

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР и ЦТ

\_\_\_\_\_ Ширяев С.Г.

«29» августа 2023 г.

М.П.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### Преддипломная практика

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

Программа разработана:

Кобыляцкий П.С.

ФИО

(подпись)

доцент

(должность)

канд. с.-х. наук

(степень)

доцент

(звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры Пищевых технологий

протокол заседания от 28.08.2023 г. № 1 Зав. кафедрой

Насиров Ю.З.

(подпись)

ФИО

п. Персиановский, 2023 г.

## 1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

<b>Вид</b>	Производственная
<b>Тип</b>	Преддипломная практика
<b>Способ проведения</b>	Стационарная, выездная
<b>Форма проведения</b>	Дискретная

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

2.1. Планируемые результаты обучения по практике «Преддипломная практика» – знания, умения, навыки и опыт деятельности являются основой для формирования следующих компетенций:

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

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-1 - способность 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 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

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

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

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

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

ПК-12 - готовность выполнять работы по рабочим профессиям.

2.2. Соотношение планируемых результатов обучения по практике «Преддипломная практика» с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенции
<i>Знание:</i>	
основ экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК-3
<i>Умение:</i>	
использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК-3
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
использования экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК-3
<i>Знание:</i>	
способности к самоорганизации и самообразованию в профессиональной деятельности	ОК-7
<i>Умение:</i>	
самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности	ОК-7
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	ОК-7
<i>Знание:</i>	
информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1

<i>Умение:</i>	
решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности	ОПК-1
<i>Знание:</i>	
мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2
<i>Умение:</i>	
организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК-2
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	ОПК-2
<i>Знание:</i>	
различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	ОПК-4
<i>Умение:</i>	
эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	ОПК-4
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	ОПК-4
<i>Знание:</i>	
нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе	ПК-1
<i>Умение:</i>	
использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	ПК-1
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	ПК-1
<i>Знание:</i>	
входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК-5
<i>Умение:</i>	
организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК-5
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	ПК-5
<i>Знание:</i>	
новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК-10
<i>Умение:</i>	
осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК-10
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК-10
<i>Знание:</i>	
работ в профессиональной деятельности	ПК-12
<i>Умение:</i>	
готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	ПК-12
<i>Навык и (или) опыт деятельности:</i>	
работы по рабочим профессиям	ПК-12

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

заочная форма обучения 2019 год набора		
5, концентрированная	11	7 1/3
очная форма обучения 2020 год набора		
4, рассредоточенная	11	396
заочная форма обучения 2020 год набора		
5, концентрированная	11	7 1/3

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Раздел (этап) практики	Каткое содержание раздела
Подготовительный этап:	Получение задания на практику; ознакомление с программой преддипломной практики; ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности
Основной этап:	<p>обзор патентных и литературных по тематике практики с целью их использования при выполнении отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы исследования и проведения экспериментальных работ;</li> <li>- правила эксплуатации приборов и установок;</li> <li>- методы анализа и обработки экспериментальных данных;</li> <li>- информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере;</li> <li>- требования к оформлению научно-технической документации;</li> </ul> <p>Отработка практических навыков в технологии мяса и мясных продуктов; изучение материалов по тематическим разделам практики и т.д.; выполнение индивидуального задания.</p>
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 выполняются 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;

Описание технологий

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
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	основы экономических знаний в различных сферах деятельности	использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	использования экономических знаний в различных сферах деятельности
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	самоорганизацию и самообразование в профессиональной деятельности	самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности	самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;	информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности	решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности
ОПК-2	- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения
ОПК-4	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
ПК-1	- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
ПК-5	способностью организовывать входной контроль	входного контроля качества сырья и	организовывать входной контроль качества	организации входного контроля качества

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетен- ции (или ее части)	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
		Знать Этап I	Уметь Этап II	Навык и (или) опыт деятельности Этап III
	троль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;	новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	применять новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
ПК-12	-готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	работ в профессиональной деятельности	готовностью 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 прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<b>I этап</b> <b>Знать</b> основ экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3)	<b>Фрагментарные знания в области:</b> основ экономических знаний в различных сферах деятельности <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания в области:</b> основ экономических знаний в различных сферах деятельности	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:</b> основ экономических знаний в различных сферах деятельности	<b>Сформированные и систематические знания в области:</b> в технологии производства мяса и основ экономических знаний в различных сферах деятельности
<b>II этап</b> <b>Уметь</b> использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3)	<b>Фрагментарное умение:</b> использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	<b>Успешное и систематическое умение</b> использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
<b>III этап</b> <b>Владеть навыками</b> использования экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3)	<b>Фрагментарное применение навыков в области:</b> <b>Отсутствие навыков</b> использования экономических знаний в различных сферах деятельности	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> использования экономических знаний в различных сферах деятельности	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> использования экономических знаний в различных сферах деятельности	<b>Сформированные и систематические знания в области</b> использования экономических знаний в различных сферах деятельности
<b>I этап</b> <b>Знать</b> самоорганизацию и самообразование в профессиональной деятельности (ОК-7)	<b>Фрагментарные знания в области:</b> самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания в области:</b> самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:</b> самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	<b>Сформированные и систематические знания в области:</b> самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности
<b>II этап</b> <b>Уметь</b> самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности (ОК-7)	<b>Фрагментарное умение:</b> самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности	<b>Успешное и систематическое умение</b> самоорганизовываться и самообразовываться в профессиональной деятельности
<b>III этап</b> <b>Владеть навыками</b> самоор-	<b>Фрагментарное применение навыков в области:</b> <b>Отсут-</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение</b>	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными</b>	<b>Сформированные и систематические знания в области</b>

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»		«зачтено с оценкой»	
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
ганизации и самообразования в профессиональной деятельности <b>(ОК-7)</b>	<b>ствие навыков</b> самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	<b>навыков</b> самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	<b>ошибками применение навыков</b> самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности	самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности
<b>I этап</b> <b>Знать</b> информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности <b>(ОПК-1)</b>	<b>Фрагментарные знания в области:</b> информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания в области:</b> информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:</b> информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности	<b>Сформированные и систематические знания в области:</b> информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности
<b>II этап</b> <b>Уметь</b> решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности. <b>(ОПК-1)</b>	<b>Фрагментарное умение:</b> решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	<b>Успешное и систематическое умение</b> решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
<b>III этап</b> <b>Владеть навыками</b> применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности <b>(ОПК-1)</b>	<b>Фрагментарное применение навыков в области:</b> <b>Отсутствие навыков</b> применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности	<b>Сформированные и систематические знания в области</b> применять информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности в профессиональной деятельности
<b>I этап</b> <b>Знать</b> мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения <b>(ОПК-2)</b>	<b>Фрагментарные знания в области:</b> мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания в области:</b> мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:</b> мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Сформированные и систематические знания в области:</b> мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<b>II этап</b> <b>Уметь</b> организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. (ОПК-2)	<b>Фрагментарное умение:</b> организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Успешное и систематическое умение</b> организовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<b>III этап</b> <b>Владеть навыками</b> совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	<b>Фрагментарное применение навыков в области:</b> <b>Отсутствие навыков</b> совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения	<b>Сформированные и систематические знания в области</b> совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения
<b>I этап</b> <b>Знать</b> различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)	<b>Фрагментарные знания в области:</b> различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания в области:</b> различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:</b> различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<b>Сформированные и систематические знания в области:</b> различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
<b>II этап</b> <b>Уметь</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)	<b>Фрагментарное умение:</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<b>Успешное и систематическое умение</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
<b>III этап</b> <b>Владеть навыками</b> эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)	<b>Фрагментарное применение навыков в области:</b> <b>Отсутствие навыков</b> эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	<b>Сформированные и систематические знания в области</b> эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»		«зачтено с оценкой»	
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<b>I этап</b> <b>Знать</b> нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе (ПК-1)	<b>Фрагментарные знания в области:</b> нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания в области:</b> нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:</b> нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе	<b>Сформированные и систематические знания в области:</b> нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правила в производственном процессе
<b>II этап</b> <b>Уметь</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1)	<b>Фрагментарное умение:</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<b>Успешное и систематическое умение</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
<b>III этап</b> <b>Владеть навыками</b> использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе (ПК-1)	<b>Фрагментарное применение навыков в области:</b> <b>Отсутствие навыков</b> использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	<b>Сформированные и систематические знания в области</b> использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
<b>I этап</b> <b>Знать</b> входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)	<b>Фрагментарные знания в области:</b> входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания в области:</b> входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:</b> входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	<b>Сформированные и систематические знания в области:</b> входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
<b>II этап</b> <b>Уметь</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров	<b>Фрагментарное умение:</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологи-	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полу-	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль по-	<b>Успешное и систематическое умение</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»	«зачтено с оценкой»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
технологических процессов и контроль качества готовой продукции <b>(ПК-5)</b>	ческих процессов и контроль качества готовой продукции <b>Отсутствие умений</b>	фабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	луфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	технологических процессов и контроль качества готовой продукции
<b>III этап</b> <b>Владеть навыками</b> организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции <b>(ПК-5)</b>	<b>Фрагментарное применение навыков в области:</b> <b>Отсутствие навыков</b> организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции	<b>Сформированные и систематические знания в области</b> организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции
<b>I этап</b> <b>Знать</b> новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования <b>(ПК-10)</b>	<b>Фрагментарные знания в области:</b> новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания в области:</b> новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:</b> новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	<b>Сформированные и систематические знания в области:</b> новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
<b>II этап</b> <b>Уметь</b> осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования <b>(ПК-10)</b>	<b>Фрагментарное умение:</b> осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования. <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	<b>Успешное и систематическое умение</b> осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
<b>III этап</b> <b>Владеть навыками</b> работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и	<b>Фрагментарное применение навыков в области:</b> <b>Отсутствие навыков</b> работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать	<b>Сформированные и систематические знания в области</b> работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов прохождения практики			
	«не зачтено»		«зачтено с оценкой»	
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
новые методы исследования <b>(ПК-10)</b>	приборные техники и новые методы исследования	техники и новые методы исследования	новые приборные техники и новые методы исследования	методы исследования
<b>I этап</b> <b>Знать</b> работ в профессиональной деятельности <b>(ПК-12)</b>	<b>Фрагментарные знания в области:</b> работ в профессиональной деятельности <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания в области:</b> работ в профессиональной деятельности	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:</b> работ в профессиональной деятельности	<b>Сформированные и систематические знания в области:</b> работ в профессиональной деятельности
<b>II этап</b> <b>Уметь</b> готовностью выполнять работы по рабочим профессиям. <b>(ПК-12)</b>	<b>Фрагментарное умение:</b> готовностью выполнять работы по рабочим профессиям <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	<b>Успешное и систематическое умение</b> готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
<b>III этап</b> <b>Владеть навыками</b> работы по рабочим профессиям <b>(ПК-12)</b>	<b>Фрагментарное применение навыков в области:</b> <b>Отсутствие навыков</b> работы по рабочим профессиям	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> работы по рабочим профессиям	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> работы по рабочим профессиям	<b>Сформированные и систематические знания в области</b> работы по рабочим профессиям

### **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 преддипломной практикой, проводимой в подразделениях Университета, назначается руководитель практики от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета.

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

Руководитель практики выдает обучающимся задание в рамках научно-исследовательской деятельности и индивидуальное задание во время прохождения практики. С целью закрепления производственной деятельности обучающийся должен реализовать этапы: формулировка цели и задач; проведение производственной выработки продукта, 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 производства 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 результатов производственных опытов.

#### *Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению*

1. Какова тематика данной практики?
2. Почему была выбрана эта тема? Ее актуальность.
3. Какие технологии вам известны?
4. Основные операции технологий производства колбасных изделий?
5. Основные операции технологий производства мясных консервов?
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. Технология производства сырокопченых колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопченых колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас.

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

### **Собеседование**

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

### **Задания для подготовки к зачету**

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

#### **Знать**

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

#### **Уметь**

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

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

#### **Навык**

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

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

#### **Знать**

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

#### **Уметь**

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

#### **Навык**

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

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

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

#### **Знать**

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

#### **Уметь**

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

#### **Навык**

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

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

#### **Знать**

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

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

#### **Уметь**

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

#### **Навык**

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

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

#### **Знать**

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

#### **Уметь**

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

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

#### **Навык**

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

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

#### **Знать**

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

#### **Уметь**

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

#### **Навык**

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

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

**Знать**

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

**Уметь**

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

**Навык**

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

ПК-12 -готовностью выполнять работы по рабочим профессиям

**Знать**

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

### Уметь

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

### Навык

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

### Примеры типовых заданий:

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

<b>ОК -3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>	
<i>Б2.В.02.02(П) Преддипломная практика</i>	<p style="text-align: center;"><i>Задания закрытого типа</i></p> <p>1. Укажите, в какой рыночной структуре действуют: 1) автосервис; 2) производитель зерна; 3) фирма, производящая алюминий; 4) ОАО «Газпром». А) Олигополия; Б) Монополия; В) Монополистическая конкуренция; Г) Совершенная конкуренция. <i>Правильный ответ: 1- В; 2 – Г; 3 – А; 4 –Б .</i></p> <p>2. Укажите, какой модели несовершенной конкуренции НЕ существует: а) монополии; б) олигархии; в) монополистической конкуренции; г) олигополии. <i>Правильный ответ: б</i></p>

3. Примером переменных издержек производства могут быть:

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

*Правильный ответ: а, б.*

4. Общественное производство состоит из следующих фаз:

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

*Правильный ответ: 4, 3, 1, 2.*

5. Макроэкономическими показателями являются:

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

*Правильный ответ: б, в*

*Задания открытого типа:*

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

*Правильный ответ: краткосрочный период.*

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

\_\_\_\_\_

*Правильный ответ: входные барьеры.*

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

*Правильный ответ: 448 шт.*

4. Если норма амортизации комбайна составляет 20%, то его срок службы составит \_\_\_\_\_ лет

*Правильный ответ: 5*

5. Устойчивое повышение общего уровня цен в экономике, которое сопровождается обесцениванием денег и снижением их покупатель-

ной способности – это \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: инфляция*

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

*Правильный ответ: интенсивным*

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

*Правильный ответ: валютный курс.*

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

*Правильный ответ: дивиденд.*

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

*Правильный ответ: предприниматель.*

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

*Правильный ответ: спрос.*

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

P, руб. 500 450 400 350 300 250

Q, шт. 4 8 12 16 20 24

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

*Правильный ответ: 36 шт.*

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

*Правильный ответ: 125000 руб.*

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

*Правильный ответ: 22.*

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

*Правильный ответ: 14000руб.*

15. Товар приобретается всего двумя потребителями, и при этом спрос первого потребителя описывается функцией  $Q_1 = 80 - P$ , а спрос второго потребителя - функцией  $Q_2 = 110 - 2P$ . Если цена товара (P) = 52 ден. ед., то общий спрос двух потребителей составляет \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: 34*

16. Тип рынка, на котором покупателем какой-то продукции выступает одна фирма или организация – это \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: монополия*

**ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию**

*Б2.В.02.02(П)  
Преддипломная  
практика*

*задания закрытого типа 25 %*

1. Установите соответствие между определениями основных периодов развития биотехнологии.

1. Допастеровская эра (до 1865 г.)	А) Производство аминокислот с помощью микробных мутантов. Получение чистых ферментов. Промышленное использование иммобилизованных ферментов и клеток. Анаэробная очистка канализационных вод и получение биогаза. Производство бактериальных полисахаридов.
2. Послепастеровская эра (1866-1940 гг.)	Б) Использование спиртового и молочнокислого брожения при получении пива, вина, хлебопекарных и пивных дрожжей, сыра. Получение ферментированных продуктов и уксуса.
3. Эра антибиотиков (1941-1960 гг.)	В) Производство этанола, бутанола, ацетона, глицерола, органических кислот и вакцин. Аэробная очистка канализационных вод. Производство кормовых дрожжей из углеводов.
4. Эра управляемого биосинтеза (1961-1975 гг.)	Г) Производство пенициллина и других антибиотиков путем глубоинной ферментации. Культивирование растительных клеток и получение вирусных вакцин. Микробиологическая трансформация стероидов.
5. Эра новой биотехнологии (после 1975г)	Д) Объектами являются клетки и ткани, а также биополимеры участвующие в процессах метаболизма и передачи наследственной

информации.

*Правильный ответ:*

1	2	3	4	5
Б	В	Г	А	Д

2 Первую рекомбинацию молекулы ДНК создал ...

1. П. Берг
2. Л. Пастер
3. Ф. Крик
4. Дж. Уотсон

*Правильный ответ:* 1.

3. Как называются генетически идентичные клетки?

1. Сходные клетки
2. Клоны
3. Белки
4. Гены

*Правильный ответ:* 2

4. Какие отрасли народного хозяйства используют биотехнологии?

1. Сельское хозяйство
2. Медицина
3. Пищевая промышленность
4. Все перечисленные

*Правильный ответ:* 4

5. Укажите правильный ответ.

Соединения, защищающие биологические системы организма от вредных эффектов или реакций, которые могут развиваться при избыточном окислении в организме ...

- 1) Витамины
- 2) Антиокислители
- 3) Гормоны
- 4) Ферменты

*Правильный ответ:* 2.

*задания открытого типа 75%*

6. Структуру белка инсулина установил

1. Д. Уотсон
2. Ф. Крик
3. Ф. Сенгер
4. М. Ниренберг.

*Правильный ответ:* 3

7. Чешский монах \_\_\_\_\_ открыл законы доминирования признаков и ввел понятие единицы наследственности в виде дискретного фактора, который передается от родителей потомкам;

*Правильный ответ:* Г. Мендель

8. Французский ученый \_\_\_\_\_ указал на специфическое воздействие микроорганизмов на субстрат, что послужило основой для изучения физиологии микробов. Он доказал, что представители микромира отличаются не только внешним видом, но и особенностями обмена веществ.

*Правильный ответ:* Луи Пастер

9. Процесс введения в состав продукта полезного ингредиента в количестве, превышающем нормальный уровень его содержания в исходном сырье (или продукте, не подвергавшемся традиционной технологической переработке) называется \_\_\_\_\_

*Правильный ответ:* обогащением.

10. Разработка технологии рекомбинантных днк относится к периоду развития биотехнологии

1. антибиотиков
2. допастеровскому
3. послепастеровскому
4. управляемого биосинтеза

*Правильный ответ:* 1

11. Пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов называется \_\_\_\_\_

*Правильный ответ:* функциональный пищевой продукт.

12. Функциональный пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически активных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с целью предотвращения возникновения или исправления у человека дефицита питательных веществ, имеющегося в организме называется \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ:* обогащенный пищевой продукт.

13. В какой отрасли промышленности не используют микроорганизмы

1. Metallургической
2. Пищевой
3. Атомной
4. Сельскохозяйственной

*Правильный ответ:* 3

14. "Элексиром молодости" называют антиоксидант коэнзим (\_\_\_\_\_)

*Правильный ответ:* (убихинон).

15. \_\_\_\_\_ это непатогенные для человека микроорганизмы, которые способны восстанавливать нормальную микрофлору ор-

	<p><b>ганов, а также губительно воздействовать на патогенные и условно-патогенные бактерии.</b>  <i>Правильный ответ:</i> пробиотики.</p> <p>16. Укажите правильный ответ. В пищевых технологиях находят применение следующие пищевые волокна:  1. пектины, камеди, каррагинаны, альгинаты,  2. тиамин, рибофлавин, пиридоксин  3. ликопин, билирубин, тирозин  4. хром, молибден, фтор</p> <p><i>Правильный ответ:</i> 1.</p> <p>17. _____ участвует в функционировании щитовидной железы, обеспечивая образование гормонов (тироксина и трийодтиронина).</p> <p><i>Правильный ответ:</i> йод.</p> <p>18. _____ это вещества немикробного происхождения, которые не всасываются в тонкой кишке, но создают благоприятные условия для роста нормальной микрофлоры толстого кишечника.  <i>Правильный ответ:</i> пребиотик</p> <p>19. Сочетание пробиотика и пребиотика называется...</p> <p><i>Правильный ответ:</i> синбиотиком</p> <p>20. Строение ДНК было открыто учеными...</p> <p>.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. П. Берг</li> <li>2. Л. Пастер</li> <li>3. Ф. Крик</li> <li>4. Дж. Уотсон</li> </ol> <p><i>Правильный ответ:</i> 3,4</p>
<p><b>ОПК-1 Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</b></p>	
<p><i>Б2.В.02.02(П)</i>  <i>Преддипломная практика</i></p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i>  Выберите один правильный ответ  <b>1. АИС – это:</b>  1) Информационные ресурсы + информационные технологии;  2) Технические средства;  3) Математические методы + технические средства;  4) Математические методы и средства + программное обеспечение  <i>Правильный ответ:</i> 1</p> <p><b>2. Режим on-line предполагает:</b>  1) непосредственная связь с адресатом и передача сообщений  2) редактирование документа перед передачей его по сети</p>

3) выделение почтового сервера и пересылка сообщений через него  
*Правильный ответ: 1*

**3. Антивирусные программы относятся к**

- 1) системному программному обеспечению
- 2) прикладному программному обеспечению
- 3) языкам программирования

*Правильный ответ: 1*

**4. Основными источниками угроз информационной безопасности являются:**

- 1) хищение жестких дисков, подключение к сети, инсайдерство;
- 2) перехват данных, хищение данных, изменение архитектуры системы;
- 3) хищение данных, подкуп системных администраторов, нарушение регламента работы.

*Правильный ответ: 2*

**5. Укажите два типа криптографических систем.**

- 1) открытого ключа (асимметричные).
- 2) секретного ключа (симметричные).
- 3) два односторонних ключа (парасимметричные).
- 4) шифрованный канал.

*Правильный ответ: 1, 2.*

*Задания открытого типа:*

**1. Источниками активных угроз АСУ могут быть**

\_\_\_\_\_

*Правильный ответ: вирусы*

**2. Гиперссылка – это \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: указатель на другой Web-документ*

**3. Yandex является \_\_\_\_\_ системой**

*Правильный ответ: поисковой*

**4. Google Chrome \_\_\_\_\_ поисковой системой**

*Правильный ответ: не является*

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

\_\_\_\_\_

*Правильный ответ: гипертекст*

**6. Что такое ЭЦП?**

*Правильный ответ: электронно-цифровая подпись*

**7. Информация \_\_\_\_\_, если она не искажает истинное положение дел**

*Правильный ответ: достоверна*

	<p><b>8. Последовательность действий, приводящая к решению поставленной задачи, называется _____</b>  <i>Правильный ответ: алгоритм</i></p> <p><b>9. Совокупность совместно действующих технических средств обнаружения проникновения (попытки проникновения) на охраняемый объект, сбора, обработки, передачи и представления в заданном виде информации о проникновении (попытки проникновения) и другой служебной информации – это _____</b>  <i>Правильный ответ: автоматическая система объектовой охранной сигнализации</i></p> <p><b>10. Процесс, в котором физический труд человека заменен на работу специальных устройств, называется _____</b>  <i>Правильный ответ: автоматизированным</i></p> <p><b>11. Вид идентификации и аутентификации, который получил наибольшее распространение в информационных системах - _____</b>  <i>Правильный ответ: постоянные пароли</i></p> <p><b>12. Совокупность методов, производственных процессов и программно-технических средств, объединенная технологическим процессом и обеспечивающая сбор, хранение, обработку, вывод и распространение информации – это _____</b>  <i>Правильный ответ: информационная технология</i></p> <p><b>13. Техническое задание на разработку АСУ ТП создается на _____ стадии</b>  <i>Правильный ответ: предпроектной</i></p> <p><b>14. Схемы информационных потоков АСУ ТП относятся к _____ обеспечению</b>  <i>Правильный ответ: информационному</i></p> <p><b>15. Программный пакет, предназначенный для разработки или обеспечения работы в реальном времени систем сбора, обработки, отображения и архивирования информации об объекте мониторинга или управления - _____</b>  <i>Правильный ответ: SCADA-система</i></p>
<p><b>ОПК – 2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b></p>	
<p><i>Б2.В.02.02(П)          Преддипломная практика</i></p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p><b>1. Мясные полуфабрикаты - это:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)</li> <li>2. мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий</li> </ol>

3. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса
  4. процесс обработки продуктов
- Правильный ответ: 1*

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

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

*Правильный ответ: 2*

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

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

*Правильный ответ: 3*

**4. Основными общими процессами производства колбас являются:**

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

*Правильный ответ: 3*

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

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

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

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

3. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика
4. разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса
5. *Правильный ответ: 3*

**7. Технологическая схема производства вареных колбас?:**

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

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

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

**9. Какие колбасы подвергаются варке?:**

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

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

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

3. для улучшения обжарки, варки, консистенции
  4. для улучшения варки и цвета колбас
- Правильный ответ: 1*

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

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

**12. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?:**

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

*Правильный ответ: 1*

**13. Какое мясо используют для производства сырокопченых колбас?:**

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

*Правильный ответ: 2*

**14. Что такое осадка колбас?:**

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

*Правильный ответ: 2*

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

1. жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый

	<p>лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном</li> <li>3. мясо, а затем бобовые (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)</li> <li>4. вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)</li> </ol> <p><i>Правильный ответ: 4</i></p> <p><i>Задания открытого типа</i></p> <p><b>1. Функцию транспортирования кислорода к ферментным системам мышечного волокна выполняет белок: _____</b></p> <p><i>Правильный ответ: миоглобин</i></p> <p><b>2. Расчленение полутуш на отдельные отруба – это _____</b></p> <p><i>Правильный ответ: разделка</i></p> <p><b>3. Самую низкую температурную точку замерзания раствора называют _____</b></p> <p><i>Правильный ответ: эвтектической</i></p> <p><b>4. В мышечной ткани практически полностью отсутствует витамин _____</b></p> <p><i>Правильный ответ: С – аскорбиновая кислота</i></p> <p><b>5. Распад тканей, при котором происходит деструкция клеточных белков, углеводов и жиров под воздействием собственных ферментов клеток называют _____</b></p> <p><i>Правильный ответ: автолизом или созреванием мяса</i></p>
<p><b>ОПК-4 Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях</b></p>	
<p><i>Б2.В.02.02(П) Преддипломная практика</i></p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. От каких факторов зависит степень воздействия вредного вещества на организм человека? <ol style="list-style-type: none"> <li>1) концентрации</li> <li>2) продолжительности воздействия</li> <li>3) физико-химических свойств вещества.</li> </ol> <p><i>Правильный ответ: 1, 2, 3</i></p> </li> <li>2. Установите последовательность выполнения мероприятий перед сдачей технологического оборудования в ремонт: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) технологическое оборудование необходимо отключить от паровых, водяных, и технологических трубопроводов, газопроводов и источников снабжения электроэнергией</li> <li>2) освободить оборудование от технологических материалов</li> <li>3) на всех трубопроводах должны быть установлены заглушки</li> </ol> <p><i>Правильный ответ: 1-3 -2</i></p> </li> <li>3. Определите максимальное время пребывания работающего в</li> </ol>

шланговом противогазе:

*Правильный ответ:* не более 30 минут

4. Установите правильную последовательность действий населения при получении распоряжения на эвакуацию после аварии на атомной электростанции:

- 1) выключить газ, воду, электричество
- 2) закрыть все форточки и двери
- 3) взять вещи, документы, однодневный запас продуктов, нижнее белье и пр.
- 4) надеть средства индивидуальной защиты и следовать на сборный эвакуопункт.

*Правильный ответ:* -2-1-3-4

5. При внезапном наводнении до прибытия помощи следует:

- 1) занять ближайшее возвышенное место и оставаться до схода воды, при этом подавать сигналы, позволяющие вас обнаружить
- 2) оставаться на месте и ждать указаний по телевидению (радио), при этом вывесить белое или цветное полотнище;
- 3) по возможности покинуть помещение и ждать на улице, подавая световые и звуковые знаки о помощи;
- 4) по возможности покинуть помещение и ждать помощи на улице

*Правильный ответ:* 1

*Задания открытого типа:*

6. Допустимые значения естественного радиационного фона составляют \_\_\_\_\_ мкЗв/ч

*Правильный ответ:* 0,1–0,2

7. При отравлении хлором категорически запрещается \_\_\_\_\_

*Правильный ответ:* давать вдыхать кислород

8. Уничтожение сильнодействующих ядовитых и отравляющих веществ или удаление их с поверхности до полного уничтожения производится \_\_\_\_\_

*Правильный ответ:* спецобработкой

9. При угрозе радиационного заражения запрещено \_\_\_\_\_

*Правильный ответ:* герметизировать окна

10. В случае возникновения ЧС проводятся \_\_\_\_\_ эвакуацию

*Правильный ответ:* экстренную

11. В случае угрозы для жизни населения от массовых пожаров в населенных пунктах организуется \_\_\_\_\_

*Правильный ответ:* эвакуация в безопасное место

12. К неверным действиям человека, оказавшегося в зоне степного пожара, относится

*Правильный ответ:* ожидание помощи

13. К тушению пожара допускаются лица не моложе \_\_\_\_\_ лет

*Правильный ответ:* 18

14. Если во время наводнения вода застала Вас в поле, то необходимо срочно \_\_\_\_\_

*Правильный ответ:* выходить на возвышенное место

15. В качестве первичных средств тушения пожара необходимо

	<p>использовать _____  <i>Правильный ответ:</i> огнетушители, песок</p> <p>16. На первом этапе работ по ликвидации ЧС природного и техногенного характера необходимо организовать _____  <i>Правильный ответ:</i> поиск и обнаружение пострадавших</p> <p>17. При занулении оборудования для снижения риска электропоражения необходимо использовать _____ технический принцип _____  <i>Правильный ответ:</i> «слабого звена»</p> <p>18. Идентификацию опасностей необходимо производить на основе _____  <i>Правильный ответ:</i> системного анализа</p> <p>19. Для защиты от электромагнитных излучений необходимо использовать _____  <i>Правильный ответ:</i> экранирование</p> <p>20. В системах безопасности человек выполняет роль как объекта защиты, так и _____  <i>Правильный ответ:</i> источника опасности</p>		
<p><b>ПК - 1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</b></p>			
<p>Б1.Б.26  Б2.В.02.02(П)  Преддипломная практика</p>	<p style="text-align: center;"><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p>1. Основным источником поступления нитратов в организм человека являются продукты  А. растительного происхождения  Б. животного происхождения  <i>Правильный ответ: А</i></p> <p>2. Чем загрязняется растительное сырье в сельском хозяйстве  А. нитратами и пестицидами  Б. металлами и пестицидами  В. нитратами и антибиотиками  <i>Правильный ответ: А</i></p> <p>3. Какие продукты чаще всего могут содержать повышенные количества свинца  А. консервы в жестяной таре  Б. консервы в стеклянных банках  В. молочные  <i>Правильный ответ: А</i></p> <p>4. Что способствует образованию бенз(а)пирена в продуктах?  А. замораживание  Б. копчение  В. варка  Г. подгорание  <i>Правильный ответ: Б, Г</i></p> <p>5. Установите соответствие между определениями</p> <table border="1" data-bbox="470 1948 1444 2051"> <tr> <td data-bbox="470 1948 790 2051">1. Мясорастительный продукт: ...</td> <td data-bbox="790 1948 1444 2051">А) пищевой продукт, изготовленный с исполненных ингредиентов, в рецептуре которого массовый процент ...</td> </tr> </table>	1. Мясорастительный продукт: ...	А) пищевой продукт, изготовленный с исполненных ингредиентов, в рецептуре которого массовый процент ...
1. Мясорастительный продукт: ...	А) пищевой продукт, изготовленный с исполненных ингредиентов, в рецептуре которого массовый процент ...		

	2.Мясосодержащий продукт:	Б) мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием тельного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов 30 % до 60 % включительно.	
	3.Мясной продукт:	В) пищевой продукт, изготовленный с использованием центуре которого массовая доля мясных ингредиентов св	
<p><i>Правильный ответ: 2-в, 1-б, 3-а</i></p> <p><i>Задания открытого типа:</i></p> <p>1. Гарантирует ли тепловая обработка уничтожение токсинов, выделенных бактериями в течение жизненного цикла <i>Правильный ответ: нет</i></p> <p>2. При попадании в организм белкового энтеротоксина, вырабатываемого <i>Staphylococcus aureus</i> возникает _____ <i>Правильный ответ: пищевой токсикоз</i></p> <p>3. Является ли обязательным наличие жизнеспособных микроорганизмов для возникновения токсикоза <i>Правильный ответ: нет</i></p> <p>4. Микотоксины – это... а) пестициды б) антибиотики в) ядовитые грибы <i>Правильный ответ: в</i></p> <p>5. Укажите название заболевания, передающееся путем потребления блюда из рыбы, подвергнутой недостаточной тепловой обработки <i>Правильный ответ: описторхоз</i></p> <p>6. Количество переданной организму энергии излучения называется _____ <i>Правильный ответ: дозой</i></p> <p>7. Наиболее предпочтительным способом кулинарной обработки пищевого сырья в условиях повышенного загрязнения окружающей среды радиоактивными веществами является _____ <i>Правильный ответ: варка</i></p> <p>8. Для человека представляют особую опасность _____ <i>Правильный ответ: радионуклиды</i></p> <p>9. _____ это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их приготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов <i>Правильный ответ: пищевые добавки</i></p> <p>10. Какой вид сертификации применяется в отношении БАД <i>Правильный ответ: добровольная</i></p> <p>11. Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов</p>			

	<p><i>Правильный ответ: да</i></p> <p>12. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве _____  <i>Правильный ответ: 50% или 100%</i></p> <p>13. Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется _____  <i>Правильный ответ: допустимым уровнем ксенобиотиков</i></p> <p>14. _____ вещества действуют как аллергены  <i>Правильный ответ: сенсibiliзирующие</i></p> <p>15. Вулканы, космос, почва и другие природные стихийные загрязнители относятся к _____  <i>Правильный ответ: природным источникам загрязнения</i></p>
<p><b>ПК - 5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</b></p>	
<p><i>Б2.В.02.02(П)          Преддипломная практика</i></p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p><b>1. Длительность процесса посола зависит от ....</b>          а) составления фарша          б) количества введения посолочных веществ в виде растворов          в) степени измельчения и температуры          г) консистенции фарша.  <i>Правильный ответ: в</i></p> <p><b>2. Для увеличения водосвязывающей способности и снижения себестоимости при выработке колбасных изделий используют ....</b>          а) дефибринированную и стабилизированную кровь, полученную от здоровых животных          б) кровяные сыворотку и плазму          в) соевый изолят, концентрат, соевую и пшеничную муку, крахмал и др.          г) А+Б  <i>Правильный ответ: в</i></p> <p><b>3. В каком количестве используют соли фосфорной кислоты (тетранатрий пирофосфат, мононатрий ортофосфат, тринатрий пирофосфат) в колбасном производстве?</b>          а) 3 % к массе фарша (30 г на 1 кг фарша)          б) 0,3 % к массе фарша (3 г на 1 кг фарша).          в) 0,5 % к массе фарша (5 г на 1 кг фарша)          г) 1 % к массе фарша (10 г на 1 кг фарша)  <i>Правильный ответ: а.</i></p>

**4. Для чего применяют соли фосфорной кислоты (тетранатрий пирофосфат, моносодий ортофосфат, тринатрий пирофосфат) в колбасном производстве при изготовлении вареных колбас – сосисок, сарделек и мясных хлебов?**

а) обеспечивают стойкость жировых эмульсий, что профилактирует образование бульонных жировых отеков при варке колбас, тормозят окислительные процессы в жире, улучшают структуру фарша

б) для улучшения консистенции продукта

в) способствуют набуханию мышечных белков, влагоудерживанию при варке, увеличению сочности и выхода вареных колбасных изделий

г) а+в

*Правильный ответ: г*

**5. Для чего применяют бактериальные препараты, содержащие специальные штаммы микроорганизмов в колбасном производстве для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас?**

а) для увеличения сроков хранения

б) для сокращения длительности изготовления, улучшения их качества

в) для сохранения стойкой окраски

г) а+г

*Правильный ответ: б.*

*Задания открытого типа*

**1. При низкой температуре и длительности процесса обжарки колбасных изделий происходит \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: закисание фарша*

**2. При высокой температуре процесса \_\_\_\_\_ колбасных изделий происходит запекание и потемнение нижних концов батонов.**

*Правильный ответ: обжарки*

**3. Во избежание \_\_\_\_\_ в колбасных батонах прокалывают оболочки в целях удаления воздуха из фарша, т.е. производят штриковку колбас, проводят вакуумирование фарша.**

*Правильный ответ: воздушных пустот (бульонных отеков)*

**4. Какие виды колбас наиболее устойчивы к хранению из всех видов колбасных изделий?**

*Правильный ответ: сырокопченые*

**5. В какой концентрации применяют нитрит натрия в колбасном производстве?**

*Правильный ответ: 2,5 %-й концентрации*

**6. Выдержка нашприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 0С и относительной влажности воздуха 80 – 85 % называется \_\_\_\_\_.**

	<p><i>Правильный ответ: осадка колбас</i></p> <p><b>7. Технологические процессы при которой сырье претерпевает сложные физико-химические, структурные и другие изменения, превращаясь в готовый продукт?</b>  <i>Правильный ответ: осадка, обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение</i></p> <p><b>8. Для каких колбас проводят кратковременную осадку?</b>  <i>Правильный ответ: вареных 2- 3 ч</i></p> <p><b>9. Для каких колбас проводят длительную осадку?</b>  <i>Правильный ответ: сырокопченых</i></p> <p><b>10. В каких целях проводится кратковременная осадка?</b>  <i>Правильный ответ: завершения процесса вторичного структурообразования, стабилизации окраски, подсушивания оболочки</i></p> <p><b>11. Процесс заполнения оболочки, вязка и штриковка колбас, навешивание колбас палки и рамы называется _____</b>  <i>Правильный ответ: формовка колбас</i></p> <p><b>12. В процессе _____ батонов сырокопченых колбас происходит подсушивание оболочки, созревание фарша, его уплотнение и фиксация окраски, постепенное обезвоживание фарша, некоторое снижение величины рН, понижение показателей липкости, влагоудерживающей способности, происходит гидролитический распад белков с увеличением количества свободных аминокислот и полипептидов.</b>  <i>Правильный ответ: осадки</i></p> <p><b>13. Продолжительность варки колбасных изделий составляет _____, мин?</b>  <i>Правильный ответ: 15 – 20 мин зависит от вида колбасы и диаметра колбасной оболочки</i></p> <p><b>14. Колбасные батоны с фаршем для устойчивости к действию микроорганизмов, придания им хорошего товарного вида, устранения сырого запаха оболочки подвергают _____</b>  <i>Правильный ответ: обжарке</i></p> <p><b>15. Длительность процесса посола измельченного мяса на волчке с диаметром отверстий решетки 2...3 мм (при сухом посоле) при температуре 0...4 °С составляет _____, час?</b>  <i>Правильный ответ: до 24 ч</i></p>
<p><b>ПК – 10 готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</b></p>	
<p><i>Б2.В.02.02(П) Преддипломная</i></p>	<p><b>Задания закрытого типа:</b></p>

<p><i>практика</i></p>	<p>1. Какую роль играет биогаз в бесхозяйственном использовании мясных отходов?</p> <p>а) Позволяет получать энергию  б) Снижает погрешность при определении пищевой ценности  с) Продлевает срок хранения наполненных желудков и кишок  Ответ: а) Позволяет получать энергию</p> <p>2. Каким образом можно использовать содержимое желудков и рубца в качестве корма для животных?</p> <p>а) Непосредственное использование в качестве корма  б) Энергетическая переработка в биогаз  с) Компостирование  Ответ: а) Непосредственное использование в качестве корма</p> <p>3. Какой компонент мясных отходов является исходным для производства желатина?</p> <p>а) Коллаген  б) Эластин  с) Миозин  Ответ: а) Коллаген</p> <p>4. Какую роль играет гидролиз в переработке костей животных?</p> <p>а) Преобразует кальций в летучую форму  б) Разрушает органические соединения и делает кости доступными для извлечения минералов  с) Ускоряет расслаивание белков  Ответ: б) Разрушает органические соединения и делает кости доступными для извлечения минералов</p> <p>5. Какой продукт получается из пера и пуха птиц?</p> <p>а) Белковый гидролизат  б) Корм для скота  с) Гранулы для отопления  Ответ: а) Белковый гидролизат</p> <p><b>Задания открытого типа:</b></p> <p>1. Какой тип отходов включает в себя костную муку?  Ответ: Неопасные животноводческие отходы.</p> <p>2. Что такое "биогаз"?  Ответ: Газ, образующийся при разложении органических отходов.</p> <p>3. Какой метод переработки поступающих отходов наиболее экономичен?  Ответ: Механический.</p> <p>4. Чему благоприятствует использование технологии компостирования?  Ответ: Уменьшению объема отходов и снижению их загрязняющего воздействия на окружающую среду.</p> <p>5. Какой процент отходов перерабатывается в проектах "безотходно-</p>
------------------------	---

	<p>го производства"?          Ответ: 100%.</p> <p>6. Что такое "зеленая" свинка?          Ответ: Компактор для переработки свиного навоза.</p> <p>7. Какие отходы используются в качестве сырья для производства биогумуса?          Ответ: Органические отходы животноводства.</p> <p>8. Какой тип отходов получается при переработке молока?          Ответ: Сывороточный.</p> <p>9. Какая методика оценки экономической эффективности применения технологии переработки отходов является наиболее точной?          Ответ: Стоимостная.</p> <p>10. Какой экологический принцип лежит в основе технологии "безотходного производства"?          Ответ: Минимизация отходов и максимизация их переработки.</p> <p>11. Какое количество удобрений получается из одной тонны переработанных животноводческих отходов?          Ответ: До 200 кг.</p> <p>12. Что делать с токсичными отходами от животноводства?          Ответ: Утилизировать с применением специализированных методов.</p> <p>13. Какой тип энергии производится при сжигании биогаза?          Ответ: Электроэнергия и тепловая энергия.</p> <p>14. Каким устройством осуществляется сепарирование жидких и твердых фракций отходов животноводства?          Ответ: Сепаратор.</p> <p>15. Какой металл является основным материалом для изготовления оборудования для переработки животноводческих отходов?          Ответ: Нержавеющая сталь.</p>
<p><b>ПК-12 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям</b></p>	
<p><i>Б2.В.02.02(П)          Преддипломная практика</i></p>	<p><i>Задания закрытого типа:</i></p> <p><b>1. Какой вид животных перед убоем полностью моют:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5. крупный рогатый скот</li> <li>6. свиней</li> <li>7. мелкий рогатый скот</li> </ul> <p><i>Правильный ответ: 2</i></p> <p><b>2. Отношение убойной массы туши к предубойной, выраженное в процентах это:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5. белковокачественный показатель</li> <li>6. коэффициент мясности</li> <li>7. выход туши</li> </ul>

8. убойный выход

*Правильный ответ: 4*

**3. При крупонировании свиней выделяют шкуру:**

5. с головы
6. со спинной и боковой частей туши
7. с брюшной части туши
8. с задних и передних конечностей

*Правильный ответ: 2*

**4. Совокупность кишок, полученных при переработке одного животного, называют:**

1. пакетом
2. пучком
3. комплектом
4. черевы

*Правильный ответ: 4*

**5. К кератинсодержащему сырью относят:**

6. щетину, волос, рога и копыта
7. кровь и ее фракции
8. субпродукты
9. комплекты кишок

*Правильный ответ: 1*

**6. Метод обработки свиных туш, когда наиболее ценные части шкуры со спинной и боковой частей удаляют и используют в кожевенном производстве называют:**

6. осадкой
7. забеловкой
8. шлямовкой
9. крупонированием

*Правильный ответ: 4*

**7. В крови при определенных условиях гемоглобин может перейти из эритроцитов в плазму, это явление носит название:**

5. гидролиза
6. холодной контракции
7. гемолиза
8. фильтрации

*Правильный ответ: 3*

**8. Общая продолжительность обескровливания туш крупного рогатого скота составляет:**

6. 3-5 мин
7. 8-10 мин
8. 12-15 мин
9. 18-20 мин

*Правильный ответ: 2*

**9. Процесс дефибрирования применяют при обработке:**

5. шкур

- 6. кишок
- 7. крови
- 8. эндокринно-ферментного сырья

*Правильный ответ: 3*

**10. Существуют следующие способы зачистки туш (полутуш):**

- 5. мокрая
- 6. влажная
- 7. сухая
- 8. ручная

*Правильный ответ: 1,3*

**11. На какие 4 категории в зависимости от особенностей морфологического строения подразделяют субпродукты:**

- 6. мясокостные
- 7. мякотные
- 8. слизистые
- 9. костные
- 10. шерстные

*Правильный ответ: 1,2,3,5*

**12. В процессе обработки свиней в шкуре, туши шпарят для лучшего удаления щетины при температуре:**

- 5. 50-55 °С
- 6. 63-65 °С
- 7. 70-87 °С
- 8. 100 °С

*Правильный ответ: 2*

**13. Сколько в мясе аминокислот из 20 являются незаменимыми:**

- 5. 5
- 6. 8
- 7. 10
- 8. 12

*Правильный ответ: 2*

**14. Слепая кишка крупного рогатого скота имеет следующий технологический термин:**

- 5. черева
- 6. пикало
- 7. синюга
- 8. проходник

*Правильный ответ: 3*

**15. Процесс тузлукования применяют при производстве:**

- 5. кишечной оболочки
- 6. пищевого жира
- 7. клея и желатина
- 8. шкур

*Правильный ответ: 4*

*Задания открытого типа*

	<p><b>1. Функцию транспортирования кислорода к ферментным системам мышечного волокна выполняет белок:</b> _____  <i>Правильный ответ: миоглобин</i></p> <p><b>2. Расчленение полутуш на отдельные отруба – это</b> _____  <i>Правильный ответ: разделка</i></p> <p><b>3. Самую низкую температурную точку замерзания раствора называют</b> _____  <i>Правильный ответ: эвтектической</i></p> <p><b>4. В мышечной ткани практически полностью отсутствует витамин</b> _____  <i>Правильный ответ: С – аскорбиновая кислота</i></p> <p><b>5. Ободочная кишка свиней имеет следующий технологический термин</b> _____  <i>Правильный ответ: кудрявка</i></p>
--	---

#### **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 преддипломной практике 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.

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

По итогам прохождения практики каждый обучающийся 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 студентом в процессе выполнения задания;
- 3) отношение студента к порученной работе;

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

К защите допускаются студенты, получившие положительные отзывы по представленному отчету. Согласно учебному плану и расписанию занятий назначается дата проведе-

ния защиты отчета по практике. Каждому студенту предлагается присутствующей аудитории устное информационное сообщение о проделанной работе в период практики.

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

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

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/93554">https://e.lanbook.com/book/93554</a> (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/93554">https://e.lanbook.com/book/93554</a>
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/103924">https://e.lanbook.com/book/103924</a> (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/103924">https://e.lanbook.com/book/103924</a>
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/160134">https://e.lanbook.com/book/160134</a> (дата обращения: 28.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/160134">https://e.lanbook.com/book/160134</a>

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

### Перечень лицензионного программного обеспечения:

MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное

программное обеспечение; Unreal commander Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Дого-вора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Дон-ской 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, Яндекс, Google.
- 3 Информационно правовой портал «Гарант.ру». – Режим доступа: <https://www.garant.ru/>
- 4 Нормативно-техническая документация. Бесплатная база ГОСТ. – Режим доступа: <https://docplan.ru/>

#### Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	<a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a>
Союз образовательных сайтов	<a href="http://www.allbest.ru">www.allbest.ru</a>
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
Союз образовательных сайтов	<a href="http://www.twirpx.com/">http://www.twirpx.com/</a>
Компания ООО Волтек Групп	<a href="http://Voltekgroup.com">Voltekgroup.com</a>
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	<a href="http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovaniya/503/">http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovaniya/503/</a>
Электронная библиотека КемТИПП	<a href="http://e-lib.kemtipp.ru/?id=34&amp;section=2">http://e-lib.kemtipp.ru/?id=34&amp;section=2</a>
База ГОСТов	<a href="http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_17527-2014">http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_17527-2014</a>
Независимый портал для специалистов мясной индустрии «Мясной эксперт»	<a href="http://www.meat-expert.ru/forums/forum/7-obolochka-upakovka-markirovka/">http://www.meat-expert.ru/forums/forum/7-obolochka-upakovka-markirovka/</a>
Технологии и оборудование для производства мясных продуктов	<a href="http://meat-pro.ru/pelmeni/kratkaya-tehnologiya-proizvodstva-pelmeney.html">http://meat-pro.ru/pelmeni/kratkaya-tehnologiya-proizvodstva-pelmeney.html</a>
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a>
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	<a href="http://raexpert.ru/">http://raexpert.ru/</a>
Институт статистических исследований и экономики знаний	<a href="https://issek.hse.ru/">https://issek.hse.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и	<a href="https://agris.fao.org/agris-search/index.do">https://agris.fao.org/agris-search/index.do</a>

Наименование ресурса	Режим доступа
смежным с ним отраслям	
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	<a href="https://link.springer.com/">https://link.springer.com/</a>
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	<a href="https://www.sciencedirect.com/">https://www.sciencedirect.com/</a>
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	<a href="http://www.scopus.com">www.scopus.com</a>
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
Университетская библиотека онлайн	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	<a href="https://www.dongau.ru/obucheniye/nauchnaya-biblioteka/kontakt_naya_informatsiya.php">https://www.dongau.ru/obucheniye/nauchnaya-biblioteka/kontakt_naya_informatsiya.php</a>
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	<a href="https://search.proquest.com/agricenvironment/">https://search.proquest.com/agricenvironment/</a>
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	<a href="https://polpred.com">https://polpred.com</a>
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	<a href="https://meat-expert.ru/forums/">https://meat-expert.ru/forums/</a>
Журнал «Мясные технологии»	<a href="https://www.meatbranch.com/pforum.html">https://www.meatbranch.com/pforum.html</a>
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки <a href="http://www.allbest.ru">www.allbest.ru</a>
Яндекс	<a href="http://Yandex.ru">http:// Yandex.ru</a>
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	<a href="http://www.ingred.ru/">http://www.ingred.ru/</a> свободный.
Функциональные пищевые продукты	<a href="http://www.preparedfoods.com">www.preparedfoods.com</a>
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	<a href="http://www.fao.org/">http://www.fao.org/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://www.window.edu.ru">http://www.window.edu.ru</a>
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	<a href="http://www.ict.edu.ru/">http://www.ict.edu.ru/</a>
Российский портал открытого образования	<a href="http://www.openet.ru/University.nsf/">http://www.openet.ru/University.nsf/</a>
Федеральная университетская компьютерная сеть России	<a href="http://www.runnet.ru/res/">http://www.runnet.ru/res/</a>
Глобальная сеть дистанционного образования	<a href="http://www.anriintern.com">http://www.anriintern.com</a>
Портал Электронная библиотека диссертаций	<a href="http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/">http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/</a>
Сайт Российской Академии Наук	<a href="http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx">http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx</a>
Информационно-правовой портал России	<a href="http://www.bestpravo.ru/sssrf/">http://www.bestpravo.ru/sssrf/</a>
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	<a href="http://www.inion.ru">http://www.inion.ru</a>

Наименование ресурса	Режим доступа
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	<a href="http://www.informika.ru">http://www.informika.ru</a>
Сайт Министерства образования и науки РФ	<a href="http://www.mon.gov.ru">http://www.mon.gov.ru</a>
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	<a href="http://www.mcx.ru">http://www.mcx.ru</a>
Сайт Министерства финансов РФ	<a href="http://www.minfin.ru">http://www.minfin.ru</a>
Сайт Министерства культуры РФ	<a href="http://www.mkrf.ru">http://www.mkrf.ru</a>
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	<a href="http://www.rosim.ru">http://www.rosim.ru</a>

## 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.

<p>Аудитория № 606 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов; Лаборатория технологии молока и молочных продуктов; Лаборатория продуктов питания функционального назначения, Лаборатория физико-химических свойств пищевых продуктов укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная, лабораторные столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (микроскоп, центрифуга лабораторная универсальная, баня водяная, мясорубка, термометр (переносной), весы, весы электронные тензометрические для статического взвешивания типа (переносные), лабораторные весы, вискозиметр, микроволновая печь(переносная), рН-метр-милливольтметр (переносной), спектрофотометр, электрическая плита, рефрактометр портативный, лабораторная посуда, вытяжка, эксикатор, сушильный шкаф, спектрофотометр(переносной), эксикатор); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
---	---

<p>ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p> <p>Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27</p>