Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 03.11.2026 20:27:03
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045136a3692d52b7e

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Преддипломная практика

Направление подготовки **19.04.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность программы **Технология мяса и мясных продуктов**
Форма обучения **Заочная, очная**

Программа разработана:

Кобыляцкий П.С. _____ доцент канд. с.-х. наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

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

п. Персиановский, 2026 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная практика
Тип	Преддипломная практика
Способ проведения	Стационарная
Форма проведения	Дискретная

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

2.1.Планируемые результаты обучения по преддипломной практике освоения образовательной программы магистратуры направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность программы Технология мяса и мясных продуктов:

Универсальные компетенции (УК):

- Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

- Способен планировать и организовывать разработку проекта (УК-2.1)
- Способен реализовывать готовый проект (УК-2.2)
- Способен осуществлять модернизацию и реконструкцию реализованного проекта (УК-2.3)

Профессиональные компетенции (ПК):

- Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1).
- управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

- Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения (ПК-1.1)
- Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами (ПК-1.2)
- Способен планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований (ПК-1.3)
- Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.4)
- Способен разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.5)
- Способен проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок

на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения (ПК-1.6)

- Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3).

2.2 Планируемые результаты обучения по преддипломной практике, характеризующих этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 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
1	2	3	4
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1- Способен планировать и организовывать разработку проекта	*Знание:* специфики организации разработки проекта
			Умение: планировать и организовывать разработку проекта
			Навык и / или опыт деятельности: планирования и организации разработки проекта
		УК-2.2- Способен реализовывать готовый проект	*Знание:* реализации готового проекта
			Умение: реализовывать готовый проект
			Навык и / или опыт деятельности: Способности реализовывать готовый проект
		УК-2.3- Способен осуществлять модернизацию и реконструкцию реализованного проекта	*Знание:* специфику модернизации и реконструкции
			Умение: осуществлять модернизацию и реконструкцию реализованного проекта
			Навык и / или опыт деятельности: модернизации и реконструкции реализованного проекта
ПК-1	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1- Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	*Знание:* научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области производства продуктов питания животного происхождения
			Умение: проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
			Навык и / или опыт деятельности: Способности проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2 - Способен	*Знание:* свойств продовольственного сы-

		исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	рья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
			Умение: исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
			Навык и / или опыт деятельности: Способности исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции
		ПК-1.3 - Способен планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	*Знание:* технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			Умение: планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			Навык и / или опыт деятельности: научиться планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК-1.4 - Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного про-	*Знание:* технологии, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами
			Умение: разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом

		исхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	*Навык и / или опыт деятельности:* новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности
		ПК-1.5 - Способен разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	*Знание:* методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
			Умение: разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
			Навык и / или опыт деятельности: проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК-1.6 - Способен проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых ви-	*Знание:* патентных исследований, технологии производства продукции животного происхождения
			Умение: проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции
			Навык и / или опыт деятельности: оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения

		дов продуктов питания животного происхождения	
ПК-2	управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3)	*Знание:* параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации *Умение:* Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации *Навык и / или опыт деятельности:* производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

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

Общая трудоемкость Преддипломной практики составляет:

Курс	**Трудоемкость**	
	З.Е.	**Количество часов/недель**
заочная форма обучения 2023-2026 год набора		
3	9	324/6
очная форма обучения 2024-2026 год набора		
3	9	324/6

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Содержание практики
1	**Подготовительный этап:** Составление индивидуального плана прохождения практики совместно с научным руководителем. Магистр самостоятельно составляет план прохождения практики и утверждает его у своего научного руководителя; формулируются цель и задачи практики. Ознакомление с вопросами организации, техники и экономики, охраны труда и техники безопасности на примерах отдельных производств. Изучение вопросов экономической деятельности предприятий региона и его отдельных компонентов в новых рыночных условиях.
2	**Основной этап:** обзор патентных и литературных источников по разрабатываемой теме исследований

№ п/п	Содержание практики
	с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы: - методы исследования и проведения экспериментальных работ; - правила эксплуатации приборов и установок; - методы анализа и обработки экспериментальных данных; - информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере; - требования к оформлению научно-технической документации; - порядок внедрения результатов научных исследований и разработок; - сравнение результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами; - подготовка публикации в изданиях.
3	**Заключительный этап:** Подготовка и оформление отчета по результатам практики Магистрант анализирует возможность внедрения результатов своих исследований, их использования для разработки нового или усовершенствованного продукта, или технологии. Оформляет заявку на патент, на участие в гранте или конкурсе научных работ. Результат: заявка на участие в гранте и/или заявка на патент. Сдача и защита отчета по производственной практике.

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Магистрант должен предоставить по итогам практики «Преддипломная практика»:

1. Индивидуальный план практиканта, утвержденный руководителем практики, научным руководителем;

2. Отчет по практике, подписанный магистрантом, содержащий методику научно-исследовательской работы, выводы и предложения по совершенствованию организации практики.

3. Отзыв научного руководителя выпускающей кафедры.

Письменный отчёт должен содержать следующие структурные элементы: введение, основную часть, заключение, приложения.

Во *введении* формулируются цели и задачи практики, указывается место и время ее проведения.

В *основной части* излагаются результаты выполнения видов работ, предусмотренных программой практики. К их числу, прежде всего, относятся: обзор современных достижений науки и техники в области мяса и мясных продуктов, результаты научно-исследовательской работы, акты внедрения разработок, заявки на патенты.

Заключение должно содержать: оценку полноты решения поставленных задач; рекомендации по преодолению проблем, возникших в ходе прохождения практики и проведения исследований; оценку возможности использования результатов научно-исследовательской практики в дальнейшей работе магистранта.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 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 прохождения практики обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
УК-2/ УК-2.1.	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Способен планировать и организовывать разработку проекта	Специфику организации разработки проекта	планировать и организовывать разработку проекта	планирования и организации разработки проекта
УК-2/ УК-2.2.	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Способен реализовывать готовый проект	Методов реализации готового проекта	реализовывать готовый проект	Способности реализовывать готовый проект
УК-2/ УК-2.3.	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Способен осуществлять модернизацию и реконструкцию реализованного проекта	специфики модернизации и реконструкции	осуществлять модернизацию и реконструкцию реализованного проекта	модернизации и реконструкции реализованного проекта
ПК-1/ ПК-1.1	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области производства продуктов питания животного происхождения	проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Способности проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
ПК-1/ ПК-1.2	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Способен исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микро ингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	Способности исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции

ПК-1/ ПК-1.3	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Способен планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	научиться планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-1/ ПК-1.4	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	технологии, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами	разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом	новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности
ПК-1/ ПК-1.5	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Способен разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-1/ ПК-1.6	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Способен проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	патентных исследований, технологии производства продукции животного происхождения	проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции	оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
ПК-2/ ПК-2.3	управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной до-	Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие тре-	производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

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 - «зачет с оценкой».

6.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по виду текущего контроля

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	**Зачет с оценкой**		
I этап **Знать** специфики организации разработки проекта **УК-2/ УК-2.1.**	**Фрагментарные знания в области** специфики организации разработки проекта **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** специфики организации разработки проекта	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** специфики организации разработки проекта	**Сформированные и систематические знания в области** специфики организации разработки проекта
II этап **Уметь** планировать и организовывать разработку проекта **УК-2/ УК-2.1.**	**Фрагментарное умение** планирования и организации разработку проекта **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** планировать и организовывать разработку проекта	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** планировать и организовывать разработку проекта	**Успешное и систематическое умение** планировать и организовывать разработку проекта
III этап **Владеть навыками** планирования и организации разработки проекта **УК-2/ УК-2.1.**	**Фрагментарное применение навыков** планирования и организации разработки проекта **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** планирования и организации разработки проекта	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** планирования и организации разработки проекта	**Успешное и систематическое применение навыков** планирования и организации разработки проекта
I этап **Знать** методы реализации готового проекта **УК-2/ УК-2.2.**	**Фрагментарные знания в области** методов реализации готового проекта **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** методов реализации готового проекта	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** методов реализации готового проекта	**Сформированные и систематические знания в области** методов реализации готового проекта
II этап **Уметь** реализовывать готовый проект **УК-2/ УК-2.2.**	**Фрагментарное** реализовывать готовый проект **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** реализовывать готовый проект	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** реализовывать готовый проект	**Успешное и систематическое умение** реализовывать готовый проект
III этап **Владеть навыками** способности реализовывать готовый проект **УК-2/ УК-2.2.**	**Фрагментарное применение навыков** способности реализовывать готовый проект **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** Способности реализовывать готовый проект	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** Способности реализовывать готовый проект	**Успешное и систематическое применение навыков** Способности реализовывать готовый проект

I этап **Знать** специфику модернизации и реконструкции **УК-2/ УК-2.3.**	**Фрагментарные знания в области** модернизации и реконструкции / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** модернизации и реконструкции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** модернизации и реконструкции	**Сформированные и систематические знания в области** модернизации и реконструкции
II этап **Уметь** осуществлять модернизацию и реконструкцию реализованного проекта **УК-2/ УК-2.3.**	**Фрагментарное умение** осуществлять модернизацию и реконструкцию реализованного проекта **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять модернизацию и реконструкцию реализованного проекта	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять модернизацию и реконструкцию реализованного проекта	**Успешное и систематическое умение** осуществлять модернизацию и реконструкцию реализованного проекта
III этап **Владеть навыками** модернизации и реконструкции реализованного проекта **УК-2/ УК-2.3.**	**Фрагментарное применение навыков** модернизации и реконструкции реализованного проекта / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** модернизации и реконструкции реализованного проекта	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** модернизации и реконструкции реализованного проекта	**Успешное и систематическое применение навыков** модернизации и реконструкции реализованного проекта
I этап **Знать** научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области производства продуктов питания животного происхождения **ПК-1/ ПК-1.1.**	**Фрагментарные знания в области** научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области производства продуктов питания животного происхождения / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области** научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области производства продуктов питания животного происхождения
II этап **Уметь** проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения **ПК-1/ ПК-1.1.**	**Фрагментарное умение** проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	**Успешное и систематическое умение** проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

III этап **Владеть навыками** Способности проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения **ПК-1/ ПК-1.1.**	**Фрагментарное применение навыков** Способности проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** Способности проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** Способности проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	**Успешное и систематическое применение навыков** Способности проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
I этап **Знать** свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции **ПК-1/ ПК-1.2.**	**Фрагментарные знания в области** свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	**Сформированные и систематические знания в области** свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
II этап **Уметь** исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции **ПК-1/ ПК-1.2.**	**Фрагментарное умение** исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	**Успешное и систематическое умение** исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
III этап **Владеть навыками** спо-	**Фрагментарное применение навыков** способности	**В целом успешное, но не систематическое приме-**	**В целом успешное, но сопровождающееся отдель-**	**Успешное и систематическое примене-**

собности исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции **ПК-1/ ПК-1.2.**	исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции **Отсутствие навыков**	**нение навыков** способности исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции	**ными ошибками применение навыков** способности исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции	**ние навыков** способности исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции
I этап **Знать** технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **. ПК-1/ ПК-1.3.**	**Фрагментарные знания в области** технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Сформированные и систематические знания в области** технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
II этап **Уметь** планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **. ПК-1/ ПК-1.3.**	**Фрагментарное умение** планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Успешное и систематическое умение** планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
III этап **Владеть навыками** научиться планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **ПК-1/ ПК-1.3.**	**Фрагментарное применение навыков** научиться планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** научиться планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** научиться планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Успешное и систематическое применение навыков** научиться планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
I этап **Знать** технологии, видов	**Фрагментарные знания в области** технологии, видов	**Неполные знания в области** технологии, видов	**Сформированные, но содержащие отдельные про-**	**Сформированные и систематические знания в**

оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами**. ПК-1/ ПК-1.4.**	оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами / **Отсутствие знаний**	оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами	**белы, знания в области** технологии, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами	**области** технологии, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами
II этап **Уметь** разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом **. ПК-1/ ПК-1.4.**	**Фрагментарное умение** разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом	**Успешное и систематическое умение** разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом
III этап **Владеть навыками** новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности **ПК-1/ ПК-1.4.**	**Фрагментарное применение навыков** новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности	**Успешное и систематическое применение навыков** новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности

I этап **Знать** методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции **. ПК-1/ ПК-1.5.**	**Фрагментарные знания в области** методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**Сформированные и систематические знания в области** методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
II этап **Уметь** разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции **. ПК-1/ ПК-1.5.**	**Фрагментарное умение** разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**Успешное и систематическое умение** разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
III этап **Владеть навыками** проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **ПК-1/ ПК-1.5.**	**Фрагментарное применение навыков** проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Успешное и систематическое применение навыков** проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
I этап **Знать** патентных исследований, технологии производства продукции животного происхожде-	**Фрагментарные знания в области** патентных исследований, технологии производства продукции животного происхожде-	**Неполные знания в области** патентных исследований, технологии производства продукции животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** патентных исследований, технологии производства про-	**Сформированные и систематические знания в области** патентных исследований, технологии производства продукции

ния **. ПК-1/ ПК-1.6.**	ния **/ Отсутствие знаний**		дукции животного происхождения	животного происхождения
II этап **Уметь** проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции **. ПК-1/ ПК-1.6.**	**Фрагментарное умение** проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции	**Успешное и систематическое умение** проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции
III этап **Владеть навыками** оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения **ПК-1/ ПК-1.6.**	**Фрагментарное применение навыков** оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	**Успешное и систематическое применение навыков** оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
I этап **Знать** параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации**. ПК-2/ ПК-2.3.**	**Фрагментарные знания в области** параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**Сформированные и систематические знания в области** параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
II этап **Уметь** Контролирует технологические пара-	**Фрагментарное умение** Контролирует технологические параметры и ре-	**В целом успешное, но не систематическое умение** Контролирует технологи-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** Контролирует	**Успешное и систематическое умение** Контролирует технологические

метры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации **. ПК-2/ ПК-2.3.**	жимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации **/Отсутствие умений**	ческие параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
III этап **Владеть навыками** производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации **ПК-2/ ПК-2.3.**	**Фрагментарное применение навыков** производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**Успешное и систематическое применение навыков** производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

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 программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения; оказывает методическую помощь обучающимся по программам бакалавриата при сборе материалов для выполнении 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. Какое оборудование использовалось в своей практике? Для чего оно предназначено?
6. Какой нормативно-технической документацией вы пользовались во время прохождения практики?

Примерный перечень вопросов индивидуальных заданий

1. Технология производства 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.
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

УК-2/ УК-2.1., УК-2.2., УК-2.3.

Знать специфики организации разработки проекта, реализации готового проекта, специфику модернизации и реконструкции.

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 планировать и организовывать разработку проекта, реализовывать готовый проект, осуществлять модернизацию и реконструкцию реализованного проекта .

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 планирования и организации разработки проекта, Способности реализовывать готовый проект, модернизации и реконструкции реализованного проекта.

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/ ПК-1.1., ПК-1.2., ПК-1.3

Знать научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области производства продуктов питания животного происхождения, технологии, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами

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 проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения, разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом.

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 способности проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения, новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности.

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/ ПК-1.4., ПК-1.5., ПК-1.6.

Знать свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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 исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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 способности исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшателей, выполняющих технологические функции, проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

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

ПК-2/ ПК-2.3

Знать технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, патентных исследований, технологии производства продукции животного происхождения.

6. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
7. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.
8. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.
9. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.
10. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

Уметь планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции.

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.

Навык научиться планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения.

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

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

УК-2/ УК-2.1., УК-2.2., УК-2.3.

Задания закрытого типа:

1. В функциональном питании используют:

1. животные жиры
2. биологически активные добавки;
3. функциональные продукты.
4. *Правильный ответ: 2,3*

2. К функциональным продуктам относятся:

1. молочные продукты
2. природные злаки
3. растительные жиры
4. животные жиры

Правильный ответ: 1,2,3

3. Какие вещества относятся к пищевым волокнам:

1. -1 – -1,5 ^{0}C
2. -3 – -5 ^{0}C
3. -5 – -8 ^{0}C

Правильный ответ:2

4. В каком сырье присутствуют линолевая, линоленовые кислоты и омега-3-жирные кислоты?:

1. Природные злаки
2. Молочные продукты
3. Растительные жиры
4. Натуральные соки и напитки

Правильный ответ: 3

5. В каком сырье присутствуют фитоэлементы и фитокомплексы?:

1. Природные злаки
2. Молочные продукты
3. Растительные жиры
4. Натуральные соки и напитки

Правильный ответ: 4

6. Какие продукты отличаются высоким содержанием пищевых волокон?:

1. Природные злаки
2. Молочные продукты
3. Растительные жиры
4. Натуральные соки и напитки

Правильный ответ: 1

7. При гидролизе лактоза распадается на:

1. глюкозу и монозу;
2. глюкозу и галактозу;
3. галактозу и фруктозу;
4. глюкозу и фруктозу.

Правильный ответ: 2

8. К каким последствиям может привести нарушение оптимального соотношения Са и Р:

1. задержке влаги в тканях
2. нарушению кислотно-щелочного баланса
3. заболеванию щитовидной железы
4. вымыванию кальция из костей
5. уменьшению степени всасывания кальция в ЖКТ

Правильный ответ: 4

9. Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы:

1. белки - глицерин - аминокислоты
2. белки - полипептиды - пептиды - аминокислоты
3. белки - пектины - аминокислоты
4. белки – мочевина

Правильный ответ: 2

10. Избыток белка в пище приводит ко всему перечисленному исключая:

1. истощение
2. усиленное образование биогенных аминов - скатола, индола в кишечнике
3. повышения уровня мочевины и креатинина в крови и кишечнике
4. усиление процессов гниения белков в кишечнике
5. положительный азотистый баланс

Правильный ответ: 3

11. Поверхность мышечного волокна покрыта:

1. фасциями
2. сарколеммой
3. саркоплазмой

Правильный ответ: 2

12. Пробиотик – это:

1. функциональный пищевой ингредиент в виде вещества или комплекса веществ обеспечивающие при систематическом употреблении оптимизацию микроэкологического статуса организма
2. функциональный ингредиент, повышающий биологическую ценность продукта
3. организм, участвующий в симбиозе и обеспечивающий при систематическом употреблении оптимизацию микроэкологического статуса организма
4. БАД к пище, применяемый для коррекции химического состава пищи

Правильный ответ: 3

13. Важнейшими функциями растительных волокон являются:

1. участие в регуляции перистальтики кишечника
2. нормализация моторной деятельности желчевыводящей системы
3. сорбция эндогенных и экзогенных токсинов
4. снабжение человека энергией
5. построение клеточных мембран

Правильный ответ: 1,3

14. Белок кератин отличается от других белков высоким содержанием:

1. железа
2. кальция
3. серы

Правильный ответ: 3

15. Витамин А выдерживает нагрев до:

1. 110 ^{0}C;
2. 115 ^{0}C;
3. 130 ^{0}C;
4. 120 ^{0}C.

Правильный ответ: 4

Задания открытого типа

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

Правильный ответ: миоглобин

2. Расчленение полутуш на отдельные отруба – это _____

Правильный ответ: разделка

3. Самую низкую температурную точку замерзания раствора называют _____

Правильный ответ: эвтектической

4. В мышечной ткани практически полностью отсутствует витамин _____

Правильный ответ: С – аскорбиновая кислота

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

Правильный ответ: автолизом или созреванием мяса

ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3,

Задания закрытого типа:

1. Объемное соотношение плазмы и форменных элементов крови у мелкого рогатого скота составляет соответственно:

1. 72 и 28%
2. 56 и 44%
3. 63 и 37%
4. *Правильный ответ: 1*

2. Содержание белков в мышечной ткани убойных животных колеблется в пределах:

1. 12-14%
2. 18-22%
3. 26-32%
4. 34-40%
5. *Правильный ответ: 2*

3. Область максимального кристаллообразования в мышечной ткани, когда вымерзает основная часть воды, находится в пределах:

1. -1 – -1,5 ^{0}C
2. -3 – -5 ^{0}C
3. -5 – -8 ^{0}C

Правильный ответ:2

4. Средний выход дефибринированной крови и фибрина от массы цельной крови убойных животных составляет соответственно:

1. 60 и 40%
2. 80 и 20%
3. 90 и 10%
4. *Правильный ответ: 3*

5. Гормон адреналин секретируется:

1. гипофизом
2. щитовидной железой
3. надпочечниками

Правильный ответ: 3

6. Молоко представляет собой:

1. дисперсионную систему;
2. полидисперсионную систему;
3. молекулярную дисперсную систему;
4. грубодисперсную систему.

Правильный ответ: 2

7. При гидролизе лактоза распадается на:

1. глюкозу и монозу;
2. глюкозу и галактозу;
3. галактозу и фруктозу;
4. глюкозу и фруктозу.

Правильный ответ: 2

8. Белки молока:

1. казеин;
2. альбумин;
3. глобулин;
4. все вышеперечисленные

Правильный ответ: 4

9. Морфологический состав туш сельскохозяйственных животных это:

1. процентное соотношение различных отрубов
2. процентное соотношение тканей
3. процентное соотношение воды, белков, жиров и углеводов

Правильный ответ: 2

10. Согласно ГОСТ, замороженное мясо имеет температуру в толще мышц не выше:
1. –1
2. –3
3. –5
4. –8

Правильный ответ: 4

11. Поверхность мышечного волокна покрыта:
1. фасциями
2. сарколеммой
3. саркоплазмой

Правильный ответ: 2

12. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?:
1. 70 – 80 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 72 ^{0}C
2. 60 – 70 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 70 ^{0}C
3. 50 – 60 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 70 – 75 ^{0}C
4. 40 – 50 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 72 ^{0}C

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. Белок кератин отличается от других белков высоким содержанием:
1. железа
2. кальция
3. серы

Правильный ответ: 3

15. Витамин А выдерживает нагрев до:
1. 110 ^{0}C;
2. 115 ^{0}C;
3. 130 ^{0}C;
4. 120 ^{0}C.

Правильный ответ: 4

Задания открытого типа

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

Правильный ответ: миоглобин

2. Расчленение полутуш на отдельные отруба – это _____

Правильный ответ: разделка

3. Самую низкую температурную точку замерзания раствора называют _____

Правильный ответ: эвтектической

4. В мышечной ткани практически полностью отсутствует витамин _____
Правильный ответ: С – аскорбиновая кислота

5. Распад тканей, при котором происходит деструкция клеточных белков, углеводов и жиров под воздействием собственных ферментов клеток называют _____
Правильный ответ: автолизом или созреванием мяса

ПК-1: ПК-1.4, ПК-1.5, ПК-1.6,

Задания закрытого типа:

1. Определить, какие из предложенных мясорубок относятся к мясорубкам с индивидуальным приводом?:
1. МИМ-82.
2. МИМ-60.
3. МИМ-105.
4. МСГ-150.
5. МСГ-70.

Правильный ответ: 1,3

2. Все мясорубки обозначающиеся буквами МИМ, означают «Машина измельчитель мяса», а что означают цифровое обозначение, которые следуют в маркировке данных машин?:
1. Производительность кг/час.
2. Диаметр ножевой решётки.
3. Допустимый временной параметр работы машины.

Правильный ответ: 2

3. Перечислить, какие рабочие органы ускоряют износ мясорубки МИМ-60, при эксплуатации её без загрузки?:
1. Нож.
2. Рабочая камера.
3. Решётки

Правильный ответ:1,3

4. Указать, какой редуктор используется в мясорыхлительной машине МИМ-1:
1. Звеньевой.
2. Червячный
3. Многоцелевой

Правильный ответ: 2

5. Указать, какой рабочий орган контролирует массу котлет в котлетоформовочной машине МФК-2240?:
1. Разгрузочный лоток.
2. Поршень.
3. Регулировочный винт.
4. Сбрасыватель

Правильный ответ: 3

6. Электрифицированный транспорт по назначению делят на:
1. электротягачи
2. электротележки

3. ручные средства перемещения
4. электроподъемники
5. элетроштабелеры

Правильный ответ: 1,2,5

7. Для перевозки мороженных говяжьих туш используется:

1. тележка напольная двухковшовая;
2. тележка напольная ковшовая;
3. электроштабелеры;
4. электропогрузчики
5. грузовые напольные тележки

Правильный ответ: 5

8. К простейшим подъемным механизмам относят:

1. домкраты
2. краны
3. мостовые краны
4. ручные тали червячные
5. ручные тали шестеренчатые

Правильный ответ: 1,4,5

9. Полый нож для сбора крови состоит из следующих частей:

1. трубка
2. пика
3. рукоятка
4. патрубок для подачи стабилизационного раствора в полость туши
5. фляга

Правильный ответ: 1,2,3

10. Шкура от туши отделяется следующими способами:

1. механическим
2. гидравлическим
3. тепловым
4. электрическим

Правильный ответ: 1,2,3

11. Гашпили применяют для:

1. мойки шкур
2. сухой очистки шкур
3. тузлукования шкур
4. консервирования шкур

Правильный ответ: 1,3,4

12. В мешалку с планетарной подачей сырья входят:

1. резервуар
2. вал смесительный с лопастями
3. привод
4. эксцентрик
5. кривошип

Правильный ответ: 1,2,3

13. какие машины относятся у формовочным:

1. пельменные
2. котлетные
3. пирожковые
4. шприцовочные
5. вакуумные

Правильный ответ: 1,3

14. Какой шов образуется при закатке консервных банок:

1. стандартный одинарный
2. двойной
3. тройной
4. двусторонний
5. трехсторонний

Правильный ответ: 2

15. для дозировки жидких продуктов используют:

1. карусели;
2. объемные дозаторы;
3. мерные цилиндры;

Правильный ответ: 3

Задания открытого типа

1. Смесь из жидкой среды и твердых частиц называют_____

Правильный ответ: суспензией

2. Смесь из жидкой среды и взвешенных в ней частиц называют _____

Правильный ответ: эмульсией

3. Смесь из жидкой среды и жидкой фазы называют _____

Правильный ответ: туман

4. Смесь газовой среды и твердых частиц называют _____

Правильный ответ: пылью

5. Процесс ударного воздействия на куски мяса называют _____

Правильный ответ: тумблированием

ПК-2; ПК-2.3

Задания закрытого типа:

1. Мясные полуфабрикаты - это:

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

Правильный ответ: 1

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

1. 15 - 20 час
2. 24-30 час и зависит от массы полутуш

3. 10 -15 час и зависит от массы полутуш
4. 30 - 35 час

Правильный ответ: 2

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

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

Правильный ответ:3

4. Основными общими процессами производства колбас являются:

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

Правильный ответ: 3

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

1. охлажденное
2. замороженное
3. парное мясо
4. размороженное

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

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

12. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?:

1. 70 – 80 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 72 ^{0}C
2. 60 – 70 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 70 ^{0}C
3. 50 – 60 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 70 – 75 ^{0}C
4. 40 – 50 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 72 ^{0}C
   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 нашприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 0С и относительной влажности воздуха 80 – 85 %
3. наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий)
4. процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма

Правильный ответ: 2

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

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

Правильный ответ: 4

Задания открытого типа

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

Правильный ответ: миоглобин

2. Расчленение полутуш на отдельные отруба – это _____

Правильный ответ: разделка

3. Самую низкую температурную точку замерзания раствора называют _____

Правильный ответ: эвтектической

4. В мышечной ткани практически полностью отсутствует витамин _____

Правильный ответ: С – аскорбиновая кислота

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

Правильный ответ: автолизом или созреванием мяса

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

Процедура отчета состоит из доклада магистранта о проделанной работе в период практики, ответов на вопросы по существу доклада, анализа отчетной документации (заверенного руководителем практики и научным руководителем) и отзыва научного руководителя.

По результатам выполнения производственной практики в семестре выставляется зачёт («зачтено», «не зачтено»).

- «**зачтено**» выставляется, если магистрант полностью выполнил план прохождения производственной практики, осуществил подборку необходимых документов, умело анализирует полученный во время практики материал, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Свободно отвечает на все вопросы по существу. При написании отчета продемонстрировал хорошее знание не только обязательной, но и монографической литературы. Если магистрант выполнил план прохождения производственной практики, осуществил подборку необходимых документов, анализирует полученный во время практики материал, твердо знает материал, грамотно и по существу из-

лагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Отвечает на вопросы по существу. При написании отчета продемонстрировал хорошее знание литературы. Если он выполнил план прохождения производственной практики, не в полном объеме осуществил подборку необходимых документов учреждения (организации, предприятия), недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ. Отвечает на вопросы не по существу, оформил отчет о практике с недостатками.

- «**не зачтено**» выставляется магистранту, который не выполнил план прохождения научно-исследовательской практики, не осуществил подборку необходимых документов, не правильно проанализировал полученный во время практики материал, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Не отвечает на вопросы по существу, не правильно оформил отчет о практике.

Обучающиеся, не выполнившие программы практик без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию по практике, считаются имеющими академическую задолженность.

7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Мышалова, О. М. Актуальные технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 141 с. — ISBN 979-5-89289-177-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107705— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/107705
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. 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
Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых при проведении практики	**Режим доступа**
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и Продовольствия Ростовской области.	http:// www.don-agro.ru

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

Перечень программного обеспечения
Перечень лицензионного программного обеспечения MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Pub-

lic License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»**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.

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Центрального Банка РФ	http://www.cbr.ru/
Официальный сайт Международной федерации бухгалтеров	www.ifac.org
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 Росбизнесконсалтинга	http://www.rbc.ru/
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/
Официальный сайт «Института Профессиональных бухгалтеров и аудиторов России»	http://www.ipbr.org/
Официальный сайт Российской Коллегии аудиторов	www.rkanp.ru
Официальный сайт СРО НП «Аудиторская Ассоциация Содружество»	http://www.auditor-sro.org/
Официальный сайт Американской ассоциации дипломированных бухгалтеров	www.aicpa.org
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Журнал «Бухгалтерский учет в сельском хозяйстве»	http://panor.ru/magazines/bukhuchyet-v-selskom-khozyaystve.html
Журнал «Управление экономическими системами: электронный научный журнал»	http://uecs.ru/
Журнал «Аудит и финансовый анализ»	http://auditfin.com/index.htm
Журнал «Эксперт»	www.expert.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/
Научно-практический журнал «Учет и статистика»	http://uchet.rsue.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Научная электронная библиотека	https://e.lanbook.com
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/

Наименование ресурса	Режим доступа
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/phorum.html

9 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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.

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 22э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук (переносные), экран, телевизор Toshiba); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин - шкаф с муляжами непродовольственных товаров. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; 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.	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 9э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (столы). Рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая. Технические средства обучения: вытяжной шкаф – 1, термостат – 1,фотоколориметр КФК2 – 1, гомогенизатор -1, магнитная мешалка -1, весы -1, лабораторная посуда, набор реактивов, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.	
Аудитория № 25э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (стеллаж для документов, шкаф). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования: ноутбук (переносной) - 3, проектор (переносной) – 1, копировальный аппарат – 1, кассовый аппарат -1, весы – 1, Комплекты лицензионного ежегодно обновляемого программного обеспечения: MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; 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 № 13а