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

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

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

м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Ознакомительная практика

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

Программа разработана:

Левковская Е.В. _____ доцент канд.биол.наук -
(подпись) (должность) (ученая степень) (ученое звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры пищевых технологий

протокол заседания от 09.02.2026 № 7 Зав. кафедрой Широкова Н.В.
г. _____ _____
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2026 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Ознакомительная
Тип	Ознакомительная
Способ проведения	Стационарная, выездная
Форма проведения	Дискретная

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

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1)

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии (ОПК-1.1);
- Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1.2);

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);

Индикаторы достижения компетенции:

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);

Индикаторы достижения компетенции:

- Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач (ОПК-3.1);
- Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3.2);

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения (ОПК-4);

Индикаторы достижения компетенции:

- Управляет технологическим процессом производства продуктов животного происхождения (ОПК-4.2).

2.2.Планируемые результаты обучения по ознакомительной практике, характеризующих этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов представлены в

таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1 - Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии	*Знание:* информационных технологий
			Умение: систематизировать, представлять и обрабатывать информацию, полученную из цифровых источников, используя информационные технологии
			Навык и / или опыт деятельности: - Осуществлять систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.2 - Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности	*Знание:* информации из различных источников и баз данных
			Умение: Осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности
			Навык и / или опыт деятельности: поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2-	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2-Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	*Знание:* методов исследований естественных наук
			Умение: Применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
			Навык и / или опыт деятельности: Применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при	ОПК-3.1 - Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных за-	*Знание:* инженерных процессов
			Умение: Использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач

	решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	дач	*Навык и / или опыт деятельности:* Использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2 - Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	*Знание:* современного технологического оборудования и приборов
			Умение: - Использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
			Навык и / или опыт деятельности: Использования инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.2 - Управляет технологическим процессом производства продуктов животного происхождения	*Знание:* технологических процессов производства продуктов животного происхождения
			Умение: управлять технологическим процессом производства продуктов животного происхождения
			Навык и / или опыт деятельности: управления технологическим процессом производства продуктов животного происхождения

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

Общая трудоемкость ознакомительной практики:

Курс	**Трудоемкость**	
	З.Е.	**Количество недель/часов**
очная форма обучения 2024-2026 год набора		
1	6	4/216
заочная форма обучения 2022-2026 год набора		
2	6	4/216

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Раздел (этап) практики	**Каткое содержание раздела**
Организационный	Получение задания на практику; ознакомление с программой Практи-

этап	ки; ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности
Основной этап практики	Отработка практических навыков в технологии мяса и мясных продуктов; изучение нормативно-технической документации по тематике практики; изучение материалов по тематическим разделам практики и т.д.; выполнение индивидуального задания.
Заключительный этап	обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Структура отчета о прохождении практики выглядит следующим образом:

Титульный лист;

Задание на практику;

Содержание;

Введение;

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

Заключение;

Список используемой литературы;

Приложения (при необходимости).

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

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

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

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

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

Код компетенции /Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать I этап	Уметь II этап	Навык и (или) опыт деятельности III этап
ОПК-1/ ОПК-1.1.	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии	информационных технологий	систематизировать, представлять и обрабатывать информацию, полученную из цифровых источников, используя информационные технологии	Осуществлять систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии
ОПК-1/ ОПК-1.2.	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности	информации из различных источников и баз данных	Осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности	поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2/ОПК-2.2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	методов исследований естественных наук	Применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3/ ОПК-3.1	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	инженерных процессов	Использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	Использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач
ОПК-3/ ОПК-3.2	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	современного технологического оборудования и приборов	Использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Использования инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4/ ОПК-4.2	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Управляет технологическим процессом производства продуктов животного происхождения	технологических процессов производства продуктов животного происхождения	управлять технологическим процессом производства продуктов животного происхождения	управления технологическим процессом производства продуктов животного происхождения

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

6.2.1. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

6.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	**Критерии и показатели оценивания результатов обучения**			
	Не зачтено	**Зачтено**	**Зачтено**	**Зачтено**
I этап **Знать** информационных технологий **ОПК-1/ ОПК-1.1.**	**Фрагментарные знания в области** информационных технологий **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** информационных технологий	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области**информационных технологий	**Сформированные и систематические знания в области** информационных технологий
II этап **Уметь** систематизировать, представлять и обрабатывать информацию, полученную из цифровых источников, используя информационные технологии **ОПК-1/ ОПК-1.1.**	**Фрагментарное умение** систематизировать, представлять и обрабатывать информацию, полученную из цифровых источников, используя информационные технологии **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** систематизировать, представлять и обрабатывать информацию, полученную из цифровых источников, используя информационные технологии	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** систематизировать, представлять и обрабатывать информацию, полученную из цифровых источников, используя информационные технологии	**Успешное и систематическое умение** систематизировать, представлять и обрабатывать информацию, полученную из цифровых источников, используя информационные технологии
III этап **Владетьнавыками** осуществлять систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии **ОПК-1/ ОПК-1.1.**	**Фрагментарное применение навыков** осуществлять систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** осуществлять систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** осуществлять систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии	**Успешное и систематическое применение навыков**осуществлять систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии
I этап **Знать** информацию из	**Фрагментарные знания в области** информации из	**Неполные знания в области** информации из	**Сформированные, но содержащие отдельные про-**	**Сформированные и систематические знания в**

различных источников и баз данных **ОПК-1/ ОПК-1.2.**	различных источников и баз данных **/ Отсутствие знаний**	различных источников и баз данных	**белы, знания в области** информации из различных источников и баз данных	**области** информации из различных источников и баз данных
II этап **Уметь** осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности **ОПК-1/ ОПК-1.2.**	**Фрагментарное умение-** осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое умение** осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности
III этап **Владетьнавыками**поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности **ОПК-1/ ОПК-1.2.**	**Фрагментарное применение навыков** поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков**поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое применение навыков**поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности
I этап **Знать** методов исследований естественных наук **ОПК-2/ ОПК-2.2.**	**Фрагментарные знания в области** методов исследований естественных наук/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** методов исследований естественных наук	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** методов исследований естественных наук	**Сформированные и систематические знания в области** методов исследований естественных наук
II этап **Уметь** применять методы исследований естественных наук для ре-	**Фрагментарное умение** применять методы исследований естественных наук для решения задач	**В целом успешное, но не систематическое умение** применять методы исследований естественных	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** применять методы исследо-	**Успешное и систематическое умение** применять методы исследований естественных

шения задач профессиональной деятельности **ОПК-2/ ОПК-2.2.**	профессиональной деятельности **/Отсутствие умений**	наук для решения задач профессиональной деятельности	ваний естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	наук для решения задач профессиональной деятельности
III этап **Владетьнавыками** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **ОПК-2/ ОПК-2.2.**	**Фрагментарное применение навыков** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**Успешное и систематическое применение навыков** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
I этап **Знать**инженерные процессы **ОПК-3/ ОПК-3.1.**	**Фрагментарные знания в области** инженерных процессов **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** инженерных процессов	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** инженерных процессов	**Сформированные и систематические знания в области** инженерных процессов
II этап **Уметь** использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач **ОПК-3/ ОПК-3.1.**	**Фрагментарное умение** использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	**Успешное и систематическое умение** использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач
III этап **Владетьнавыками** использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач **ОПК-3/ ОПК-3.1.**	**Фрагментарное применение навыков** использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач	**Успешное и систематическое применение навыков** использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач
I этап **Знать**современного технологического оборудования и приборов **ОПК-3/ ОПК-3.2.**	**Фрагментарные знания в области** современного технологического оборудования и приборов **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** современного технологического оборудования и приборов	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** современного технологического оборудования и приборов	**Сформированные и систематические знания в области** современного технологического оборудования и приборов
II этап	**Фрагментарное умение**	**В целом успешное, но не**	**В целом успешное, но со-**	**Успешное и систематиче-**

Уметь использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов **ОПК-3/ ОПК-3.2.**	использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов **/Отсутствие умений**	**систематическое умение** использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	**держащее отдельные пробелы умение** использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	**ческое умение** использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
III этап **Владетьнавыками**использования инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов **ОПК-3/ ОПК-3.2.**	**Фрагментарное применение навыков** использования инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков**использования инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** использования инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	**Успешное и систематическое применение навыков**использования инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
I этап **Знать** технологические процессы производства продуктов животного происхождения **ОПК-4/ ОПК-4.2.**	**Фрагментарные знания в области** технологических процессов производства продуктов животного происхождения / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** технологических процессов производства продуктов животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** технологических процессов производства продуктов животного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области** технологических процессов производства продуктов животного происхождения
II этап **Уметь** управлять технологическим процессом производства продуктов животного происхождения **ОПК-4/ ОПК-4.2.**	**Фрагментарное умение** управлять технологическим процессом производства продуктов животного происхождения **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** управлять технологическим процессом производства продуктов животного происхождения	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** управлять технологическим процессом производства продуктов животного происхождения	**Успешное и систематическое умение** управлять технологическим процессом производства продуктов животного происхождения
III этап **Владетьнавыками**управления технологическим процессом производства продуктов животного происхождения **ОПК-4/ ОПК-4.2.**	**Фрагментарное применение навыков** управления технологическим процессом производства продуктов животного происхождения **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков**управления технологическим процессом производства продуктов животного происхождения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** управления технологическим процессом производства продуктов животного происхождения	**Успешное и систематическое применение навыков**управления технологическим процессом производства продуктов животного происхождения

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 ознакомительной 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 программы по направлению подготовки19.03.03; оказывает методическую помощь обучающимся по программам бакалавриата при сборе материалов для выполнении ими индивидуальных заданий; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

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

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

Перечень вопросов к рассмотрению в отчете представлен ниже.

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

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

Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению

1. Какова тематика данной практики?
2. Почему была выбрана эта тема? Ее актуальность.
3. Какие технологии вам известны?
4. Основные операции технологий по первичной переработке скота и технологий производства мясопродуктов?
5. Как можно обобщить результаты научных исследований?
6. Какое оборудование использовалось в своей практике? Для чего оно предназначено?
7. Какой нормативно-технической документацией вы пользовались во время прохождения практики?

Примерный перечень вопросов индивидуальных заданий

1. Привести технологическую схему производства колбасных изделий
2. Привести технологическую схему первичной переработки убойных животных
3. Привести технологическую схемупроизводства мясных полуфабрикатов

4. Привести технологическую схему производства мясных консервов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17. Технология и организация процесса производства яичного порошка.

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

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

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

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

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

23. Технология и организация производства панированных полуфабрикатов.

24. Технология и организация производства крупнокусковых и натуральных полуфабрикатов.

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

Собеседование

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

Задания для подготовки к зачету

ОПК-1/ ОПК-1.1.

Знать информационные технологии

Привести технологическую схему производства колбасных изделий

Привести технологическую схему первичной переработки убойных животных

Уметь систематизировать, представлять и обрабатывать информацию, полученную из цифровых источников, используя информационные технологии

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

Навык осуществлять систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии

Технологическая схема и организация технологического процесса обработки мясокостных и мякотных субпродуктов

ОПК-1/ ОПК-1.2.

Знать информации из различных источников и баз данных

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

Уметь осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности

Технологическая схема и организация технологического процесса обработки мясокостных и мякотных субпродуктов

Навык поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности

Технологическая схема и организация обработки слизистых и шерстных субпродуктов.

ОПК-2/ОПК-2.2

Знать методов исследований естественных наук

Технологическая схема и организация обработки слизистых и шерстных субпродуктов.

Уметь применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

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

Навык применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

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

ОПК-3/ ОПК-3.1

Знать инженерных процессов

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

Уметь использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач

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

Навык использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач

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

ОПК-3/ ОПК-3.2

Знать современного технологического оборудования и приборов

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

Уметь использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Технология и организация процесса производства яичного порошка.

Навык использования инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

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

ОПК-4/ ОПК-4.2

Знать технологические процессы производства продуктов животного происхождения

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

Технологическая схема и характеристика основных операций производства клея и желатина.

Технология и организация производства панированных полуфабрикатов.

Уметь управлять технологическим процессом производства продуктов животного происхождения

Технологическая схема и характеристика основных операций производства клея и желатина.

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

Технология и организация производства крупнокусковых и натуральных полуфабрикатов.

Навык управления технологическим процессом производства продуктов животного происхождения

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

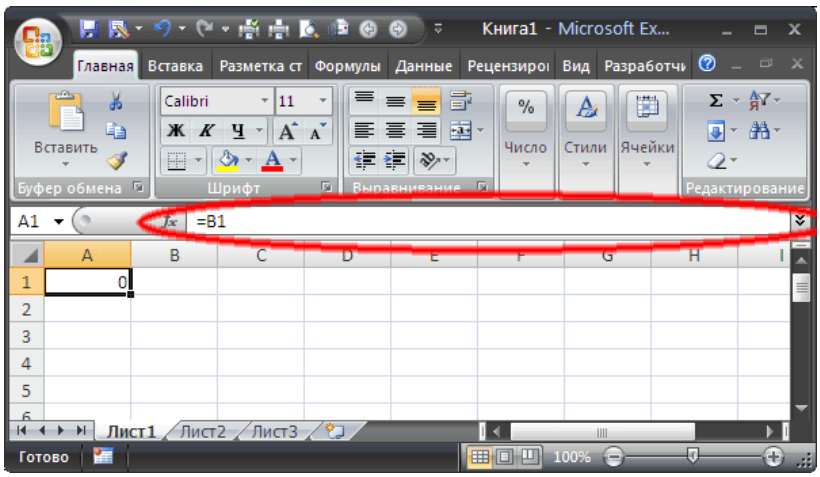
Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.

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

Примеры типовых заданий:

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

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-1.1 - Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии	
Б2.О.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА	*Задания закрытого типа:* 1. На чём основано действие поисковых систем? A. На постоянном и последовательном изучении всех страниц всех сайтов Всемирной паутины + B. На периодическом изучении всех страниц всех сайтов Всемирной паутины C. На однократном изучении всех страниц всех сайтов Всемирной паутины Правильный ответ А 2. Что представляет собой «набор ключевых слов»? A. Поисковый образ, который отражает содержание конкретного документа + B. Поисковый образ, который отражает содержание всех существующих документов C. Поисковый образ, который отражает название конкретного документов Правильный ответ А 3. Какие три основных типа поиска существуют в большинстве поисковых систем? A. Поиск по любому из слов, по всей фразе и по тексту B. Поиск по всем словам, по предложению и по тексту C. Поиск по любому из слов, по всем словам и по фразе + Правильный ответ С 4. Что из перечисленного ниже относится к логическим связкам при формировании поискового запроса? A. «&», «|», «-» + B. «+», «±», «-» C. «&», «и», «+» Правильный ответ А 5. Какую поисковый запрос необходимо ввести, чтобы поисковая система показала варианты, где упоминаются «пищевые», но не упоминаются «добавки»? добавки - пищевые -(добавки | пищевые) - добавки & пищевые + *Задания открытого типа:* 1. Модель базы данных, основанная на связанных таблицах, называется _____ Правильный ответ: реляционная 2. Объект базы данных Access, который представляет собой обращение к данным для получения информации из базы данных или выполнения действий с данными, называется _____ Правильный ответ: запрос 3. Объект базы данных Access, который обеспечивает выполнение ввода, просмотра и редактирования данных, называется _____ Правильный ответ: форма 4. Аббревиатура СУБД расшифровывается как _____ Правильный ответ: система управления базами данных 5. Инструмент для создания первичных таблиц в Access называется _____ Правильный ответ: конструктор 6. Какие структурны элементы таблицы Excel обозначаются буквами или ком-

	бинациями букв английского алфавита? Правильный ответ: столбцы 7. Какие структурны элементы таблицы Excel нумеруются числами? Правильный ответ: строки 8. Какие структурны элементы таблицы Excel имеют буквенно-числовое обозначение? Правильный ответ: ячейки 9. Укажите название элемента, который представлена на иллюстрации:  Правильный ответ: строка формул 10. Укажите тип данной ссылки B17 Правильный ответ: относительная 11. Укажите тип данной ссылки B17 Правильный ответ: абсолютная 12. Укажите тип данной ссылки $B17 Правильный ответ: смешанная 13. Действия, строгое исполнение которых приводит к решению поставленной задачи за конечное число шагов называется _____. Правильный ответ: алгоритм. 14. Если команды алгоритма выполняются в порядке их следования друг за другом строго по одному разу независимо от каких- либо условий, такой алгоритм называется _____. Правильный ответ: линейным. 15. Как называется выражение в ячейке Excel, начинающееся со знака «=» и предписывающее порядок действий по обработке данных? Правильный ответ: формула
ОПК-1.2 - Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности	
Б2.О.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА	*Задания закрытого типа* 1. Microsoft Excel предназначен для a. ведения ежедневника, организации рабочего времени; b. проведения презентации, подготовка раздаточного материала; c. создание отчета, договора, письма; *d.* проведения расчетов, анализа, работы с таблицами. правильный ответ: d 2. При описании функции в Microsoft Excel за ее именем следуют …

a. аргументы функции;
b. константы;
c. символы «:» или «;».

правильный ответ: а

3. Что считает формула =СУММ(А:А)?
   a. Количество ячеек в столбце А
   b. Количество строк в столбце А
   c. Сумму всех числовых значений в столбце А

Правильный ответ: с

4. Какой вид диаграммы лучше подходит для представления динамики некоторого показателя с несколько лет?
   a. Круговая
   b. График
   c. Гистограмма

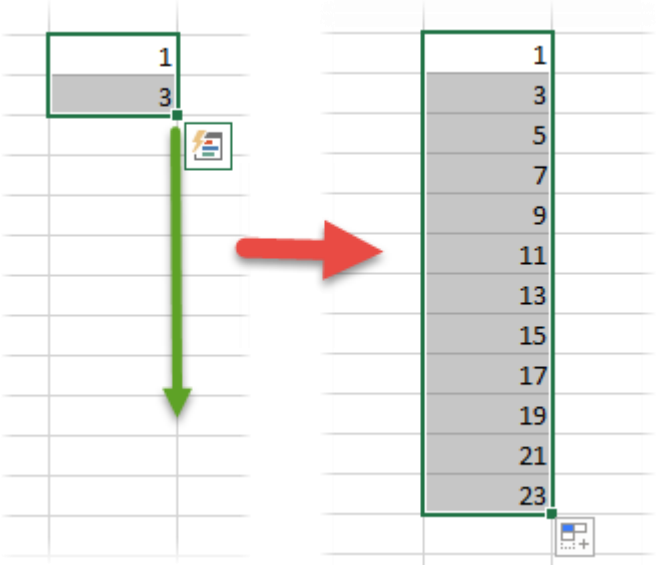
Правильный ответ: с

5. Спарклайны это
   a. Диаграмма типа «лепестковая»
   b. График, размещенный на отдельном листе
   c. небольшие диаграммы внутри отдельных ячеек на листе

Правильный ответ: с

Задания открытого типа

1. Укажите название операции, которая представлена на иллюстрации:



Правильный ответ: автозаполнение

2. Какие структурны элементы таблицы Excel обозначаются буквами или комбинациями букв английского алфавита?
   Правильный ответ: столбцы
3. Какие структурны элементы таблицы Excel нумеруются числами?
   Правильный ответ: строки
4. Какие структурны элементы таблицы Excel имеют буквенно-числовое обозначение?
   Правильный ответ: ячейки
5. Укажите тип данной ссылки B17

Правильный ответ: относительная

6. Укажите тип данной ссылки B17
   Правильный ответ: абсолютная
7. На иллюстрации представлена формула. Назовите тип элемента под номером 5.

=	15	+	A1	*	СУММ(E2:E11)
	1	*2*	*3*	*4*	*5*

   Правильный ответ: функция

8. Как называется инструмент, с помощью которого формат ячейки может изменяться в зависимости от того, какое значение будет в ней содержаться?
   Правильный ответ: условное форматирование
9. Как называется операция, с помощью которой можно скрыть строки таблицы, значения в которых не соответствуют заданному условию?
   Правильный ответ: фильтрация
10. Как называется операция, с помощью которой строки в таблице можно расположить в соответствии с определенными правилами?
    Правильный ответ: сортировка

11. Дано обозначение D1:D10. Укажите название объекта в Excel, который имеет указанную нотацию.
    Правильный ответ: диапазон
12. Дана таблица.

	A	B	C	D	E	F
1	Курс $	35				
2						
3	**Модель**	**Тип**	**Кол-во**	**Цена**	**Стоимость в руб.**	**Стоимость в у.е.**
4	Volvo 745	грузовой	12	5 000 000,00	60000000	1714285,714
5	Volvo 800	легковой	3	450 000,00		
6	Toyota Camri V	легковой	45	300 000,00		
7	Toyota Camri VI	легковой	32	800 000,00		
8	Mercedes Sw 50	грузовой	76	2 500 000,00		

    Запишите формулу для ячейки E4 таким образом, чтобы ее можно было скопировать на весь столбец автозаполнением.
    Правильный ответ: =C4*D4.
13. Дана таблица.

	A	B	C	D
1	Курс $	35		
2				
3	**Модель**	**Тип**	**Кол-во**	**Цена**
4	Volvo 745	грузовой	12	5 000 000,00
5	Volvo 800	легковой	3	450 000,00
6	Toyota Camri V	легковой	45	300 000,00
7	Toyota Camri VI	легковой	32	800 000,00
8	Mercedes Sw 50	грузовой	76	2 500 000,00

    Запишите формулу, которая позволит рассчитать суммарную цену (D4:D8) в долларах.
    Правильный ответ: =СУММ(D4:D8)/B2
14. Для составления налоговой карточки нужно внести в ячейки месячный доход, а строкой ниже вычислить доход по нарастающей с начала года.

	A	B	C	D	E	F
1		Январь	Февраль	Март	...	Декабрь
2	Доход	50000	48000	55000	...	85000
3	С начала года	50000	98000	153000	...	750000

Запишите формулу для ячейки B3 таким образом, чтобы она могла быть скопирована по строке автозаполнением.

Правильный ответ: =СУММ(B2:B2)

15. Укажите функцию, которая позволяет определить количество символов в ячейке

Правильный ответ: ДЛСТР

16. Укажите функцию, которая позволяет удалить начальные и конечные пробелы в строке

Правильный ответ: СЖПРОБЕЛЫ

ОПК-2- Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

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

Б2.О.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Задания закрытого типа:

1. Какой из нормативных документов содержит методики проведения лабораторного анализа пищевых продуктов?

1. Закон;
2. Технический регламент;
3. ГОСТ;
4. Правила.

Правильный ответ: 3.

2.Что понимают под вынужденным убоем животного?

А) убой животного, если ему грозит гибель от стихийных бедствий

Б)убой животного, если оно не поддается откорму

В)убой животного, если ему грозит неминуемая гибель, а также в случаях, требующих длительного, экономически не оправданного лечения.

Г)убой животных получивших травмы перед убоем

Правильный ответ:3

3. Какие требования к пищевым продуктам регламентируются техническими регламентами?

1) химического состава;
2) пищевой ценности;
3) критериев идентификации;
4) показателей безопасности.

Правильный ответ: 3, 4

4. Определите последовательность разделов в которой они составляют содержание стандартов на пищевые продукты?

1) правила приемки;
2) технические требования;
3) требования к условиям и срокам хранения.
4) методы контроля;

Правильный ответ: 2, 1, 4, 3

5. Определите последовательность технологии переработки свиней в шкуре

А) убой-опалка - нутровка-шпарка

Б) убой- нутровка-шпарка -опалка

	В)убой-шпарка-опалка- нутровка Г)убой-шпарка-нутровка-опалка *Правильный ответ: В* ***Задания открытого типа:*** **1. Перед убоем все животные подвергаются исследованию, которые называются_____** *Ответ: предубойным осмотром.* **2. На предприятиях по убою животных качество и безопасность мяса определяют по результатам _____** *Ответ: послеубойного осмотра.* **3. При послеубойном осмотре голов крупного рогатого скота и свиней чтобы не пропустить цистицерки делают ножом разрезы_____.** *Ответ: жевательных мышц.* **4. В соответствии с "Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации" при поступлении на рынок туш (тушек), полутуш, четвертин и продуктов убоя непромышленного изготовления, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу в местах убоя животных, осуществляется исследование на _____ мяса лошадей, грызунов, свиней и иных всеядных животных.** *Правильный ответ: трихинеллез.* **5. При обнаружении цистицерков (финн) на разрезах мышц головы и (или) сердца делаются по два параллельных разреза вдоль мышечных волокон шейных мышц в выйной области, лопаточно-локтевых, спинных, поясничных мышц, бедренной группы мышц и _____.** *Правильный ответ: диафрагмы.* **6. У свиней проводится срез образцов ножек диафрагмы для проведения исследования на _____** *Правильный ответ: трихинеллез.* **7. Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения утверждается _____ органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии.** *Правильный ответ: федеральным.* **8. Органом который выдает разрешения на ввоз в РФ и вывоз из РФ подконтрольной ветеринарной службе продукции, является _____ .** *Правильный ответ: Россельхознадзор* **9. При послеубойном осмотре голов крупного рогатого скота и свиней чтобы не пропустить цистицерки делают ножом разрезы_____.** *Правильный ответ: жевательных мышц.* **10. По результатам списания проб (отработанного лабораторного материала) и ветеринарных конфискатов, образующихся в результате проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов составляется _____ .** *Правильный ответ: Акт*

	11. Органом который осуществляет надзор за соблюдением требований ветеринарного законодательства РФ на Государственной границе РФ и транспорте является _____ . *Правильный ответ: Россельхознадзор.* **12. Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения - это «_____».** *Правильный ответ: безопасность пищевой продукции.* **13. Процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента это _____ пищевой продукции.** *Правильный ответ: идентификация.* **14. При послеубойном осмотре для выявления дикроцелиоза обязательно вскрывают _____ .** *Правильный ответ: желчные протоки печени.* **15. Приказ МСХ РФ от 18 декабря 2015 года N _____ Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами** *Правильный ответ: 648.*
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
ОПК-3.1 - Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	
Б2.О.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА	*Задания закрытого типа:* **1.Установите соответствие между технологическим процессом и оборудованием:** 1) массообменный процесс 2) механический процесс 3) гидромеханический процесс 4) теплообменный процесс а) дробилка б) сушилка в) центробежный насос г) экстрактор *Правильный ответ:1-г, 2-а, 3-в, 4-б* **2.Установите соответствие между следующими понятиями классификации оборудования:** 1) кран 2) куттер 3) пастеризатор а) мясорезательная машина б) грузоподъемная машина в) аппарат *Правильный ответ: 1-б, 2-а, 3-в* **3.Установите соответствие между технологическими процессами и их характеристиками:** 1. механические процессы 2. массообменные процессы 3. теплообменные процессы 4. гидромеханические процессы а). процессы связанные с переносом вещества в различных агрегатных состояниях из одной фазы в другую б). процессы, связанные с переносом теплоты от более нагретых тел или сред к менее

	нагретым в). процессы, скорость которых определяется процессами механики и гидродинамики г). процессы, основанные на механическом взаимодействии тел *Правильный ответ:1-г, 2-а, 3-б, 4-в* **4. К механическим относится технологический процесс:** а) измельчение б) осаждение в) выпаривание г) кристаллизация *Правильный ответ : а* **5. Все узлы оборудования могут быть установлены и укреплены на:** а) приводе б) станине в) рабочей камере г) корпусе *Правильный ответ: б, г* *Задания открытого типа:* **1. Деталь общего назначения, имеющая вращательные части, но не передающая вращающего момента это _____** *Правильный ответ: ось* **2. Прочность - _____ свойство машиностроительного материала** *Правильный ответ: механическое* **3. В научных изысканиях различают два уровня исследования:** эмпирический и _____ *Правильный ответ: теоретический* **4. Передачу из двух зубчатых колес, сцепленных между собой называют _____** *Правильный ответ: зубчатой* **5. Искусственный лед получают в _____** *Правильный ответ: льдогенераторах* **6. Единица измерения частоты напряжения _____** *Правильный ответ: Гц (герц)* **7. Процесс сложной перегонки осуществляется в _____ аппарате** *Правильный ответ: ректификационном* **8. Процесс обезвоживания материала путем испарения и отвода образующихся паров называется _____** *Правильный ответ: сушильным* **9. Процесс, связанный с изменением химического состава и свойства вещества называется _____** *Правильный ответ: химическим* **10. Аппарат, позволяющий осуществлять процесс сушки жидких продуктов в потоке горячего воздуха - _____** *Правильный ответ: распылительная сушилка*

	11. Прибор, позволяющий получить замеры показаний скорости движения воздушного потока, называется _____ *Правильный ответ: анимометром* **12. Метод познания, для которого характерно активное, целенаправленное и контролируемое воздействие на изучаемый объект называется _____** *Правильный ответ: эксперимент* **13. Тепловая обработка, предназначенная для уничтожения микроорганизмов и их спор – это _____** *Правильный ответ: стерилизация* **14. Обратный осмос относят к _____ процессу разделения неоднородных систем** *Правильный ответ: мембранному* **15. Гильотина относится к конструкциям _____ машин** *Правильный ответ: мясорезательных*
ОПК-3.2 - Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
Б2.О.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА	*Задания закрытого типа:* **1. Укажите последовательность действий после окончания работы оборудования:** а) промыть, протереть влажной тряпкой б) разобрать в) отключить г) просушить *Правильный ответ: в, б, а, г* **2. Выстройте верную логическую последовательность стадий процесса кристаллизации:** а) отделение кристаллов от маточных растворов б) сушка кристаллов в) кристаллизация г) промывка кристаллов *Правильный ответ: в, а, г, б* **3. Установите соответствие между приборами и измеряемыми ими параметрами:** 1) манометр 2) пирометр 3) вискозиметр а) вязкость б) давление в) температура *Правильный ответ: 1-б, 2-в, 3-а* **4. К механическим передачам относятся:** а) червячная б) аксиальная в) гильотинная г) ременная *Правильный ответ: а, г* **5. Основными технологическими процессами называют процессы:** а) последовательные б) специфические

	в) параллельные г) однотипные *Правильный ответ: г* *Задания открытого типа* **1. Прибор, позволяющий получить замеры показаний по шкале в Мпа, называется _____** *Правильный ответ: манометр* **2. Гигрометр, прибор позволяющий определить _____ влажность воздуха** *Правильный ответ: относительную* **3. Прибор, позволяющий получить замеры показаний температуры на расстоянии, называется _____** *Правильный ответ: пирометр* **4. Прибор, позволяющий получить замеры показаний температуры и скорости движения воздушного потока, называется _____** *Правильный ответ: термометром-анимометром* **5. Концентрированный и _____ растворы образуются при обратном осмосе и ультрафильтровании _____.** *Правильный ответ: разбавленный* **6. Для хранения сырья на предприятиях мясной отрасли используют _____ оборудование** *Правильный ответ: емкостное* **7. _____ соединяет жестко валы привода** *Правильный ответ: муфта* **8. Опорный элемент вращения, передающий вращающий момент называется _____** *Правильный ответ: валом* **9. Привод, включающий в себя элементы механики и гидравлики называется _____** *Правильный ответ: гидромеханическим* **10. Крышку варочного аппарата, кастрюли открывают от _____** *Правильный ответ: себя* **11. Система, в которой используется в качестве рабочей среды сжатый воздух называется _____** *Правильный ответ: пневматической* **12. Подвижная токопередающая часть электродвигателя называется _____** *Правильный ответ: ротором* **13. _____ - неподвижная токопередающая часть электродвигателя** *Правильный ответ: статор* **14. Захватывание мяса и подача его к ножам волчка осуществляется _____** *Правильный ответ: шнеком*

	15. Варка в малом количестве воды называется _____ *Правильный ответ: припусканием*
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	
ОПК-4.2 - Управляет технологическим процессом производства продуктов животного происхождения	
Б2.О.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА	*Задания закрытого типа:* **1. Что такое мясо?** а) это скелетная мускулатура; б) это многокомпонентная система, в состав которой входят мышечная, соединительная, жировая, костная и частично хрящевая, нервная ткани и кровь; в) это натуральный полуфабрикат, изготовляемый из коровьего, свиного мяса и мяса МРС; г) мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30 до 60 % включительно *Правильный ответ: б* **2. Процесс обработки сырья поваренной солью и выдержка его в течение времени, достаточного для равномерного распределения соли и завершения процессов, в результате которых продукт приобретает необходимые свойства называется** а) посол б) копчение в) размораживание г) сушка *Правильный ответ: а* **3. Посол осуществляется посредством введения в мясо ...** а) карбоната натрия б) хлорида магния в) хлорида натрия г) карбоната магния *Правильный ответ : в* **4. В качестве фиксатора окраски мясных продуктов применяют:** а) Нитрит натрия; б) Цитрат натрия; в) Хлорид натрия; г) Хлорид лития; *Правильный ответ:а* **5. Способы посола мясного сырья:** а) мокрый б) сухой в) смешанный г) все ответы верны *Правильный ответ: г* *Задания открытого типа:* **1. Обработка сырья поваренной солью и выдержка его в течение времени, достаточного для равномерного распределения соли и завершения процессов, в результате которых продукт приобретает необходимые свойства называется**

_____
Правильный ответ: посол

2. Специфический вкус и аромат, образующийся при длительном посоле свиного мяса, получил название _____
Правильный ответ: ветчинность

3. Смесь двух несмешивающихся жидкостей, одна из которых диспергирована в другой в виде жидких капель или жидких кристаллов, называют _____
Правильный ответ: эмульсией

4. **По видам используемого сырья цельномышечные мясопродукты подразделяют_____**
Правильный ответ: свинина, говядина, баранина, конина и т.д.

5. Для изготовления продуктов из свинины предпочтительно применять разные части свиных полутуш I, II, III и IV категорий в _____состоянии.
Правильный ответ: охлажденном

6. Продолжительность охлаждения и созревания мяса после убоя должна составлять не менее _____часов.
Правильный ответ: 48

7. В зависимости от вида вырабатываемых изделий применяют _____в шкуре, с частично снятой шкурой или без шкуры.
Правильный ответ: свинину

8. Изделия из говядины вырабатывают из говяжьих полутуш и четвертин _____упитанности в охлажденном состоянии. _____
Правильный ответ: I категории

9. Для изготовления изделий из баранины используют бараньи туши _____упитанности в охлажденном состоянии.
Правильный ответ: I и II категорий

10. Температура парного мяса должна быть _____
Правильный ответ: 35-38 ^{0}С

11. Удаление с наружной и внутренней поверхности туши, полутуши или четвертины загрязнений, шерсти, остатков волосяного покрова, кровоподтеков, побитостей, абсцессов, остатков диафрагмы, бахромок мышечной и жировой тканей, оттисков печатей ветеринарных служб и т.д. называется_____
Правильный ответ: зачистка

12. На разделку, обвалку и жиловку сырьё должно поступать с температурой _____
Правильный ответ: не ниже +1 и не выше +6 °С.

13. У мясного сырья с признаками _____цвет будет ярко красно-розовый, упругая консистенция, характерный запах, высокая ВСС.
Правильный ответ: нормальное (NOR)

14. У мясного сырья с признаками _____будет светлая окраска, рыхлая консистенция, кислый привкус, выделение мясного сока, низкая ВСС.

	Правильный ответ: PSE **15. У мясного сырья с признаками _____будет темно-красный цвет, грубая волокнистость, жесткая консистенция, повышенная липкость, низкая стабильность при хранении, высокая ВСС.** *Правильный ответ: DFD*

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 ознакомительной 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.

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

График контрольных мероприятий текущего контроля

№ и наименование темы контрольного мероприятия	**Формируемая компетенция**	**Индикатор достижения компетенции**	**Этап формирования компетенции**	**Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)**	**Месяц проведения контрольного мероприятия Очная форма / заочная**
Методы проведения и описания исследований	ОПК-1; ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4	ОПК 1.1. ОПК 1.2. ОПК-2.2., ОПК-3.1., ОПК-3.2., ОПК-4.2	I этап II этап III этап	Устный опрос	Первая неделя практики
1. Привести технологическую схему производства колбасных изделий 2. Привести технологическую схему первичной переработки убойных животных 3. Привести технологическую схему производства мясных полуфабрикатов 4. Привести технологическую схему производства мясных консервов	ОПК-1; ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4	ОПК 1.1. ОПК 1.2. ОПК-2.2., ОПК-3.1., ОПК-3.2., ОПК-4.2	I этап II этап III этап	Устный опрос	Вторая неделя практики

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

луфабрикатов.					
1. Технология и организация производства панированных полуфабрикатов. 2. Технология и организация производства крупнокусковых и натуральных полуфабрикатов.3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов (котлет и пельменей).	ОПК-1; ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4	ОПК 1.1. ОПК 1.2. ОПК-2.2., ОПК-3.1., ОПК-3.2., ОПК-4.2	I этап II этап III этап	Устный опрос	Шестая неделя практики

Промежуточная аттестация осуществляется в виде выставления *зачета* по результатам защитыписьменного отчета.

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

1) характер выполненной работы;

2) профессиональные навыки, знания и умения, проявленные студентом в процессе выполнения задания;

3) отношение к порученной работе;

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

К защите допускаются студенты, получившие положительные рецензии по представленному отчету. Согласно учебному плану и расписанию занятий назначается дата проведения защиты отчета по практике. 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 :	https://e.lanbook.com/book/93554

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93554 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Серегин, С. А. Физико-химические и биохимические основы технологии мяса : учебное пособие / С. А. Серегин. — Кемерово :КемГУ, 2017. — 88 с. — ISBN 978-5-89289-996-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103924 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103924
Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/160134
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, Н. П. Оботурова ; под общей редакцией Л. В. Антиповой. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 712 с. — ISBN 978-5-98879-216-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/222470 — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/222470

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

MSWindows 8 OEMSNGLOLPNLLegalizationGetGenuinewCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unrealcommander Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободнораспро-страняемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень профессиональных баз данных

1.Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;

2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яndex, Google.

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

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

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Компания 000 Волтек Групп	Voltekgroup.com
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovanija/503/
Электронная библиотека КемТИПП	http://e-lib.kemtipp.ru/?id=34&section=2
База ГОСТов	http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_17527-2014
Независимый портал для специалистов мясной индустрии «Мясной эксперт»	http://www.meat-expert.ru/forums/forum/7-obolochka-upakovka-markirovka/
Технологии и оборудование для производства мясных продуктов	http://meat-pro.ru/pelmeni/kratkaya-tehnologiya-proizvodstva-pelmeney.html
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (AgriculturalResearchInformationSystem) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBookcollection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php

Наименование ресурса	Режим доступа
Полнаябазаданных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/phorum.html
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Яндекс	http:// Yandex.ru
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	http://www.ingred.ru/ свободный.
Функциональные пищевые продукты	www.preparedfoods.com
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

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

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

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

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

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

Оснащенность и адрес помещений

Аудитория № 608 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, комплект мебели для аудитории, доска). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук, экран (переносные); учебно-наглядные пособия (плакат), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Аудитория № 605 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория оценки качества мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, шкафы лабораторные). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (переносной), экран (переносной)); специализированное учебное оборудование - рефрактометр, крытая баня (переносная), микроскоп, лабораторная посуда, центрифуга, муляжи сыров, прибор для измерения влаги (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для	346493, Ростовская область, Октябрьский

хранения (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-иономер, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27