Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 11:48:04
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика (учебная)

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность программы **Технология мяса и мясных продуктов**

Форма обучения **Очная, заочная**

Программа разработана:

Емельянов А.М. _____ доцент канд. с.-х. наук -
ФИО (подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры Пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Широкова Н.В.
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Учебная
Тип	Технологическая практика (учебная)
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 первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» – знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

ОПК-1.1 Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии

ОПК-1.2 Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.2 Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач

ОПК-3.2 Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-3.3 Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

ОПК-4.1 Организует технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.2 Управляет технологическим процессом производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.3 Корректирует технологические решения при осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

ОПК-5.1 Организует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

ОПК-5.2 Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

2.2. Соотношение планируемых результатов обучения по практике «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» 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**
Знание:	
способности к самоорганизации и самообразованию в профессиональной деятельности	ОПК-1.1; ОПК-1.2
Умение:	
способности к самоорганизации и самообразованию в профессиональной деятельности	ОПК-1.1;

	ОПК-1.2
Навык и (или) опыт деятельности:	
самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	ОПК-1.1; ОПК-1.2
Знание:	
информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-2.2
Умение:	
решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-2.2
Навык и (или) опыт деятельности:	
применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности	ОПК-2.2
Знание:	
мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-3.1; ОПК-3.2;
Умение:	
организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-3.1; ОПК-3.2;
Навык и (или) опыт деятельности:	
совершенствовать технологические процессоы производства продукции питания различного назначения	ОПК-3.1; ОПК-3.2;
Знание:	
технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-3.3;ОПК-4.1;
Умение:	
осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;	ОПК-3.3;ОПК-4.1;
Навык и (или) опыт деятельности:	
осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	ОПК-3.3;ОПК-4.1;
Знание:	
нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе	ОПК-4.2
Умение:	
использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	ОПК-4.2
Навык и (или) опыт деятельности:	
использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	ОПК-4.2
Знание:	
элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	ОПК-4.3
Умение:	
осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	ОПК-4.3
Навык и (или) опыт деятельности:	
элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	ОПК-4.3
Знание:	
новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ОПК-5.1
Умение:	
осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ОПК-5.1
Навык и (или) опыт деятельности:	
работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ОПК-5.1
Знание:	
работ в профессиональной деятельности	ОПК-5.2

Умение:	
готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	ОПК-5.2
Навык и (или) опыт деятельности:	
работы по рабочим профессиям	ОПК-5.2

2.1. Технологическая практика (учебная) входит в блок 2 «Практики», относится к образовательной части образовательной программы.

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

Общая трудоемкость Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

Курс	**Трудоемкость**	
	З.Е.	**Количество недель/часов**
заочная форма обучения 2023год набора		
3, концентрированная	6	216
заочная форма обучения 2024год набора		
3, концентрированная	6	216
очная форма обучения 2024 год набора		
2, рассредоточенная	6	216час
заочная форма обучения 2025 год набора		
3, концентрированная	6	216
очная форма обучения 2025 год набора		
2, рассредоточенная	6	216час
заочная форма обучения 2026год набора		
3, концентрированная	6	216
очная форма обучения 2026 год набора		
2, рассредоточенная	6	216час

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Раздел (этап) практики	**Каткое содержание раздела**
Организационный этап	Получение задания на практику; ознакомление с программой Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности
Научно-исследовательская деятельность	С целью закрепления первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности выполнить 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.
Основной этап практики	Отработка практических навыков в технологии мяса и мясных продуктов; изучение нормативно-технической документации по тематике практики; 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 абзацного 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

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

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
		Знать Этап I	Уметь Этап II	Навык и (или) опыт деятельности Этап III
ОПК-1.1	Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии	самоорганизацию и самообразование в профессиональной деятельности	самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности	самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности
ОПК-1.2	Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различ-ных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач про-фессиональной деятельности	самоорганизацию и самообразование в профессиональной деятельности	самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности	самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности
ОПК-2.2	Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	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-3.1	Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	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-3.2	Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	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

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
		Знать Этап I	Уметь Этап II	Навык и (или) опыт деятельности Этап III
ОПК-3.3	Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	технологический контроль качества готовой продукции	осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;	осуществления технологического контроля качества готовой продукции
ОПК-4.1	Организует технологические процессы производства продуктов животного происхождения	технологический контроль качества готовой продукции	осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;	осуществления технологического контроля качества готовой продукции
ОПК-4.2	Управляет технологическим процессом производства продуктов животного происхождения	нормативную и техническую документацию, 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
ОПК-4.3	Корректирует технологические решения при осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	элементарные меры 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	Осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
ОПК-5.1	Организует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	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	работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
ОПК-5.2	Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	Работы по рабочим профессиям	выполнять работы по рабочим профессиям	работы по рабочим профессиям

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 обучения			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап **Знать** самоорганизацию и самообразование в профессиональной деятельности **(ОПК-1.1; ОПК-1.2)**	**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**(ОПК-1.1; ОПК-1.2)**	**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 **Владеть навыками** самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности **(ОПК-1.1; ОПК-1.2)**	**Фрагментарное применение навыков в области:** **Отсутствие навыков** самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	**Сформированные и систематические знания в области** самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности
I этап **Знать** информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности **(ОПК-2.2)**	**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 **Уметь** решать стандартные задачи	**Фрагментарное умение:** решать стандартные задачи профессиональной деятельности на	**В целом успешное, но не систематическое умение** решать стандартные задачи	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** решать стандартные задачи про-	**Успешное и систематическое умение** решать стандартные задачи

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности. **(ОПК-2.2)**	основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности **Отсутствие умений**	профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	фессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
III этап **Владеть навыками** применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности **(ОПК-2.2)**	**Фрагментарное применение навыков в области:** **Отсутствие навыков** применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности	**Сформированные и систематические знания в области** применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности
I этап **Знать** мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения**(ОПК-3.1; ОПК-3.2)**	**Фрагментарные знания в области:** мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения**Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области:** мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	**Сформированные и систематические знания в области:** мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
II этап **Уметь** организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. **(ОПК-3.1; ОПК-3.2)**	**Фрагментарное умение:** организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	**Успешное и систематическое умение** организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
III этап **Владеть навыками** совершенствовать технологические процессоы производства продукции питания раз-	**Фрагментарное применение навыков в области:** **Отсутствие навыков** совершенствовать технологические процессоы производства продукции	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** совершенствовать технологические процессоы производства продукции пита-	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** совершенствовать технологические процессоы производства продукции	**Сформированные и систематические знания в области** совершенствовать технологические процессоы производства продукции питания

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
личного назначения **(ОПК-3.1; ОПК-3.2)**	питания различного назначения	ния различного назначения	питания различного назначения	различного назначения
I этап **Знать** технологического контроля качества готовой продукции**(ОПК-3.3;ОПК-4.1)**	**Фрагментарные знания в области:** технологического контроля качества готовой продукции**Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области:** технологического контроля качества готовой продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** технологического контроля качества готовой продукции	**Сформированные и систематические знания в области:** технологического контроля качества готовой продукции
II этап **Уметь** осуществлять технологический контроль качества готовой продукции **(ОПК-3.3;ОПК-4.1)**	**Фрагментарное умение:** осуществлять технологический контроль качества готовой продукции **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	**Успешное и систематическое умение** осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
III этап **Владеть навыками** осуществлять технологический контроль качества готовой продукции **(ОПК-3.3;ОПК-4.1)**	**Фрагментарное применение навыков в области:** **Отсутствие навыков** осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	**Сформированные и систематические знания в области** осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
I этап **Знать** нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе **(ОПК-4.2)**	**Фрагментарные знания в области:** нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе**Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области:** нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе	**Сформированные и систематические знания в области:** нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе
II этап **Уметь** использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе **(ОПК-4.2)**	**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** исполь-	**Фрагментарное применение навыков в области:**	**В целом успешное, но не систематическое применение**	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибка-**	**Сформированные и систематические знания в обла-**

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
зования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе **(ОПК-4.2)**	**Отсутствие навыков** использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	**навыков** использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	**ми применение навыков** использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	**сти** 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**(ОПК-4.3)**	**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. **(ОПК-4.3)**	**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
III этап **Владеть навыками** элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия **(ОПК-4.3)**	**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** новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процес-	**Фрагментарные знания в области:** новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процес-	**Неполные знания в области:** новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые прибор-	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** новых видов технологического оборудования при изменении схем	**Сформированные и систематические знания в области:** новых видов технологического оборудования при измене-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
сов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования**(ОПК-5.1)**	сов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования**Отсутствие знаний**	ные техники и новые методы исследования	технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	нии 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 **(ОПК-5.1)**	**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
III этап **Владеть навыками** работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования **(ОПК-5.1)**	**Фрагментарное применение навыков в области:** **Отсутствие навыков** работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	**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	**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	**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
I этап **Знать** работ в профессиональной деятельности**(ОПК-5.2)**	**Фрагментарные знания в области:** работ в профессиональной деятельности**Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области:** работ в профессиональной деятельности	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** работ в профессиональной деятельности	**Сформированные и систематические знания в области:** работ в профессиональной деятельности
II этап **Уметь** готовностью выполнять работы по рабочим профессиям. **(ОПК-5.2)**	**Фрагментарное умение:** готовностью выполнять работы по рабочим профессиям **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	**Успешное и систематическое умение** готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
III этап **Владеть навыками** работы по рабочим професси-	**Фрагментарное применение навыков в области:** **Отсутствие навыков** работы по рабочим профессиям	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** работы по рабочим професси-	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** работы по рабочим профессиям	**Сформированные и систематические знания в области** работы по рабочим професси-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
ям **(ОПК-5.2)**		ям		ям

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 первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, 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 программы по направлению подготовки19.03.03; оказывает методическую помощь обучающимся по программам бакалавриата при сборе материалов для выполнении ими индивидуальных заданий;оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики выдает обучающимсязадание в рамках научно-исследовательской деятельности и индивидуальное задание во время прохождения практики.С целью закрепления первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 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 по первичной переработке скота и технологий производства мясопродуктов?
5. Как можно обобщить результаты научных исследований?
6. Какое оборудование использовалось в своей практике? Для чего оно предназначено?
7. Какой нормативно-технической документацией вы пользовались во время прохождения практики?

Примерный перечень вопросов индивидуальных заданий

1. Привести технологическую схему производства колбасных изделий

2. Привести технологическую схему первичной переработки убойных животных

3. Привести технологическую схемупроизводства мясных полуфабрикатов

4. Привести технологическую схему производства мясных консервов

5. Доставка и системы приемки скота на мясокомбинаты. Влияние транспортировки и предубойного содержания скота на формирование качественных характеристик мяса.

6. Классификация субпродуктов в зависимости от морфологического строения и пищевой ценности. Основные направления использования субпродуктов в мясоперерабатывающем производстве.

7. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки мясокостных и мякотных субпродуктов.

8. Технологическая схема и организация обработки слизистых и шерстных субпродуктов.

9. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки кишечных комплектов крупного рогатого скота.

10. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса обработки шкур. Сущность различных способов консервирования кожевенного сырья и их технико-экономическая оценка.

11. Технология и организация процесса производства кормовой муки в вакуум-горизонтальных котлах.

12. Организация технологического процесса переработки жира-сырца на непрерывнодействующих установках. Методы очистки жира от примесей и влаги.

13. Технология и техника охлаждения и хранения охлажденного мяса. Причины появления холодной контрактации и способы снижения. Перспективы использования повышенного радиационного УФ-излучения, упаковки пищевых покрытий для увеличения сроков хранения охлажденного мяса.

14. Размораживание мяса. Классификация методов, их характеристика и технологическая оценка. Интенсификация размораживания мяса с использованием ТВЧ- и СВЧ-энергии.

15. Технология и техника замораживания. Преимущества замораживания мяса в блоках. Режимы и допустимые сроки хранения. Сравнительная оценка замораживания мяса одно- и двухфазным способами.

16. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса производства меланжа.

17. Технология и организация процесса производства яичного порошка.

18. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки сухопутной и водоплавающей птицы.

19. Технологическая схема и характеристика основных операций производства клея и желатина.

20. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.

21. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.

22. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация технологического процесса убоя и первичной обработки свиней.

23. Технология и организация производства панированных полуфабрикатов.

24. Технология и организация производства крупнокусковых и натуральных полуфабрикатов.

25. Технологические схемы и организация технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов (котлет и пельменей).

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

ОПК-1.1 Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии;

Знать

Привести технологическую схему производства колбасных изделий

Привести технологическую схему первичной переработки убойных животных

Уметь

Доставка и системы приемки скота на мясокомбинаты. Влияние транспортировки и предубойного содержания скота на формирование качественных характеристик мяса.

Навык

Технологическая схема и организация технологического процесса обработки мясокостных и мякотных субпродуктов

ОПК-1.2 Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности

Знать

Классификация субпродуктов в зависимости от морфологического строения и пищевой ценности. Основные направления использования субпродуктов в мясоперерабатывающем производстве.

Уметь

Технологическая схема и организация технологического процесса обработки мясокостных и мякотных субпродуктов

Навык

Технологическая схема и организация обработки слизистых и шерстных субпродуктов.

ОПК-2.2 Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Знать

Технологическая схема и организация обработки слизистых и шерстных субпродуктов.

Уметь

Технологическая схема и организация технологического процесса обработки кишечных комплектов крупного рогатого скота.

Навык

Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса обработки шкур. Сущность различных способов консервирования кожевенного сырья и их технико-экономическая оценка.

ОПК-3.3 Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

Знать

Технология и техника охлаждения и хранения охлажденного мяса. Причины появления холодной контрактации и способы снижения. Перспективы использования повышенного радиационного УФ-излучения, упаковки пищевых покрытий для увеличения сроков хранения охлажденного мяса.

Уметь

Размораживание мяса. Классификация методов, их характеристика и технологическая оценка. Интенсификация размораживания мяса с использованием ТВЧ- и СВЧ-энергии.

Навык

Технология и техника замораживания. Преимущества замораживания мяса в блоках. Режимы и допустимые сроки хранения. Сравнительная оценка замораживания мяса одно- и двухфазным способами.

ОПК-4.2 Управляет технологическим процессом производства продуктов животного происхождения;

Знать

Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса производства меланжа.

Уметь

Технология и организация процесса производства яичного порошка.

Навык

Технологическая схема и организация технологического процесса обработки сухопутной и водоплавающей птицы.

ОПК-4.3 Корректирует технологические решения при осуществлении технологических процессов производства продуктов животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

Знать

Технологическая схема и организация технологического процесса обработки сухопутной и водоплавающей птицы.

Уметь

Технологическая схема и характеристика основных операций производства клея и желатина.

Навык

Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.

ОПК-5.1 Организует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

Знать

Технологическая схема и характеристика основных операций производства клея и желатина.

Уметь

Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.

Навык

Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.

ОПК-5.2 Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

Знать

Технология и организация производства панированных полуфабрикатов.

Уметь

Технология и организация производства крупнокусковых и натуральных полуфабрикатов.

Навык

Технологические схемы и организация технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов (котлет и пельменей).

Примеры типовых заданий:

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

<table>
<tr><td colspan="2">ОПК -1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</td></tr>
<tr><td colspan="2">ОПК-1.1 Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии</td></tr>
<tr><td>Технологическая практика (учебная)</td><td>Задания закрытого типа:
1. Какие из документов требуются для транспортировки убойных животных на мясокомбинат:
1. ветеринарное свидетельство
2. счет-фактура
3. медицинская книжка
4. товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость)
5. паспорт
Правильный ответ:1,4

2. Кто из правителей России издал указы, регламентирующие торговлю мясом, и впервые велел строить бойни:
1. Николай 2
2. Иван Грозный
3. Петр 1
4. Екатерина 2
Правильный ответ: 3

3. Существуют следующие способы сдачи-приемки скота на мясокомбинаты:
1. по живой массе
2. по количеству
3. по количеству и качеству мяса
4. по степени загрязнений животными
Правильный ответ : 1,3

4. В каком году в России вышел указ «Врачебный устав», в котором впервые в законодательном порядке были сформулированы правила, регламентирующие убой скота:
1. 1725
2. 1837
3. 1857
4. 1890
Правильный ответ:3

5. Ветеринарное свидетельство действительно в течение:
1. 1 дня
2. 3 суток
3. 5 суток
4. 10 дней
Правильный ответ: 2

6. Каких сельскохозяйственных животных комплектуют в гурты для транспортировки гоном (перегоном животных):
1. овец</td></tr>
</table>

2. свиней
3. крупный рогатый скот
4. кроликов.

Правильный ответ: 1,3

7. Согласно ГОСТ на категории упитанности крупного рогатого скота, молодняк, сдаваемый для убоя, в зависимости от возраста и живой массы подразделяют на:

1. 2 категории
2. 4 категории
3. 7 категорий

Правильный ответ: 3

8. Согласно ГОСТ на категории упитанности свиней, сдаваемых для убоя, в зависимости от живой массы, возраста и толщины шпика подразделяют на:

1. 4 категории
2. 5 категории
3. 6 категорий

Правильный ответ: 3

9. Согласно ГОСТ номенклатуры шкур, в зависимости от вида, массы и площади в парном состоянии шкуры подразделяют на:

1. 3 группы
2. 4 группы
3. 5 групп

Правильный ответ: 2

10. К предприятиям мясной промышленности относят:

1. птицефабрику
2. цементный завод
3. кроликобойню
4. кондитерскую фабрику

Правильный ответ: 1,3

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

1. кенгуру
2. свиней
3. крупный рогатый скот
4. китов
5. куропаток

Правильный ответ: 2,3

12. Каким видом транспорта осуществляют перемещение сельскохозяйственных животных к местам их убоя:

1. воздушным
2. железнодорожным
3. подводным
4. автомобильным

Правильный ответ: 2,4

13. Рекомендуемый радиус расстояния доставки убойных животных железнодорожным транспортом на предприятия мясной промышленности не более:

1. 100 км
2. 300 км

	3. 600 км *4.* 1000 км *Правильный ответ: 3* **14. К задачам хладобойни относятся:** 1. первичная переработка скота, замораживание мяса и изготовление колбасных изделий. 2. первичная переработка скота. 3. первичная переработка скота, охлаждение, замораживание и долгосрочное хранение мяса. 4. изготовление колбасных изделий. *Правильный ответ: 3* **15. По пищевой ценности субпродукты делят на … категории:** 1. 1 2. 2 3. 3 4. 4 *Правильный ответ: 2* *Задания открытого типа:* **1. Процесс мездрения применяют при обработке _____** *Правильный ответ: шкур* **2. Кишки подвергнутые полной обработке называют _____** *Правильный ответ: кишки-фабрикат* **3. Сократительную функцию мышц выполняет белок _____** *Правильный ответ: актомиозин* 4. **Процесс обезвоживания продукта путем испарения влаги из твердого состояния (льда), минуя жидкое называют _____** *Правильный ответ: сублимацией* **5. В водо-солевых растворах растворимы следующие белки мышечной ткани _____** *Правильный ответ: миофибриллы*
ОПК-1.2 Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности	
Технологическая практика (учебная)	*Задания закрытого типа* Тест 1 1. Ёмкость для хранения, упаковки и транспортировки промышленных товаров и сельскохозяйственных продуктов называется: А) вспомогательные упаковочные средства Б) транспортный пакет В) тара Ответ: в

	2. Что из нижеперечисленного относится к полужёсткой тарой: А) корзина Б) контейнер В) мешок Г) коробка Ответ: а, г 3. К основным функциям тары и упаковки относятся: А) вмещение, хранение и защита товаров от нежелательного воздействия окружающей среды от влияния других факторов Б) практичность использования, т.е. создание условий для механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных работ и более эффективного использования складских помещений В) информативность, создание благоприятных условий для приемки товаров по качеству и количеству и их количественного учета Г) все варианты верны Ответ: г 4. Тара и упаковка характеризуется по следующим направлениям: А) по функциональному назначению, по конструктивным особенностям, по принадлежности Б) по степени жесткости конструкции, в зависимости от кратности использования В) все варианты верны Ответ: в 5. Унификация тары и упаковки представляет собой: А) систему мер, направленную на приведение к единообразию технических характеристик упаковки, ее документации и средств обращения Б) систему использования в рациональных условиях торгово-технологического процесса В) разработанные требования, характеризующие техническую характеристику Ответ: б *Задания открытого типа:* 1. .Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8 °С в любой точке измерения. Правильный ответ: замороженное мясо 2. Промышленному образцу предоставляется охрана, если он является новым, называется _____ Правильный ответ: оригинальным 3.Копчение — это метод:… *Правильный ответ: консервирования* 4.Методы, основанные на разных способа размещения товара делятся на две группы?... *Правильный ответ: бестарный и тарный* 5.На хранения томаты закладывают в ящиках-лотках, которые уста-

	навливают штабелем в высоту по сколько рядов?... *Правильный ответ: по 8-10 рядов* 6. Основной элемент упаковки, представляющий собой изделие для размещения товара является…….. *Правильный ответ: тара* 7. Классификация упаковки по назначению… *Правильный ответ: потребительская, транспортная, производственная, консервирующая* 8. Классификация упаковки по применению? ... *Правильный ответ: первичная, вторичная, третичная* 9. Классификация упаковки по составу..... *Правильный ответ: тара и вспомогательные упаковочные средства* 10. Что нужно сделать с товаром у которого испорчена упаковка? *Правильный ответ: незамедлительно снять с продажи* 11.Изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции называется… … *Правильный ответ: упаковка* 12. Потребительская упаковка разрабатывается в расчете… .... *Правильный ответ: удобства потребителя, привлекательности, сохранности, удобства транспортирования, эффективное использование торговых площадей и защиты товаров от повреждений.* 13.Ряд маркетологов считают упаковку элементом…...… *Правильный ответ: товарной политики предприятия* 14.Наиболее древними из искусственно созданных материалов, использовавшихся для изготовления упаковки, являются…….. *Правильный ответ: древесина, керамика и стекло*
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-2.2 Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
Технологическая практика (учебная)	*Задания закрытого типа:* **1. К нетрадиционному сырью относиться:** а) мясо птицы б) свинина, говядина в) оленина, верблюжатина, страусятина *Правильный ответ: в.* **2. Биологическая ценность – это:** а) количество энергии, высвобождающейся в организме из пищевых продуктов для обеспечения его физиологических функций; б) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для образования в нем белка; в) показатель качества жиров пищевых продуктов, отражающий содержание в них незаменимых полиненасыщенных жирных кислот; г) комплекс всех полезных свойств продуктов питания, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных питательных веществах; *Правильный ответ: б* **3. Пищевая ценность — это:**

	а) комплекс всех полезных свойств продуктов питания, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных питательных веществах; б) это количество энергии, высвобождающейся в организме из пищевых продуктов для обеспечения его физиологических функций; в) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для образования в нем белка; г) показатель качества жиров пищевых продуктов, отражающий содержание в них незаменимых полиненасыщенных жирных кислот; *Правильный ответ: а* **4. По качеству конину подразделяют на категории упитанности:** а) первую, вторую, третью б) высшую, первую и вторую в) первую и вторую *Правильный ответ: в* **5. В зависимости от возраста животного мясо оленины делят на _____ группы:** а) 2; б) 3; в) 4. *Правильный ответ: б* *Задания открытого типа:* **1. Мясо темно-красного цвета с синеватым оттенком, консистенция грубозернистая - это_____** *Правильный ответ: конина* **2. Содержание белка в конине достигает _____%** *Правильный ответ: 21-27 %* **3. Конину I категории и жеребятину (ГОСТ 27095), охлажденные или размороженные, разделывают на ____ частей.** *Правильный ответ: 6* 4. **Из грудореберной части полутуши конины I категории и жеребятины выпиливают (вырубают) и отделяют от позвонков ребра, начиная с шестого и кончая семнадцатым ребром; разрезают их по межреберным мышцам, выделяя каждое ребро с мышечной тканью и жиром брюшной стенки и производят _____** *Правильный ответ: хабирга в оболочке* **5. Из шейного отруба удаляют кости позвоночника, с верхней половины бескостной шейной части вдоль расположения шейной мышцы вырезают подкожный жир с прирезью мышечной ткани не более 10% к массе сырья и частичным включением выйной связки; края заравнивают, придавая куску продолговатую форму вырабатывают_____** *Правильный ответ: далан конский* **6. Заливочный рассол для посола продуктов используют в количестве _____% от массы сырья.** *Правильный ответ: 50%*

	7. Обработка сырья поваренной солью и выдержка его в течение времени, достаточного для равномерного распределения соли и завершения процессов, в результате которых продукт приобретает необходимые свойства называется _____ *Правильный ответ: посол* **8. Процесс интенсивного перемешивания и основан на трении кусков мяса друг о друга и о внутренние стенки аппарата называется_____** *Правильный ответ: массирование.* **9. Содержание белка в оленине достигает _____%** *Правильный ответ: 19-21%* **10. По упитанности оленину подразделяют на_____ категории.** *Правильный ответ: первую и вторую.* **11. Охлажденное мясо используют с температурой в толще бедра и лопатки_____^{0}С.** *Правильный ответ: 2-4 ^{0}С.* **12. При загрузке в массажер мясное сырье шприцуют рассолом в количестве _____ % в толщу мышечной ткани.** *Правильный ответ: 30-40 %* **13. Введение рассола в толщу продукта называется_____** *Правильный ответ: шприцевание* **14. Основной ингредиент при посоле, обладает бактериостатическим или бактерицидным действием; обеспечивает растворимость мышечных белков; формирует вкус: _____** *Правильный ответ: поваренная соль* **15. Температура рассола не должна превышать _____** *Правильный ответ: 4 ^{0}С.*
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	
Технологическая практика (учебная)	*Задания закрытого типа:* **1. Какой вид продуктов животноводства наиболее сложен для переработки?** a) Мясо b) Молоко c) Яйца d) Кожа Ответ: d) Кожа. **2. В чем заключается преимущество безотходных технологий переработки продуктов животноводства?** a) Увеличение объема производства

b) Снижение затрат на переработку
c) Сокращение числа отходов
d) Улучшение качества продукции
Ответ: c) Сокращение числа отходов.

3. Что делается с мясными отходами при безотходной технологии их переработки?
a) Утилизируются
b) Обрабатываются в корм для животных
c) Перерабатываются в биогаз
d) Консервируются
Ответ: b) Обрабатываются в корм для животных.

4. Какой продукт животноводства используется в безотходной технологии производства кожевенных материалов?
a) Шерсть
b) Козье молоко
c) Мясо
d) Кожи и шкуры
Ответ: d) Кожи и шкуры.

5. Какой метод переработки молока является безотходным?
a) Ферментирование
b) Пастеризация
c) Сушка
d) Фильтрация
Ответ: c) Сушка.

Задания открытого типа:

1. Какой вид продукции животноводства является наиболее перспективным для использования безотходных технологий?
Ответ: Мясо-молочное скотоводство.

2. Какой процесс является ключевым при использовании безотходных технологий?
Ответ: Разделка на физические компоненты.

3. Каким методом можно получить костную муку?
Ответ: Гидротермальная обработка.

4. Какой метод используется для получения белковой муки?
Ответ: Гидролиз.

5. Какой продукт является результатом переработки животных шкур?
Ответ: Кожевенное сырье.

6. Какие подходы могут использоваться для повышения эффективности переработки продуктов животноводства?
Ответ: Минимизация отходов, многокомпонентная переработка.

7. Какой вид продукции животноводства наиболее востребован на мировом рынке?
Ответ: Морепродукты

8. Каким образом можно переработать остатки рыбной переработки?
Ответ: Сушка, гидролиз.

	9. Какое сырье является основной сырьевой базой для производства коллагена? Ответ: Кожевенное сырье. 10. Каким методом можно получить кормовые добавки из костей? Ответ: Гидротермальная обработка. 11. Какой продукт является результатом переработки пера/крыльев? Ответ: Кератиновое сырье. 12. Каким образом можно переработать отходы мясопереработки? Ответ: Гидролиз. 13. Какие методы используются для получения белковых гидролизатов? Ответ: Ферментативный гидролиз, кислотный гидролиз. 14. Какие виды оборудования используются при переработке продуктов животноводства? Ответ: Мельницы, сепараторы, гидролизаторы. 15. Какой метод переработки является наиболее эффективным в отношении получения белковых гидролизатов? Ответ: Ферментативный гидролиз.
ОПК-3.2 Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
Технологическая практика (учебная)	*Задания закрытого типа:* **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 *Правильный ответ: б* **2. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?** а) охлажденное б) замороженное в) парное мясо г) размороженное. *Правильный ответ: в* **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 *Правильный ответ: г* **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. *Правильный ответ: в* **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. *Правильный ответ: г* *Задания открытого типа:* **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 разрыву во время варки батонов вследствие интенсивного парообразования и расширения содержимого*
ОПК-3.3 Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации	
Технологическая практика (учебная)	*Задания закрытого типа:* **1. Сырьем для птицеперерабатывающей промышленности служат:** а) цыплята; цыплята-бройлеры; гуси; индейки; цесарки б) свиньи в) КРС, МРС *Правильный ответ: а.* **2. Пищевая ценность — это:** а) комплекс всех полезных свойств продуктов питания, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных питательных веществах; б) это количество энергии, высвобождающейся в организме из пищевых продуктов для обеспечения его физиологических функций; в) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для образования в нем белка; г) показатель качества жиров пищевых продуктов, отражающий содержа-

	ние в них незаменимых полиненасыщенных жирных кислот; *Правильный ответ: а* **3. Биологическая ценность – это:** а) количество энергии, высвобождающейся в организме из пищевых продуктов для обеспечения его физиологических функций; б) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для образования в нем белка; в) показатель качества жиров пищевых продуктов, отражающий содержание в них незаменимых полиненасыщенных жирных кислот; г) комплекс всех полезных свойств продуктов питания, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных питательных веществах; *Правильный ответ: б* **4. Какие из документов требуются для транспортировки птицы на птицекомбинат:** а) ветеринарное свидетельство б) счет-фактура в) медицинская книжка г) товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость) *Правильный ответ: а, г.* **5. Технология переработки птицы состоит из следующих основных операций:** а) убой; обескровливание; тепловая обработка; операции по полупотрошению или полному потрошению; охлаждение; сортировка, маркировка, взвешивание и упаковка тушек; замораживание мяса, хранение и реализация мяса; б) навешивание на конвейер; оглушение или обездвиживание; убой; обескровливание; тепловая обработка; снятие оперения; операции по полупотрошению или полному потрошению; охлаждение; сортировка, маркировка, взвешивание и упаковка тушек; замораживание мяса, хранение и реализация мяса; в) оглушение или обездвиживание; тепловая обработка; снятие оперения; операции по полупотрошению или полному потрошению; охлаждение; сортировка, маркировка, взвешивание и упаковка тушек. *Правильный ответ: б* *Задания открытого типа:* **1. В тушке бройлеров содержится 19-23 % _____** *Правильный ответ: белка* **2. В тушке бройлеров содержится 5-15 % _____** *Правильный ответ: жира* **3. Высокомеханизированные предприятия по переработке птицы и выработке различных мясопродуктов (колбасы, консервы и др.) называют_____** *Правильный ответ: птицекомбинаты* 4. **Предприятия, предназначенные для убоя, охлаждения и хранения мяса птицы, называются _____** *Правильный ответ: хладобойни.*

5. Ветеринарное свидетельство действительно в течение _____ со дня выдачи.
Правильный ответ: 3-х суток

6. Принимают птицу по количеству голов и _____
Правильный ответ: живой массе

7. Птицу, поставляемую для переработки, подразделяют на молодняк и _____
Правильный ответ: взрослую

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

9. У _____птицы окостеневший, твердый киль грудной кости, не сжимающиеся, твердые трахеальные кольца, на ногах грубая, шероховатая чешуя и кожа; у петухов и индюков твердые шпоры и ороговевший клюв.
Правильный ответ: взрослой.

10. Процедура очищения желудочно-кишечного тракта птицы от содержимого, исключающая возможность загрязнения тушки и органов при случайных нарушениях целости кишечника и зоба, улучшающая санитарное состояние производственных помещений, дающая возможность отдохнуть птице после транспортировки называется__
Правильный ответ: предубойной выдержкой.

11. К приемке допускается птица с наполненным зобом, но в этом случае делается скидка с живой массы на содержимое желудочно-кишечного тракта до _____ %.
Правильный ответ: 3.

12. Процесс, приводящий к расслаблению мышц, потере болевой чувствительности, что облегчает проведение последующих операций на конвейере, при этом работа сердца не прекращается называется_____
Правильный ответ: оглушение.

13. Продолжительность обескровливания кур, цыплят, бройлеров и цесарок составляет _____минуты.
Правильный ответ: 1,5-2.

14. Тушки птицы (способ обработки), у которой удалены кишечник с клоакой, зоб, яйцевод (у женских особей) называются_____
Правильный ответ: Полупотрошеные

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

	ся_____. *Правильный ответ: Потрошеные.*
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	
ОПК-4.1 Организует технологические процессы производства продуктов животного происхождения	
Технологическая практика (учебная)	*Задания закрытого типа:* 1. Какие продукты животноводства могут использоваться для производства биогаза? a) Мясо и мясные отходы b) Кожи и шкуры c) Корм для животных d) Молоко и молочные отходы Ответ: a) Мясо и мясные отходы. 2. Какова основная цель переработки отходов, получаемых при производстве мясных продуктов? a) Получение добавок для кормления животных b) Получение удобрений c) Получение биогаза d) Получение белка и жира Ответ: d) Получение белка и жира. 3. Какие методы переработки могут использоваться при производстве кормов из мясных отходов? a) Термическая обработка и ферментирование b) Термическая обработка и экстракция c) Сушка и ферментирование d) Сушка и экстракция Ответ: a) Термическая обработка и ферментирование. 4. Какой продукт животноводства используется при производстве кормовых добавок? a) Кожи и шкуры b) Мясо и мясные отходы c) Молоко и молочные отходы d) Жир и мякоть Ответ: c) Молоко и молочные отходы. 5. Какую технологию переработки отходов можно назвать наиболее экологически чистой? a) Обычная утилизация b) Производство кормовых добавок c) Сушка и ферментирование d) Производство биогаза Ответ: b) Производство кормовых добавок. Задания открытого типа: 1. Какой вид переработки животноводческих отходов не является биологическим? Ответ: Термическая переработка. 2. Как называется вещество, получаемое в результате биологической пере-

	работки животных отходов? Ответ: Биогаз. 3. Как называется переработка жирных отходов животноводства? Ответ: Жироутилизация. 4. Какой вид переработки отходов использует микроорганизмы для разложения веществ? Ответ: Биологическая переработка. 5. Какими методами можно получить удобрения из животноводческих отходов? Ответ: Компостирование и биологическая обработка. 6. Какое вещество получается при биологической переработке животных отходов, и чем его можно использовать? Ответ: Биогаз, используется как топливо для производства энергии. 7. Как называется переработка кости и кожи животных? Ответ: Гидролиз. 8. Какой вид переработки отходов позволяет получить механические удобрения? Ответ: Компостирование. 9. Как получают кровь животных для дальнейшей переработки? Ответ: Обычно используется кровь из туш животных, которые были забиты на мясокомбинате. 10. Какой вид переработки отходов позволяет получить биопластик? Ответ: Химическая переработка. 11. Какой вид животных отходов не пригоден для биологической переработки? Ответ: Отходы от наличия противопаразитарных препаратов. 12. Какой процесс позволяет получить белок из животных отходов? Ответ: Гидролиз. 13. Какой вид переработки отходов используется для получения костной муки? Ответ: Гидролиз. 14. Какой процесс используется при термической переработке животных отходов? Ответ: Сжигание. 15. Какой метод переработки животных отходов является наиболее экологически безопасным? Ответ: Биологическая переработка.
ОПК-4.2 Управляет технологическим процессом производства продуктов животного происхождения	
Технологическая практика (учебная)	*Задания закрытого типа:* **1. Определение качества по запаху, вкусу готовой продукции - это…** а) качество продукции

	б) микробиологический контроль в) дегустация *Правильный ответ: в* **2. Оценка доброкачественности пищевой продукции по общему количеству патогенных бактерий – это…** а) бактериологический контроль б) биопроба в) бактериоскопия мазков г) органолептический контроль *Правильный ответ: а* **3. Извлечение органов грудной, брюшной полости – это…** а) нутровка б) оглушение в) туалет туш г) распил туш *Правильный ответ: а.* **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 *Правильный ответ: б* **5. Методы ветсанэкспертизы и технохимического исследования продуктов – это…** 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.* **14. Количество консервных банок отбирают от партии для исследования_____банки.** *Правильный ответ: 1-2 банки* **15. Характереный цвет мяса для доброкачественной говядины_____** *Правильный ответ: красный.*
ОПК-4.3 Корректирует технологические решения при осуществлении технологиче-ских процессов производства продуктов животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	
Технологическая практика (учебная)	*Задания закрытого типа:* **1. К вспомогательному производству относится:** 1) холодильник 2) база предубойного содержания

	3) санитарно-технические сооружения 4) колбасное производство *Правильный ответ: 3* **2. Многофункциональное предприятие мясной промышленности:** 1) хладобойня 2) желатиновый завод 3) птицекомбинат 4) консервный зав**од** *Правильный ответ: 3* **3. Для одноэтажных производственных зданий предприятий мясной промышленности рациональной сеткой между осями колонн считают:** 1) 6 × 6 м 2) 6 × 12 м 3) 12 × 12 м 4) 12 × 6 м *Правильный ответ: 2* **4. В состав жирового цеха входит:** 1) склад сухих кормов 2) бытовое помещение 3) камера комплектации 4) аппаратное отделение *Правильный ответ: 3* **5. В теплой части колбасного завода размещают:** 1) камеру сушки 2) производство субпродуктовых изделий 3) экспедицию 4) отделение приготовления рассола *Правильный ответ: 2* *Задания открытого типа:* **1. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов называ-ют_____**

	Правильный ответ: типовым **1. Проект, предназначенный для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство называют_____** *Правильный ответ: для экспериментального строительства* **2. Отделение в мясном производстве, где происходит размораживание мясного сырья _____** *Правильный ответ: дефростерное отделение* **3. Совокупность расстояний между колоннами каркаса в продольном и поперечном расстоянии называют** *Правильный ответ: сетка* **4. Самые распространенные в насосы используемые в пищевой промышленности_____** *Правильный ответ: центробежные* **5. *Совокупность текстовых и графических материалов, которые позволяют выполнить строительство, монтаж оборудования и в итоге пуск производства называется*_____** *Правильный ответ: проект* **7. Производственно-хозяйственная единица, занятая производством продуктов питания и обладающая производственно-техническим организационным единством называется_____** *Правильный ответ: Промышленное предприятие* **8. Комплекс технических материалов, содержащих описание (с принципиальными обоснованиями и расчетами) предназначенных к постройке или реконструкции производства, технологических линий и установок называется___** *Правильный ответ: Технической документацией* **9. Максимально возможный выпуск продуктов питания в требуемом ассортименте и заданном количестве, который может быть осуществлен за определенный период времени называется.** *Правильный ответ: Мощностью производства* **10. Сведения об инженерно-геологических, гидрогеологических условиях площадки строительства называется_____** *Правильный ответ: Архитектурно-строительные решения* **11. _____*р*азрабатываемая на стадии проекта, должна иметь:** **• сводные сметные расчеты стоимости строительства и, при необходимости, сводку затрат (если капиталовложения** **предусматриваются из разных источников финансирования);**

	• объектные и локальные сметные расчеты; **• сметные расчеты на отдельные виды затрат (в том числе на проектные и изыскательские работы). _____** *Правильный ответ: Сметная документация* **12. _____выполняется в соответствии с государственными стандартами, строительными нормами** **и правилами, утвержденными Минстроем России, нормативными документами и другими нормативными актами, регулирующими природоохранную деятельность** *Правильный ответ: Охрана окружающей среды* **13. Отделение в мясном производстве, где происходит сбор и обработка мясного сырья _____** *Правильный ответ: сырьевое отделение* **14. _____ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.** *Правильный ответ: Проект* **15. Сколько квадратных метров в одном строительном квадрате при проектирование одноэтажного здания.** *Правильный ответ: 72кв.м.*
ОПК-5Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	
ОПК-5.1 Организует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	
Технологическая практика (учебная)	*Задания закрытого типа:* 1. Биологически активные добавки (БАД) – это: а) природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов; б) природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов *Правильный ответ: б* 2 Назовите главный критерий, используемый при выборе биотехнологического объекта: а) организмы должны обладать высокой скоростью роста

	б) организмы должна быть резидентными к посторонней микрофлоре в) способность организма синтезировать целевой продукт г) организмы должны обладать высокой конкурентоспособностью *Правильный ответ: в* 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 *Правильный ответ: 1-б, 2-а, 3-в* 4.Установите соответствие веществами и их определением: 1) пробиотики 2) пребиотики 3) синбиотики а) физиологически функциональные пищевые ингредиенты, обладающие свойством взаимного усиливающего воздействия на физиологические функции и процессы обмена веществ в организме человека б) живые микроорганизмы, приносящие пользу хозяину при введении в адекватных количествах в) вещества, которые не всасываются в желудочно-кишечном тракте и стимулируют рост полезной микрофлоры в кишечнике *Правильный ответ: 1-б; 2-в; 3-а.* 5. Субстратом для культивирования биотехнологических объектов является: а) песок б) серная кислота в) вода г) шлам

	д) глюкоза *Правильный ответ: д* *Задания открытого типа:* 1. Консерванты добавляются к пищевым продуктам с целью _____ их микробиологической порчи и увеличения срока годности *Правильный ответ: предотвращения* 2. На сколько функциональных классов делятся все пищевые добавки *Правильный ответ: 25* 3. _____ - удерживают влагу и предохраняют пищу от высыхания, нейтрализуют влияние атмосферного воздуха с низкой влажностью *Правильный ответ: влагоудерживающие агенты* 4. БАД получают из _____, животного, минерального сырья, а также химическими или биотехнологическими способами *Правильный ответ: растительного* 5. _____ - это соединения, придающие конечному продукту свойства геля *Правильный ответ: гелеобразователи* 6. _____ продукты - это ферментированные продукты, приготовленные с использованием пробиотических культур, или продукты, обогащенные ими *Правильный ответ: пробиотические* 7. По химическому строению _____ представляют собой кислые полисахариды с остатками серной кислоты *Правильный ответ: гелеобразователи* 8. _____ добавки – вводимые в продукты питания для улучшения их аромата или вкуса *Правильный ответ: вкусоароматические* 9. Группы пищевых добавок: пищевые красители (Е 100–Е 199), консерванты (Е 200–Е 299), _____ (Е 300–Е 399), эмульгаторы, стабилизаторы (Е 400–Е 499) *Правильный ответ: антиокислители* 10. Продукты пониженной _____ имеют высокое содержание воды и легко подвергаются порче, поэтому количество добавляемого

	к ним консерванта должно быть на 30...40 % больше, чем рекомендуется для обычных продуктов *Правильный ответ: калорийности* 11. Консерванты на основе сорбиновой и бензойной кислот не подвержены воздействию _____ температур *Правильный ответ: высоких* 12. Нитриты и _____, применяемые в производстве мясопродуктов, выполняют функцию цветообразования *Правильный ответ: нитраты* 13. Известными природными _____ являются следующие витамины: аскорбиновая кислота (Е300, витамин С), встречающаяся во многих растениях, и смеси токоферолов (Е306, витамин Е), которыми богаты рыбий жир и некоторые растительные масла *Правильный ответ: антиокислителями* 14. Благодаря действию уплотнителей растительные ткани приобретают устойчивость к _____ *Правильный ответ: термической обработке* 15. Влагоудерживающие агенты - это гигроскопичные вещества, регулирующие активность _____ в пищевых продуктах *Правильный ответ: воды*
ОПК-5.2 Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	
Технологическая практика (учебная)	*Задания закрытого типа:* **1. Какие из документов требуются для транспортировки убойных животных на мясокомбинат:** 6. ветеринарное свидетельство 7. счет-фактура 8. медицинская книжка 9. товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость) 10. паспорт *Правильный ответ:1,4* **2. Кто из правителей России издал указы, регламентирующие торговлю мясом, и впервые велел строить бойни:** 5. Николай 2 6. Иван Грозный 7. Петр 1

8. Екатерина 2

Правильный ответ: 3

3. Существуют следующие способы сдачи-приемки скота на мясокомбинаты:

5. по живой массе
6. по количеству
7. по количеству и качеству мяса
8. по степени загрязнений животными

Правильный ответ : 1,3

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

5. 1725
6. 1837
7. 1857
8. 1890

Правильный ответ:3

5.: 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

Задания открытого типа:

1. Рекомендуемый радиус расстояния доставки убойных животных железнодорожным транспортом на предприятия мясной промышленности не более:

правильный ответ 600 км

2. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?:

Правильный ответ: 70 – 80 ^{0}С до достижения в центре батона температуры 68 – 72 ^{0}С

3. Сократительную функцию мышц выполняет белок _____

Правильный ответ: актомиозин

4. Мясные полуфабрикаты - это:

Правильный ответ: куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)

Задания закрытого типа:

5. В водо-солевых растворах растворимы следующие белки мышечной ткани _____

Правильный ответ: миофибриллы

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

Правильный ответ: 0-8^{0}С

7. По пищевой ценности субпродукты делят на … категории:

Правильный ответ: 2

8 . Какое мясо не допускается использовать для изготовления натуральных полуфабрикатов

Правильный ответ мясо, замороженное более одного раз

9. К задачам хладобойни относятся:

Правильный ответ первичная переработка скота, охлаждение, замораживание и долгосрочное хранение мяса

10. Процесс мездрения применяют при обработке _____

Правильный ответ: шкур

11. Согласно ГОСТ на категории упитанности свиней, сдаваемых для

	убоя, в зависимости от живой массы, возраста и толщины шпика подразделяют на___ категорий *Правильный ответ: 6* **12. Ветеринарное свидетельство действительно в течение__ суток** *Правильный ответ: 3* **13. Кишки подвергнутые полной обработке называют _____** *Правильный ответ: кишки-фабрикат* **14. 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 **15. Процесс обезвоживания продукта путем испарения влаги из твердого состояния (льда), минуя жидкое называют _____** *Правильный ответ: сублимацией*

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 первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности » 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.

График контрольных мероприятий текущего контроля

Наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Срок проведения контрольного мероприятия
Методы проведения и описания ис-	ОПК-	I этап	Устный	Первая неделя

следований	1.1; ОПК-1.2	II этап III этап	опрос	практики
1. Привести технологическую схему производства колбасных изделий 2. Привести технологическую схему первичной переработки убойных животных 3. Привести технологическую схему производства мясных полуфабрикатов 4. Привести технологическую схему производства мясных консервов	ОПК-2.2;	I этап II этап III этап	Устный опрос	Вторая неделя практики
1. Технология и организация процесса производства кормовой муки в вакуум-горизонтальных котлах. 2. Организация технологического процесса переработки жира-сырца на непрерывнодействующих установках. Методы очистки жира от примесей и влаги. 3. Технология и техника охлаждения и хранения охлажденного мяса. Причины появления холодной контрактации и способы снижения. Перспективы использования повышенного радиационного УФ-излучения, упаковки пищевых покрытий для увеличения сроков хранения охлажденного мяса.	ОПК-3.1; ОПК-3.2;;	I этап II этап III этап	Устный опрос	Третья неделя практики
1. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса производства меланжа. 2. Технология и организация процесса производства яичного порошка. 3. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки сухопутной и водоплавающей птицы.	ОПК-3.3;ОПК-4.1;	I этап II этап III этап	Устный опрос	Четвертаяне-деля практики
1. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота. 2. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация технологического процесса убоя и первичной обработки свиней.3. Технология и организация производства панированных полуфабрикатов.4. Технология и организация производства крупнокусковых и натуральных полуфабрикатов.	ОПК-4.2 ОПК-5.2	I этап II этап III этап	Устный опрос	Пятаянеделя практики

1. Технология и организация производства панированных полуфабрикатов. 2. Технология и организация производства крупнокусковых и натуральных полуфабрикатов.3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов (котлет и пельменей).	ОПК-4.3 ОПК-5.1	I этап II этап III этап	Устный опрос	Шестая неделя практики

Промежуточная аттестация осуществляется в виде выставления *зачета* и *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 студентомв процессе выполнения задания;

3) отношение 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. Каждомустудентупредлагается 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 студентотвечает 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
Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо,	https://e.lanbook.com/boo

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.	k/160134
Дополнительная литература	**Количество в библио-теке / ссылка на ЭБС**
Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полу-фабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, Н. П. Оботурова ; под общей редакцией Л. В. Антиповой. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 712 с. — ISBN 978-5-98879-216-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/222470— Режим доступа: для авториз. пользова-телей.	https://e.lanbook.com/boo k/222470

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАМНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ 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 ChromeСвободно 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 ГЭНДАЛЬФ»; 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, Яndex, 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 000 Волтек Групп	Voltekgroup.com
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovanija/503/
Электронная библиотека КемТИПП	http://e-lib.kemtipp.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	http://www.consultant.ru

Наименование ресурса	Режим доступа
«Консультант Плюс»	
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/phorum.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/

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

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

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 № 608 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, комплект мебели для аудитории, доска). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук, экран (переносные); учебно-наглядные пособия (плакат), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26	Помещение 15 (2 этаж)

компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 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 №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»		
Аудитория № 605 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория оценки качества мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, шкафы лабораторные). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (переносной), экран (переносной)); специализированное учебное оборудование - рефрактометр, крытая баня (переносная), микроскоп, лабораторная посуда, центрифуга, муляжи сыров, прибор для измерения влаги (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 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 №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26	Помещение 14 (1 этаж)
Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26	Помещение 2 (1 этаж)

ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»		
Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-ионометр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 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 №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26	Помещение 18 (2 этаж)
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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex 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 №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 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 № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27	Помещение 18 (2 этаж)