	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата и/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию. Подготовка к зачету/экзамену.	28,6	21	17,8
3.	Раздел 3. «Технология производства животного происхождения»	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата и/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию. Подготовка к зачету/экзамену.	28,6	25	64
Всего			85,8	67,8	117,8

Подготовка к промежуточной аттестации	4	4	4
Итого	89,8	71,8	121,8

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке/ссылка на ЭБС
Раздел 1. «Основные понятия технологии и процессов производства»	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
	Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-120-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4898 . — Режим доступа: для авториз. пользователей. — URL: https://e.lanbook.com/book/4898	https://e.lanbook.com/book/4898
	Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Васи́лин, С. А. Рябцева [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 632 с. — ISBN 978-5-98879-215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412889 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/412889
	Буянова, И. В. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2004. — 116 с. — ISBN 5-89289-230-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4625 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4625
	Рыбоводство. Основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах : учебное пособие / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова, О. А. Васи́ленко, М. М. Даны́лив. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 472 с. — ISBN 978-5-98879-068-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4883 . — Режим доступа: для	https://e.lanbook.com/book/4883

	авториз. пользователей.	
	Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4902 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4902
Раздел 2. «Технология продуктов растительного происхождения»	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
	Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-120-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4898 — Режим доступа: для авториз. пользователей. — URL: https://e.lanbook.com/book/4898 .	https://e.lanbook.com/book/4898
	Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Васи́лин, С. А. Рябцева [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 632 с. — ISBN 978-5-98879-215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412889 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/412889
	Буянова, И. В. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2004. — 116 с. — ISBN 5-89289-230-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4625 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4625
	Рыбоводство. Основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах : учебное пособие / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова, О. А. Васи́ленко, М. М. Даны́лив. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 472 с. — ISBN 978-5-98879-068-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4883 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4883
	Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4902 . — Режим доступа: для	https://e.lanbook.com/book/4902

	авториз. пользователей.	
Раздел 3. «Технология продуктов животного происхождения»	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, 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
	Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-120-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4898 — Режим доступа: для авториз. пользователей. — URL: https://e.lanbook.com/book/4898 .	https://e.lanbook.com/book/4898
	Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Васи́лин, С. А. Рябцева [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 632 с. — ISBN 978-5-98879-215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412889 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/412889
	Буянова, И. В. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2004. — 116 с. — ISBN 5-89289-230-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4625 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4625
	Рыбоводство. Основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах : учебное пособие / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова, О. А. Васи́ленко, М. М. Даны́лив. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 472 с. — ISBN 978-5-98879-068-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4883 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4883
	Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4902 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4902

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее ча- сти)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навыки (или)опыт деятельности
ПК-2/2.2	Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	владения технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

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

Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «незачтено» в форме зачета.

Описание показателей критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения подисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«незачтено»	«зачтено»		
I этап Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции (ПК-2/2.2)	Фрагментарные знания - основ технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции /Отсутствие знаний	Неполные знания - основ технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания - основ технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	Сформированные и систематические знания - основ технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
II этап уметь - применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и	Фрагментарное умение - применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного	В целом успешное, но не систематическое умение - применять технологии производства и обращения на	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение - применять технологии производства и обращения на рынке	Успешное и систематическое умение - применять технологии производства и обращения на рынке

пищевой продукции (ПК-2/2.2)	ного сырья и пищевой продукции	рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
III этап Владеть навыками владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции (ПК-2/2.2)	Фрагментарное применение Навыков владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	В целом успешное, но несистематическое применение навыков владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	В целом успешное, но несистематическое применение навыков владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

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

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

Типовые тесты

1. Мясные полуфабрикаты-это.....

- a) Куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами
- b) соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, с) жарению)
- d) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- e) разделка полутуши на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
- f) процесс обработки продуктов

2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на...

- a) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
- b) натуральные, мясной фарш, пельмени
- c) котлеты, пельмени, мясной фарш
- d) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш

3. Основным сырьем для полуфабрикатов является:

- a) телятина, свинина 1-4 категорий
- b) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
- c) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- d) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий

4. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает

- a) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
- b) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
- c) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
- d) разделку, жиловку, обвалку и сортировку

5. Разделкой мяса называют операцию по...

- a) разделению туши на семь частей

- b) разделению туши на две части
- c) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
- d) разделению туши на три части

6. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют

- a) лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части
- b) шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
- c) грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
- d) филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную

7. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на...

- a) безкостные
- b) мясокостные
- c) костные
- d) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

8. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют

- a) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1, 2, 3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном или полупотрошеном виде
- b) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном или полупотрошеном виде
- c) свинину 1, 2, 3 и 4 категорий
- d) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину

9. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?

- a) мясо размороженное
- b) мясо птицы
- c) мясо быков, яков, хряков, баранов и козлов, так как мясо этих животных имеет
- d) неприятный запах
- e) мясо, замороженное более одного раза

10. Технология производства крупно-кусковых полуфабрикатов

- a) выделенный крупный кусок натирается посолочной смесью и выдерживается 2-3 часа при температуре 12 0С
- b) крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажа выдерживается 24 часа при температуре 40С
- c) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
- d) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью

11. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:

- a) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
- b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно-подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

12. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:

- a) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5, 6 – лопаточная часть (5-плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8-лопаточная часть, 9 – покромка
- b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно-подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

13. Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:

- a) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покромка
- b) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
- c) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно-подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
- d) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок

14. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет...

- a) 12 ч.
- b) 24 ч.
- c) 72 ч.
- d) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – 12 ч.

15. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта...

- a) 120 °C.
- b) 100 °C
- c) не ниже 0 и не выше 80 °C, замороженные – не выше 80 °C.
- d) 160 °C

16. Для изготовления порционных полуфабрикатов используют...

- a) мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17% массы говяжьей или конской туши, 29-30% свиной или бараньей туши
- b) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей покромки от говядины I категории)
- c) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)
- d) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

17. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

- a) 12 ч.
- b) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – 12 ч.
- c) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – 12 ч.
- d) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе – 12 ч.

18. Мясо костные мелкокусковые полуфабрикаты вырабатывают из...

- a) крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)
- b) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных
- c) из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят-молочников, подсвинков и тощей баранины
- d) из мяса птицы

19. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре...

- a) в пределах 0-80 °C
- b) 100 °C
- c) 120 °C

d) 160С

20. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов в момент окончания технологического процесса составляют

- a) 12ч.
- b) 24ч, в том числе на предприятии-изготовителе-12ч.
- c) 36ч, в том числе на предприятии-изготовителе-12ч.
- d) 48ч, в том числе на предприятии-изготовителе-12ч.

21. Технологическая схема производства фасованного мяса

- a) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- b) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- c) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка,
- d) охлаждение, хранение, транспортирование, реализация
- e) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции, а. потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, б. транспортирование, реализация

22. Технологическая схема производства ливерной колбасы

- a) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание
- b) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка
- c) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение
- d) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

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

- a) а) парном, охлажденном, размороженном или соленом
- b) мороженом, охлажденном
- c) с) парном
- d) размороженном

24. Порядок куттерования сырья для ливерной колбасы 1 сорта?

- a) печень, прибавляют 5% бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щековину, 2% соли, лук, пряности
- b) печень, щековину или жирную свинину, 5% бульона, лук, 2% соли и пряности
- c) ливер, бульон, соль, лук, пряности
- d) жирную свинину или щековину, печень, 5% бульона, 2% соли, лук и пряности

25. Для чего добавляют бульонот варки субпродуктов в фарш ливерных колбас?

- a) для придания фаршу нежной консистенции
- b) для повышения пищевой ценности
- c) обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон
- d) для уплотнения фарша

Вопросы к зачету (экзамену)

1. Понятия «технология», «технологические и производственные процессы». Их классификация.

2. Структурные составляющие технологического процесса: операция, рабочий прием, движение и т.д.

3. Основные формы организации промышленного производства.

4. Основные формы организации промышленного производства.

5. Промышленность, ее отрасли.

6. Элементы технологического процесса, их характеристика.

7. Элементы технологического процесса, их характеристика.

8. Анализ вариантов технологических процессов, выбор оптимального варианта.

9. Научно-технический прогресс в промышленности и его экономическая эффективность.
10. Основное растительное сырье и его классификация.
11. Микробиологические основы переработки сырья.
12. Биохимические основы переработки сырья.
13. Физико-химические основы переработки растительного сырья.
14. Реологические и теплофизические основы технологии.
15. Технологические схемы мукомольного производства.
16. Технология получения крупяного производства.
17. Технологии хлеба опарными безопасным способом.
18. Технологии макаронных изделий: приготовление теста; формование; разделка; сушка; упаковка.
19. Технология картофельного крахмала.
20. Технология кукурузного крахмала.
21. Технология сухого крахмала.
22. Технология модифицированных крахмалов декстринов.
23. Технология патоки. Технология крахмального сахара и кристаллической глюкозы.
24. Технология сахара-песка.
25. Технология колотого, кускового и прессованного сахара-рафинада.
26. Технология производства карамели.
27. Технология производства конфет.
28. Технология изготовления печенья.
29. Технология изготовления пряников.
30. Технология изготовления вафель.
31. Технология изготовления галет и крекеров.
32. Технология изготовления пирожных и тортов.
33. Технология производства какао-тертого.
34. Технология изготовления шоколада.
35. Основы технологии красных и белых вин.
36. Технология производства плодовых вин.
37. Технология солода.
38. Технологии хлебопечения.
39. Технологии газированных безалкогольных напитков.
40. Технология производства пива.
41. Технология шампанского.
42. Технологические схемы производства этилового спирта: периодический и непрерывный способ.
43. Технология коньяка.
44. Технология водки и ликеро-водочных изделий.
45. Технологическая схема производства растительного масла.
46. Виды и характеристика рафинации масла.
47. Гидрогенизация жиров.
48. Технология маргарина.
49. Технология легких и мягких масел (спредов).
50. Технология натуральных овощных закусок и консервов.
51. Технология томатных полуфабрикатов.
52. Технология компотов, натуральных соков.
53. Технология компотов, натуральных соков.
54. Технология жира из жира-сырца методом сухим способом.
55. Технология жира из жира-сырца непрерывным и периодическим способом.

56. Технология костного жира.
57. Технология жиров кондитерских.
58. Технология жиров кулинарных.
59. Технология жиров хлебопекарных.
60. Технология жиров млечных и рыб.
61. Технология изготовления соленокоченых изделий.
63. Технология вареных колбас.
64. Технология полукопченых колбас.
65. Технология сырокопченых колбас.
66. Технология производства ливерных изделий из сельцев.
67. Технология мясных баночных консервов.
68. Технология кормовой муки и технического жира.
69. Технология производства желатина.
70. Технология производства животного клея.
71. Технология сгущенного молока и сливок.
72. Технология сухого молока и сливок.
73. Технология коровьего масла.
74. Технология творога разными способами.
75. Технология сметаны.
76. Технология производства кефира, кумыса.
77. Технология производства простокваши, йогурта.
78. Технология твердых сычужных сыров.
79. Технология сычужных рассольных сыров.
80. Технология мягких зрелых сыров.
81. Технология плавленых сыров.
82. Технология соленой рыбы.
83. Технология копченой рыбы.
84. Технология вяленой рыбы.
85. Технология сушеной рыбы.
86. Технология балычных товаров.
87. Технология рыбных консервов (натуральные, закусочные)
88. Технология рыбных пресервов.
89. Технология зернистой и паюсной икры.
90. Технология пастеризованной соленой икры.

ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет» Кафедра экономики и товароведения
Дисциплина: «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения»

Экзаменационный билет №1

1. Понятия «технология», «технологические и производственные процессы». Их классификация.
2. Технология хлебопечения.
3. Технология пастеризованной и соленой икры.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры экономики и товароведения, протокол № ____ от « ____ » ____ 202 ____ г.

Экзаменатор _____
« ____ » ____ 202 ____ г.

Зав. кафедрой _____
« ____ » ____ 202 ____ г.

Задания для подготовки к зачету/экзамену

(ПК-2)

-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-2.2 Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Понятия «технология», «технологические и производственные процессы». Их классификация.
2. Структурные составляющие технологического процесса: операция, рабочий прием, движение и т.д.
3. Основные формы организации промышленного производства.
4. Основные формы организации промышленного производства.
5. Промышленность, ее отрасли.
6. Элементы технологического процесса, их характеристика.
7. Элементы технологического процесса, их характеристика.
8. Анализ вариантов технологических процессов, выбор оптимального варианта.
9. Научно-технический прогресс в промышленности и его экономическая эффективность.
10. Основное растительное сырье и его классификация.
11. Микробиологические основы переработки сырья.
12. Биохимические основы переработки сырья.
13. Физико-химические основы переработки растительного сырья.
14. Реологические и теплофизические основы технологии.
15. Технологические схемы мукомольного производства.
16. Технология получения крупяного производства.
17. Технология хлеба опарным и безопасным способом.
18. Технология макаронных изделий: приготовление теста; формование; разделка; сушка; упаковка.
19. Технология картофельного крахмала.
20. Технология кукурузного крахмала.
21. Технология сухого крахмала.
22. Технология модифицированных крахмалов и декстринов.
23. Технология патоки. Технология крахмального сахара кристаллической глюкозы.
24. Технология сахара-песка.
25. Технология колотого, кускового и прессованного сахара-рафинада.
26. Технология производства карамели.
27. Технология производства конфет.
28. Технология изготовления печенья.
29. Технология изготовления пряников.
30. Технология изготовления вафель.
31. Технология изготовления галет и крекеров.
32. Технология изготовления пирожных и тортов.
33. Технология производства какао тертого.
34. Технология изготовления шоколада.
35. Основы технологии красных и белых вин.
36. Технология производства плодово-ягодных вин.
37. Технология солода.
38. Технология хлебного кваса.
39. Технология газированных безалкогольных напитков.

40. Технология производства пива.
41. Технология шампанского.
42. Технологические схемы производства этилового спирта: периодический и непрерывный способ.
43. Технология коньяка.
44. Технология водки и ликеро-водочных изделий.
45. Технологическая схема производства растительного масла.
46. Виды и характеристика рафинации масла.
47. Гидрогенизация жиров.
48. Технология маргарина.
49. Технология легких и мягких масел (спредов).
50. Технология натуральных овощных закусочных консервов.
51. Технология томатных полуфабрикатов.
52. Технология компотов, натуральных соков.
53. Технология компотов, натуральных соков.
54. Технология жира из жира-сырца мокрым сухим способом.
55. Технология жира из жира-сырца непрерывным и периодическим способом.
56. Технология костного жира.
57. Технология жиров кондитерских.
58. Технология жиров кулинарных.
59. Технология жиров хлебопекарных.
60. Технология жиров млечных и рыбных.
61. Технология изготовления солёно-копченых изделий.
63. Технология вареных колбас.
64. Технология полукопченых колбас.
65. Технология сырокопченых колбас.
66. Технология производства ливерных изделий из сельце.
67. Технология мясных баночных консервов.
68. Технология кормовой муки и технического жира.
69. Технология производства желатина.
70. Технология производства животного клея.
71. Технология сгущенного молока и сливок.
72. Технология сухого молока и сливок.
73. Технология коровьего масла.
74. Технология творога разными способами.
75. Технология сметаны.
76. Технология производства кефира, кумыса.
77. Технология производства простокваши, йогурта.
78. Технология твердых сычужных сыров.
79. Технология сычужных рассольных сыров.
80. Технология мягких зрелых сыров.
81. Технология плавленых сыров.
82. Технология соленой рыбы.
83. Технология копченой рыбы.
84. Технология вяленой рыбы.
85. Технология сушеной рыбы.
86. Технология балычных товаров.
87. Технология рыбных консервов (натуральные, закусочные)
88. Технология рыбных пресервов.

89. Технология зернистой и паюсной икры.
90. Технология пастеризованной и соленой икры.

Уметь применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания для оценивания результатов обучения в виде умений

1. Мясные полуфабрикаты – это.....
 - г) куски мяса заданной или произвольной массой, размерами и формой из
 - h) соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, i) жарению)
 - j) мяса птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
 - k) разделка полутуши на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
 - l) процесс обработки продуктов
2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на...
 - e) панированные, рубленые, котлеты, пельмени
 - f) натуральные, мясной фарш, пельмени
 - g) котлеты, пельмени, мясной фарш
 - h) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш
3. Основным сырьем для полуфабрикатов является:
 - e) телятина, свинина 1-4 категорий
 - f) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
 - g) мяса птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
 - h) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
4. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает
 - e) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку
 - f) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку
 - g) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш
 - h) разделку, жиловку, обвалку и сортировку
5. Разделкой мяса называют операции по ...
 - e) разделению туши на семь частей
 - f) разделению туши на две части
 - g) расчленению туши или полутуши (туша, разделанная вдоль спинного хребта на две половинки) на отрубы: более мелкие части туши
 - h) разделению туши на три части
6. При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют
 - e) лопаточную, а затем грудно-реберную части, включая шейную и филейную части
 - f) шейную, лопаточную, грудно-реберную части, филейную части
 - g) грудно-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
 - h) филейную части, лопаточную, а затем грудно-реберную части, включая шейную
7. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на...
 - e) безкостные
 - f) мясокостные
 - g) костные
 - h) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые
8. Для изготовления натуральных полуфабрикатов используют
 - e) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, свинину 1, 2, 3 и 4 категорий, телятину, тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном или полупотрошеном виде
 - f) тушки птицы 1 и 2 категорий в потрошеном или полупотрошеном виде
 - g) свинину 1, 2, 3 и 4 категорий
 - h) говядину и баранину (козлятину) 1 и 2 категорий, телятину
9. Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов?
 - f) мясо размороженное

- g) мясоптицы
 - h) мясобыков,яков,хряков,барановикозлов,таккакмясоэтих животныхимеет
 - i) неприятныйзапах
 - j) мясо,замороженноеболееодногораза
10. Технологияпроизводствакрупно-кусковыхполуфабрикатов
- e) выделенныйкрупныйкусокнатираетсяпосолочнойсмесьюивыдерживается2-3часапритемпературе120С
 - f) крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствии массажеров выдерживается 24 часа при температуре 40С
 - g) осуществляется мокрый посол для крупно-кусковых полуфабрикатов
 - h) крупный кусок выдерживают в рассоле 5 часов, затем натирают посолочной смесью
11. Схема разделки свинины на крупнокусковые полуфабрикаты:
- e) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
 - f) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
 - g) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно-подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
 - h) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок
12. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты:
- e) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедренная часть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок), 5, 6 – лопаточная часть (5-плечевая, 6 – заплечная), 7 – грудинка, 8-лопаточная часть, 9 – покровка
 - f) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
 - g) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно-подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
 - h) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок
13. Схема разделки баранины (козлятины) на крупнокусковые полуфабрикаты:
- e) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть, грудинка, 8 – лопаточная часть, 9 – покровка
 - f) тазобедренная часть, грудинка, лопаточная часть, корейка
 - g) вырезка, тазобедренная часть, грудинка, шейно-подлопаточная часть, лопаточная часть, корейка
 - h) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружный кусок
14. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...
- e) 12ч.
 - f) 24ч.
 - g) 72ч.
 - h) 48ч, в том числе на предприятии-изготовителе-12ч.
15. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковые полуфабрикаты должны иметь температуру внутри продукта ...
- e) 120С.
 - f) 100С
 - g) не ниже 0 и не выше 80С, замороженные-не выше 80С.
 - h) 160С
16. Для изготовления порционных полуфабрикатов используют...
- e) мякоть спинной, поясничной и тазобедренной частей, которые составляют 14-17% массы говяжьей или конской туши, 29-30% свиной или бараньей туши

f) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также из крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей покромки от говядины I категории)

g) мясо других частей туши (мякоть задней ноги, лопатки, грудинки)

h) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

17. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

e) 12 ч.

f) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

g) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

h) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

18. Мясо костных мелкокусковых полуфабрикатов вырабатывают из...

a) крупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для

e) изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей и покромки от говядины I категории)

f) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей, грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированной обвалки говядины, свинины, баранины, конины и мяса других животных

g) из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят-молочников, подсвинков и тощей баранины

h) из мяса птицы

19. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественного питания при температуре...

e) в пределах 0-80°C

f) 100°C

g) 120°C

h) 160°C

20. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют

e) 12 ч.

f) 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

g) 36 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

h) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

21. Технологическая схема производства фасованного мяса

f) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

g) разделка полутуш на отрубы, охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

h) разделка туш, четвертин на отрубы, потребительская упаковка, групповая упаковка,

i) охлаждение, хранение, транспортирование, реализация

j) разделка туш, полутуш, четвертин на отрубы, разделка отрубов на порции,

a. потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение, хранение,

b. транспортирование, реализация

22. Технологическая схема производства ливерной колбасы

e) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнение оболочки, варка, охлаждение, упаковывание

f) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнение оболочки, варка

g) измельчение, варка сырья, заполнение оболочки, варка, охлаждение

h) приемка и туалет сырья, измельчение, составление фарша, варка сырья, заполнение оболочки

и, варка, охлаждение, упаковывание

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

- e) а) парном, охлажденном, размороженном или соленом
- f) мороженом, охлажденном
- g) с) парном
- h) размороженном

24. Порядок куттеров сырь для ливерной колбасы 1 сорта?

- e) печень, прибавляют 5% бульона от веса всего фарша, жирную свинину или щекови-ну, 2% соли, лук, пряности
- f) печень, щековину или жирную свинину, 5% бульона, лук, 2% соли и пряности
- g) ливер, бульон, соль, лук, пряности
- h) жирную свинину или щековину, печень, 5% бульона, 2% соли, лук и пряности

25. Для чего добавляют бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас?

- e) для придания фаршу нежной консистенции
- f) для повышения пищевой ценности
- g) обезвоживания и разрушения коллагеновых волокон
- h) для уплотнения фарша

Навык/Опыт деятельности

владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка/опыта деятельности

Задание 1. В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный 88 _f1, цвет светло-жёлтый, неравномерный.

По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%.

1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности.

2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

Задание 2. В магазин "Петушок" обратилась покупательница с жалобой на качество купленной сметаны марки "Коровка", так как в пределах срока годности сметана имела горький вкус, неоднородную консистенцию. Проведённая экспертиза качества также установила: содержание жира 12,3%, белка 3,6%, СОМО 1,5%.

1. Дайте заключение о качестве сметаны. Каковы должны быть действия продавца?

2. Каковы условия хранения и транспортировки сметаны?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

Задание 3. В магазин "У дома" поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150 г. При приёмке была обнаружена недостача 5 упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.

2. Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 24 июня 2008 года № 90-ФЗ "Технический регламент на масло жировую продукцию".

Задание 4. В гипермаркет "Бест фуд" поступила партия краковских колбас полукопчёных высшего сорта. При проведении приёмки по количеству и качеству было установлено: батоны в виде колец с внутренним диаметром 15 см, батоны с чистой, сухой

поверхностью, без пятен, у пяти батонов повреждена оболочка, консистенция упругая, фарш равномерно перемешан, массовая доля влаги 47%, массовая доля поваренной соли 3,7%.

1. Дайте заключение о качестве данной партии колбасы.
2. Как необходимо поступить гипермаркету в сложившейся ситуации?
3. Какую рецептуру применяют при производстве полукопчёных краковских колбас?

Примечание. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16351–86 "Колбасы полукопчёные. Технические условия".

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

ПК 2.2- Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания закрытого типа

1. По способу приготовления тесто может быть

- а) дрожжевым;
- б) скорым;
- в) песочным;
- г) суточным;
- д) воздушным;
- е) заварным.

Правильный ответ: а, в, е

2. Выберите признаки доброкачественности мяса:

- а) упругая консистенция,
- б) запах свежего мяса,
- в) дряблая консистенция,
- г) цвет от темно-красного до коричневого.
- д) сухая или влажная поверхность,
- е) цвет от светло-розового до темно-красного,
- ж) липкая скользкая поверхность.

Правильный ответ: а, б, е

3. Выберите виды тепловой обработки мяса:

- а) жарка,
- б) варка,
- в) вымачивание,
- г) замораживание,
- д) копчение,
- е) тушение.

Правильный ответ: а, б, д, е

4. Какой алкогольный напиток делают из яблок?

- а) Сакэ
- б) Бренди
- в) Кальвадос
- г) Сидр

Правильный ответ: в, г

5. В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?

- а) морские рыбы, водоросли;
- б) крупы,
- в) овощи, фрукты.

Правильный ответ: а

Задания открытого типа

1. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля

Правильный ответ: 48 часов при T +4+7°C.

2. Виды рыбы, которые относятся к лососевым

Правильный ответ: горбуша, сёмга, форель

3. Что получают при обвалке свинины

Правильный ответ: лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею

4. Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темнокрашенных продуктов

Правильный ответ: карамелизация

5. Производство консервов с высокой кислотностью допускает проведение стерилизацию продукта

Правильный ответ: горячим разливом

6. Дефектом консервов считают каждое отдельное несоответствие нормируемых показателей требованиям_____.

Правильный ответ: нормативно-технической документации

7. Процесс очистки масла от нежелательных липидных компонентов и примесей называется_____.

Правильный ответ: рафинацией

8. Для производства пастеризованного молока применяют натуральное молоко не ниже_____.

Правильный ответ: II сорта

9. В колбасных изделиях регламентируются массовые доли влаги, поваренной соли,_____ и крахмала.

Правильный ответ: нитрита натрия

10. На какой период выдаётся организация сертификат соответствия на СМК:

Правильный ответ: 5 лет

11. Сахар (сахароза) при варке компотов, киселей подвергается _____

Правильный ответ: инверсии

12. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием _____

Правильный ответ: запыливания

13. Наилучшая температура для жизнедеятельности дрожжей

Правильный ответ: 25 – 30° С

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

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

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

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

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение прак-

тических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;

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

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

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

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля По дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1. «Основные понятия технологии и процессов производства»	ПК-2/2.2	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течение сессии
Раздел 2. «Технология продуктов растительного происхождения»	ПК-2/2.2	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течение сессии
Раздел 3. «Технология продуктов животного происхождения»	ПК-2/2.2	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течение сессии

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Невверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность	«удовлетворительно»

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

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

Критерии и шкалы оценивания тестов

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

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным задачам и целям. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.

4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты оформления.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты оформления.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Невсе выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация несистематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.

Оформле- ние	Не использова- ныинформаци- онныетехноло- гии (PowerPoint).Бол ьше 4 оши-бок в представ- ляемойинфор- мации.	Использованыин формационные технологии (PowerPoint)ча- стично. 3- 4ошибки в пред- ставляемойин- формации.	Использованыин формационные технологии (PowerPoint).Н еболее2оши- боквпредстав- яемой информа- ции.	Широко использо- ваныинформацион- ныетехнологии (PowerPoint).Отсутс твуют ошиб- кивпредставляемой информации.
Ответы навопрос ы	Нет ответов навопросы.	Только ответы наэлементарные во-просы.	Ответы на вопро- сы полные и/иличастичнопо лные.	Ответы на вопросыполные с привиде- ниемпримеров и/или

Процедураоцениваниякомпетенцийобучающихсяосновананаследующихстандар-
тах:

1. Периодичностьпроведенияоценки(покаждомуразделудисциплины).

нию недостатков.

2. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

3. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студента по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
----------	------------------------	----------	---------------

Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	всессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	всессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/«незачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

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

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

Основная литература	Количество в библиотеке/ ссылка на ЭБС
Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, 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
Дополнительная литература	Количество в библиотеке/ ссылка на ЭБС
Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-120-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4898 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4898

Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмов, С. В. Василисин, С. А. Рябцева [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 632 с. — ISBN 978-5-98879-215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412889 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/412889
Буянова, И. В. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2004. — 116 с. — ISBN 5-89289-230-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4625 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4625
Рыбоводство. Основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах : учебное пособие / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова, О. А. Василенко, М. М. Данылиев. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 472 с. — ISBN 978-5-98879-068-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4883 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4883
Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4902 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4902

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия.

Вести конспектирование

учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью выяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Windows 8.1
Office Standard 2013
MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization Get Genuine
wCOA Office Standard 2016

Перечень профессиональных баз данных

1. БД «AGROS» режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>
2. БД «AGRO» режим доступа: <https://agro.ru/>
3. ЭБС «Лань» режим доступа: e.lanbook.com
4. КонсультантПлюс режим доступа: www.consultant.ru
5. eLIBRARY.RU режим доступа: www.elibrary.ru

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	https://www.rst.gov.ru/portal/gost
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

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

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации.

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.

НАИМЕНОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ	АДРЕС (МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ) ПОМЕЩЕНИЙ
------------------------	----------------------------------

Аудитория № 29э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (переносной), ноутбук (переносной), экран); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 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; Dr.Web Договор № РГА01140022 от «16» Января 2025 г. 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 № 2789-24 от	346493, Ростов-ская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а
Аудитория № 27э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная; встроенный шкаф для учебно-методических пособий). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор, ноутбук (переносной), экран, телевизор DEXP); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 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; Dr.Web Договор № РГА01140022 от «16» Января 2025 г. 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 № 2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростов-ская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а

Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. 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 № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № PFA01140022 от «16» Января 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростов- ская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27
Аудитория № 9э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (столы). Рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая. Технические средства обучения: вытяжной шкаф – 1, термостат – 1, фотоколориметр КФК2 – 1, гомогенизатор -1, магнитная мешалка -1, весы -1, лабораторная посуда, набор реактивов, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.	346493, Ростов- ская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а
Аудитория № 25э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (стеллаж для документов, шкаф). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования: ноутбук (переносной) - 3, проектор (переносной) – 1, копировальный аппарат – 1, кассовый аппарат -1, весы – 1, Комплекты лицензионного ежегодно обновляемого программного обеспечения: MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 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 № PFA01140022 от «16» Января 2025 г. 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 № 2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростов- ская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а