Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 14:00:56
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4[illegible]

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
Технологическая практика

Направление подготовки	**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
Направленность программы	**Технологии пищевых производств**
Форма обучения	**Очная, заочная**

Программа разработана:

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

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

п. Персиановский, 2026 г.

1.ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная
Тип	Технологическая практика
Способ проведения	Стационарная; выездная
Форма проведения	Дискретная

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

УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1

2.1. Планируемые результаты обучения по практике «Технологическая практика (в сфере производства, хранения и переработки продукции животноводства») - знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

Универсальные компетенции (УК):

- Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов **(УК-8)**

Профессиональные компетенции (ПК):

-Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения **(ПК-1)**

- Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **(ПК-2)**

-Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения **(ПК-3)**

Индикаторы достижения компетенции:

- Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека (УК-8.1)
- Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера (УК -8.2)
- Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения (УК-8.3)
- Уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.1)
- Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов (ПК-1.2)
- Знать физические, химические, биотехнологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-2.1)
- Знать методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения (ПК-2.2)
- Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий (ПК-3.1)

2.2. Планируемые результаты обучения, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технологии пищевых производств представлены в таблице

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения по практике	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	*Знание:* идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
			Умение: идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
			Навык: идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
			Опыт деятельности: идентификация угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
		УК -8.2 Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	*Знание:* способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
			Умение: применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
			Навык: Использовать способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
			Опыт деятельности: определять способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
		УК-8.3 Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации	*Знание:* правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения

		природного или техногенного происхождения	*Умение:* выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
			Навык: выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
			Опыт деятельности: выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 - Уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	*Знание:* организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения *Умение*: организовывать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; *Навык:* организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения *Опыт деятельности:* организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК – 1.2 Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов	*Знание:* осуществления технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и биопродуктов; - реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве продуктов питания; основные этапы развития науки и главные положения методологии научного исследования; *Умение*: осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовой продукции; - реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве продуктов питания; применять специальные методы научного исследования при выполнении научных работ; *Навык:* осуществлять технологический процесс в

			соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых продуктов питания - реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве биопродуктов; выбора темы научной работы и поиска самостоятельного решения научных задач; *Опыт деятельности:* осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых биопродуктов - реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве биопродуктов; оформления студенческих научно-исследовательских и учебно-исследовательских работ;
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемость ю производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированны х технологических линиях	ПК-2.1 Знать физические, химические, биотехнологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения	*Знание:* физических, химических, биотехнологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения. *Умение:* управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. *Навык:* управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. *Опыт деятельности:* управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемость ю производства	ПК-2.2. - Знать методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	*Знание:* методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения *Умение:* управлять качеством,

	продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	питания животного происхождения	безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях *Навык и / или опыт деятельности:* в способности управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК – 3.1 Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий	*Знание:* основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий; – организация услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования; – информация в области проектирования предприятий питания, правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов; *Умение*: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; - контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность

			подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной при-вязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); *Навык:* ведения технологических расчетов предприятий мясной отрасли различной мощности и специализации; проведения контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия в планировке и оснащении предприятий питания; *Опыт деятельности:* правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

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

Общая трудоемкость «Технологическая практика

Курс	**Трудоемкость**	
	З.Е.	**Количество недель**
очная форма обучения 2025 год набора		
3	24	16
заочная форма обучения 2025 год набора		
4	24	16

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Раздел (этап) практики	**Краткое содержание раздела**
Подготовительный этап:	Получение задания на практику; ознакомление с программой Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика); ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности
Основной этап:	обзор литературных источников по разрабатываемой теме

	исследований с целью их использования при выполнении отчета: - 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; Отработка практических навыков в технологии мяса и мясных продуктов; изучение материалов по тематическим разделам практики и т.д.; выполнение индивидуального задания.
Заключительный этап	обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Структура отчета о прохождении практики выглядит следующим образом:

Титульный лист;

Задание на практику;

Содержание;

Введение;

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

Заключение;

Список используемой литературы;

Приложения (при необходимости).

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

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

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

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

Код компет	Содержание компетенции	Наименование индикатора	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:

енции / Индикатор достижения компетенции	**(или ее части)**	**достижения компетенции**	**I этап Знать**	**II этап Уметь**	**III этап Навык и (или) опыт деятельности**
(УК-8 / УК-8.1)	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
(УК-8 / УК-8.2)	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	использовать способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
(УК-8 / УК-8.3)	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.3 Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-1 ПК-1.1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	организовывать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;	организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ПК-1 / ПК-1.2	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов (ПК-1.2.6)	Методы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых продуктов питания
(ПК-2/ ПК-2.1)	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 - Знать физические, химические, биотехнологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения	физические, химические, биотехнологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения	управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-2 / ПК-2.2.	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знать методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	в способности управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-3.1	Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий	основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий мясной отрасли организация услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ведения и выполнения технологических расчетов предприятий мясной отрасли различной мощности и специализации проведения контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия в планировке и оснащении предприятий питания	Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий

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 по шкале:

- «зачтено»
- «не зачтено».

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
I этап **Знать** идентификацию угрозы (опасности)	**Фрагментарные знания** идентификации угрозы (опасности)	**Неполные знания** идентификации угрозы (опасности)	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**	**Сформированные и систематические знания** идентификации

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК-8/УК-8.1	природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека / **Отсутствие знаний**	природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
II этап **Уметь** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК-8/УК-8.1	**Фрагментарное умение** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека **/ Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	**Успешное и систематическое умение** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
III этап **Иметь навык** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека УК-8/УК-8.1	**Фрагментарное применение навыков** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	**Успешное и систематическое применение навыков** идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
I этап **Знать** способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий УК-8/УК-8.2	**Фрагментарные знания** способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	**Сформированные и систематические знания** способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
II этап **Уметь** применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	**Фрагментарное умение** применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий **/ Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения** применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф,	**Успешное и систематическое умение** применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
УК-8/УК-8.2			стихийных бедствий	
III этап **Иметь навык** использовать способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий УК-8/УК-8.2	**Фрагментарное применение навыков** использования способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий **/ Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** использования способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** использования способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	**Успешное и систематическое применение навыков** использования способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
I этап **Знать** правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения УК-8/УК-8.3	**Фрагментарные знания** правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	**Сформированные и систематические знания** правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
II этап **Уметь** выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения УК-8/УК-8.3	**Фрагментарное умение** выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения **/ Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения** выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	**Успешное и систематическое умение** выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
III этап **Иметь навык** выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения УК-8/УК-8.3	**Фрагментарное применение навыков** выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения	**Успешное и систематическое применение навыков** выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения
I этап **Знать** организации технологических процессов производства продуктов питания животного	**Фрагментарные знания в области:** организации технологических процессов производства продуктов питания животного	**Неполные знания в области:** организации технологических процессов производства продуктов питания животного	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** организации технологических процессов производства	**Сформированные и систематические знания в области:** организации технологических процессов производства продуктов питания

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
происхождения **(ПК-1 ПК-1.1)**	происхождения **Отсутствие знаний**	происхождения	продуктов питания животного происхождения	животного происхождения
II этап **Уметь** организовывать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения. **(ПК-1 ПК-1.1)**	**Фрагментарное умение:** организовывать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** организовывать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** организовывать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	**Успешное и систематическое умение** организовывать технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
III этап **Владеть навыками** организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения **(ПК-1 ПК-1.1)**	**Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков** организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение** организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области** организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Знать методы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **(ПК-1 / ПК-1.2)**	**Фрагментарные знания** методов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания** методов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Сформированные и систематические знания** методов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Уметь разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических	**Фрагментарные умения** разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на	**Неполные умения** разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, умения** разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания	**Сформированные и систематические умения** разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
линиях **(ПК-1 / ПК-1.2)**	автоматизированных технологических линиях **/Отсутствие умений**	технологических линиях	животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	происхождения на автоматизированных технологических линиях
Владеть способностью использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых продуктов питания **(ПК-1 / ПК-1.2)**	**Фрагментарные владение навыком** использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых продуктов питания / **Отсутствие знаний**	**Неполные владение навыком** использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых продуктов питания	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, владения навыком** использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых продуктов питания	**Сформированные и систематические владения навыком** использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и готовых продуктов питания
I этап Знать физические, химические, биотехнологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения **(ПК-2/ ПК-2.1)**	**Фрагментарные знания** физических, химических, биотехнологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения./ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** физических, химических, биотехнологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** физических, химических, биотехнологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения.	**Сформированные и систематические знания** физических, химических, биотехнологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения.
II этап Уметь управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. **(ПК-2/ ПК-2.1)**	**Фрагментарное умение** управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. **/Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	**Успешное и систематическое умение** управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.
III этап Владеть навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на	**Фрагментарное применение навыков** управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью	**Успешное и систематическое применение навыков** управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
автоматизированных технологических линиях. **(ПК-2/ ПК-2.1)**	происхождения на автоматизированных технологических линиях./ **Отсутствие навыков**	животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	происхождения на автоматизированных технологических линиях.
I этап **Знать** методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения **ПК-2/ ПК-2.2.**	**Фрагментарные знания в области** методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области** методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
II этап **Уметь** управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **ПК-2/ ПК-2.2.**	**Фрагментарное умение** управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Успешное и систематическое умение** управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
III этап **Владеть навыками** в способности управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **ПК-2/ ПК-2.2.**	**Фрагментарное применение навыков** в способности управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** в способности управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** в способности управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Успешное и систематическое применение навыков** в способности управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Результат обучения по практике	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
I этап **Знать** основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий мясной отрасли **(ПК-3.1)**	**Фрагментарные знания** основных нормативных расчетов и принципов рационального размещения предприятий мясной отрасли / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основных нормативных расчетов и принципов рационального размещения предприятий мясной отрасли	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основных нормативных расчетов и принципов рационального размещения предприятий мясной отрасли	**Сформированные и систематические знания** основных нормативных расчетов и принципов рационального размещения предприятий мясной отрасли
II этап **Уметь** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство **(ПК-3.1)**	**Фрагментарное умение** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	**Успешное и систематическое умение** рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
III этап **Владеть навыками** ведения и выполнения технологических расчетов предприятий мясной отрасли различной мощности и специализации **(ОПК-3.1)**	**Фрагментарное применение навыков** ведения и выполнения технологических расчетов предприятий мясной отрасли различной мощности и специализации / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** ведения и выполнения технологических расчетов предприятий мясной отрасли различной мощности и специализации	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** ведения и выполнения технологических расчетов предприятий мясной отрасли различной мощности и специализации	**Успешное и систематическое применение навыков** ведения и выполнения технологических расчетов предприятий мясной отрасли различной мощности и специализации

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

Задания для подготовки к зачету

УК-8/УК-8.1

Знание: идентификации угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека

Технологические процессы, машины и оборудование, применяемые для заготовки и консервирования кормов; механизацию и автоматизацию водоснабжения; технологию и механизацию приготовления кормов, работу кормоцеха, кормокухни, площадки по приготовлению кормов и процесса раздачи кормов; технологию процесса доения коров, доильные установки, режим работы доильных аппаратов и ухода за ними; технологию процесса, оборудование и машины, применяемые для первичной обработки молока; технологию, средства механизации уборки навоза на фермах; машины и оборудование, применяемые для механизации санитарно-гигиенических работ.

Умение: идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека

Технология переработки продукции животноводства. Ассортимент производимой продукции. Технологические схемы производства продуктов. Оборудование, используемое на предприятии по переработке и производству продукции.

Наличие и состояние санитарной охранной зоны источников водоснабжения,

выполнение мер по обеспечению эпидемиологической и эпизоотической безопасности воды.

Предотвращение загрязнения водоёмов удобрениями ядохимикатами, отходами

животноводства (навоз и жидкие стоки ферм), нефтепродуктами. Наличие санитарных

защитных зон между животноводческими объектами, нефтескладами, водоёма-

ми и др.

Навык: идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека

Технологические процессы, машины и оборудование, применяемые для заготовки и консервирования кормов; механизацию и автоматизацию водоснабжения; технологию и механизацию приготовления кормов, работу кормоцеха, кормокухни, площадки по приготовлению кормов и процесса раздачи кормов; технологию процесса доения коров, доильные установки, режим работы доильных аппаратов и ухода за ними; технологию процесса, оборудование и машины, применяемые для первичной обработки молока; технологию, средства механизации уборки навоза на фермах; машины и оборудование, применяемые для механизации санитарно-гигиенических работ.

УК-8/УК -8.2

Знание: способов использования и методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Использование способов и методов защиты производственного персонала при технологических процессах, машин и оборудования, применяемых для заготовки и консервирования кормов; механизации и автоматизации водоснабжения; технологии и механизацию приготовления кормов, работу кормоцеха, кормокухни, площадки по приготовлении кормов и процесса раздачи кормов; технологии процесса доения коров, доильные установки, режим работы доильных аппаратов и ухода за ними; технологию процесса, оборудование и машины, применяемые для первичной обработки молока; технологию, средства механизации уборки навоза на фермах; машины и оборудование, применяемые для механизации санитарно-гигиенических работ.

Условия труда на производстве. Наличие приказа о назначении ответственных лиц за работу по охране труда в хозяйстве и производственных участках. Соблюдение трудового законодательства. Порядок и качество проведения инструктажей. Обучение по охране труда на предприятии и производственных участках. Организация работы по безопасности труда в животноводстве. Учёт и расследование несчастных случаев.

Умение: применять способы использования и методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Основы производственной санитарии. Оценка микроклимата в животноводстве (мик-

роклимат, влажность, скорость движения воздуха расчёт естественной и искусствен-

ной освещённости). Профилактика заболеваний. Производственно-бытовые условия.

Обеспеченность специальной и санитарной одеждой в сравнении с действующими

нормами. Состояние пожарной охраны (средства пожаротушения, источники водо-

снабжения, их состояние и требования, план эвакуации), случаи пожаров, причины,

убытки от пожаров в животноводстве.

Меры безопасности при эксплуатации машин и оборудования.

Технологические процессы, машины и оборудование, применяемые для заготовки и консервирования кормов; механизацию и автоматизацию водоснабжения; технологию и механизацию приготовления кормов, работу кормоцеха, кормокухни, площадки по приготовлению кормов и процесса раздачи кормов; технологию процесса доения коров, доильные установки, режим работы доильных аппаратов и ухода за ними; технологию процесса, оборудование и машины, применяемые для первичной обработки молока; технологию, средства механизации уборки навоза на фермах; машины и оборудование, применяемые для механизации санитарно-гигиенических работ.

Навык: Использовать способы использования основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

Использование способов и методов защиты производственного персонала при технологических процессах, машин и оборудования, применяемых для заготовки и консервирования кормов; механизации и автоматизации водоснабжения; технологии и механизацию приготовления кормов, работу кормоцеха, кормокухни, площадки по приготовлении кормов и процесса раздачи кормов; технологии процесса доения коров, доильные установки, режим работы доильных аппаратов и ухода за ними; технологию процесса, оборудование и машины, применяемые для первичной обработки молока; технологию, средства механизации уборки навоза на фермах; машины и оборудование, применяемые для механизации санитарно-гигиенических работ.

УК-8/УК-8.3

Знание: правил поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения

Характеристика хозяйства, природные и экономические условия - наименование и история создания. Природные условия (климат, в т.ч. осадки и почвы, рельеф, естественная растительность, водообеспеченность).

Мероприятия по охране фермы (комплекса) от заноса возбудителей инфекционных болезней животных (птиц): наличие ограждений, въездных дезбарьеров и ветсанпропускников, взаиморасположение зон, цехов и производственных зданий с учётом «розы ветров», наличие, устройство и санитарное состояние навозохранилищ, площадок для хранения и обеззараживания навоза, наличие, устройство и ветеринарно-санитарное состояние сооружений и установок для утилизации трупов животных.

Умение: выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения

Перечень и характеристика зданий и сооружений их конструктивный тип, вмести-

мость, устройство отдельных частей, объёмно-планировочные решения, внутреннее

оборудование.

Состояние микроклимата в зонах размещения животных.

Навык: выбирать правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения

Работа отопительно-вентиляционных установок, системы канализации, навозоудаления.

Состояние и размеры выгульных и (или) выгульно-кормовых площадок, режимы и техника поения.

Санитарно-гигиеническое состояние водоисточников; причины обуславливающие недоброкачественность кормов и предложения по профилактике кормовых отравлений.

ПК-2/ПК-2.1

Знание: методов отбора пробы молока и молочных продуктов для проведения лабораторных исследований

Первичной обработки молока. Оборудование, используемое для первичной обработки.

Доставка молока на перерабатывающие предприятия.

Порядок приемки молока на предприятии.

Требования к качеству закупаемого молока.

.

Умение: отбора пробы молока для проведения лабораторных исследований

Первичной обработки молока. Оборудование, используемое для первичной обработки.

Доставка молока на перерабатывающие предприятия.

Порядок приемки молока на предприятии.

Требования к качеству закупаемого молока.

Навык: отбора пробы молока для проведения лабораторных исследований

Первичной обработки молока. Оборудование, используемое для первичной обработки.

Доставка молока на перерабатывающие предприятия.

Порядок приемки молока на предприятии.

Требования к качеству закупаемого молока.

.

ПК - 1 ПК-1.1

Знать

1. Факторы, определяющие уровень перевариваемости и усвояемости белковых компонентов пищи.

2. Факторы, определяющие уровень безвредности пищевого продукта.

3. Факторы, формирующие качество молочного сырья на этапе выращивания и содержания животных, на этапе первичной переработки молока, очистки и охлаждения. Понятие о бактерицидной фазе молока.

4. . Процессы, происходящие в молоке при охлаждении. Способы и режимы охлаждения. Факторы, влияющие на качество молока при хранении. Факторы, снижения качества молока.

5. Физико-химические и биохимические изменения в молоке при замораживании и хранении в замороженном виде. Технология и техника хранения. Режимы и допустимые сроки хранения.

.

Уметь

Составить технологические схемы процессов производства на заводе; обратить внимание на основные процессы производства молочных продуктов (базовые операции): • факторы, влияющие на устойчивость и коагуляцию при производстве пищевых продуктов; • структурообразование при производстве продуктов.

Реологические и структурно-механические свойства сырья, их применение в процессе технологической обработки.

Требования к реологическим и структурно-механическим свойствам готового продукта; • применение загустителей и гелеобразователей в технологических процессах, их подготовка и технологические режимы внесения; • применение эмульгаторов в производстве, необходимость их использования и влияние на качество готового продукта.

Дозы внесения различных эмульгаторов и технологические режимы эмульгирования; • влияние технологических и физико-химических факторов на свойства отдельных компонентов пищевых продуктов и качество готовой продукции; • применение и использование красителей и ароматизаторов в производстве; •

микробиологические и ферментативные процессы, их значение и влияние на качество продукта при производстве и хранении.

Применение пищевых и биологически активных добавок, белковых препаратов.

Барьерные технологии, закрытые системы производства и их влияние на качество и безопасность продукта.

Навык

Примеры типовых заданий:

Определите, что такое первичная обработка молока и с какой целью она проводится. Первичная обработка молока включает очистку с помощью фильтров различных типов или механическую очистку на сепараторах, охлаждение и промежуточное резервирование. При изучении темы подробнее рассмотрите оборудование, используемое для первичной обработки. Рассмотрите современное оборудование, применяемое для первичной обработки. Период, в течение которого происходит задержка роста бактерий, называется бактерицидной фазой. Установите способы продления бактерицидной фазы молока, какие вещества обеспечивают бактерицидные свойства молока

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

ПК-1 / ПК – 1.2
Знать:

Уметь
Типовое задание 1. Определение вида основного и вспомогательного сырья для производства биотехнологической продукции.
Навык
Типовое задание 1: Оценка качественных показателей технологической продукции в сравнении с зарубежным и передовым отечественным опытом.

ПК-1 / ПК – 1.2 Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов

Знать:

1. Сущность понятия « базовых системных программных продуктов»
2. Методология исследования
3. Общие и специальные методы исследований
4. Основные общенаучные исследований
5. Поиск научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта
6. по технологии молочных продуктов.

Уметь
Типовое задание 1. Изменение органолептических и физико-химических и биохимических показателей качества технологической продукции.
Навык
Типовое задание 1: Проектирование технологических процессов при производстве технологической продукции с учетом зарубежного опыта.

ПК-2 – Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-2.1 – Знать физические, химические, технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения

Знать: физические, химические, технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения

1. Классификация пищевых добавок.
2. Красители, отбеливатели и стабилизаторы окраски.
3. Ароматизаторы, эфирные масла и экстракты.
4. Усилители вкуса и аромата.
5. Эмульгаторы.
6. Загустители и гелеобразователи.
7. Наполнители.
8. Консерванты.
9. Антиокислители и защитные газы.
10. Уплотнители.
11. Влагоудерживающие агенты.
12. Антислеживающие агенты.
13. Пленкообразователи.
14. Регуляторы кислотности.
15. Пеногасители и антивспенивающие агенты.
16. Разрыхлители.
17. Осветлители.
18. Нутрицевтики.
19. Парафармацевтики.
20. Пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты.
21. Интенсивные подсластители и сахарозаменители.
22. Значение БАД в коррекции питания и здоровья человека.
23. Государственный контроль за производством и реализацией БАД.
24. Требования к реализации БАД.
25. Законодательная и нормативная база.
26. Классификация БАД.
27. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.
28. Процедура установления безопасности пищевых добавок.
29. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.

Уметь: управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Типовое задание. Приведите примеры пробиотиков, пребиотиков и пробиотических продуктов.
Типовое задание. Приведите классификацию биологически активных веществ.
Типовое задание. Назовите нормативные документы, регулирующие производство и реализацию БАД.

Навык: управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Типовое задание.Сравните нутрицевтики и парафармацевтики по основным характеристикам.
Типовое задание. Приведите общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.
Типовое задание. Составьте алгоритм установления безопасности пищевых добавок.

ПК-2/ ПК-2.2.

Знать методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

1. Общие санитарно-гигиенические требования к производственным цехам.
2. Санитарная обработка цехов, профилактическая дезинфекция, дезинсекция и дератизация. Личная гигиена.

Уметь управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

1. Задачи оптимального управления технологическими процессами молочной промышленности и пути их решения на основе применения прогрессивных методов исследования в оценке органолептических свойств молока и молочных продуктов.
2. Структура производственно-технического, химического и технологического контроля.

Навык: в способности управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

1. Научно обоснованный подход к созданию системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
2. Роль технохимического контроля в получении биологически полноценных, экологически безопасных продуктов.
3. Химические исследования (определение массовой доли свинца и олова).
4. Организация технологического контроля в цехе приемки молока

ПК-3.1

Знать основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий молочной отрасли

1 Вопрос. На основании какой нормативной и методической документации осуществляется проектирование предприятий молочной отрасли?

2 Вопрос. Что представляет собой состав и содержание проекта?

Уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

Типовое задание 1. Разработать производственную программу для предприятий производства молока.

Типовое задание 2. Составить схему направления переработки молока на предприятиях.

Навык ведения и выполнения технологических расчетов предприятий молочной отрасли различной мощности и специализации

Типовое задание 1. Подобрать механическое, холодильное и тепловое оборудования предприятия молочной отрасли.

Типовое задание 2. Определить общую площадь проектируемого предприятия.

ПК-3.1

Знать организацию услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования

1 Вопрос. Понятие «реконструкция предприятия»; возможные цели и задачи реконструкции.

2 Вопрос. Понятие «расширение существующего производства» и «техническое оснащение».

Уметь контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

Типовое задание 1. Рассчитать площадь складских помещений для приема и хранения сырья и кулинарных полуфабрикатов для заготовочных предприятий.

Типовое задание 2. Произвести расчет расхода сырья, полуфабрикатов и продуктов за определенный период времени.

Навык проведения контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия в планировке и оснащении предприятий питания

Типовое задание 1. Спроектировать расположение торгово-технологического оборудования в производственных цехах и помещениях с учетом требований к их размещению.

Типовое задание 2. Рассчитать площадь для приёма и хранения продуктов по нормативным данным по нагрузке на 1 $м^2$ грузовой площади пола, по площади занимаемой

оборудованием.

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

УК-8

Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.1 **Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека**

Задания закрытого типа:

1. Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах осуществляется:

1) экспертом организации, проводящей специальную оценку условий труда;
2) комиссией по проведению специальной оценки условий труда;
3) работодателем или его представителем;
4) специалистом по охране труда;

Правильный ответ: 1.

2. Признаки опасности:

1) Многопричинность
2) Возможность нанесения вреда здоровью;
3) Чувство страха
4) Защитный рефлекс

*Правильный ответ**: 2.***

3. Установите соответствия между степенями вредности условий труда 3 класса (вредные условия труда) и возможными последствиями для организма человека

Степень вредности 3 класса условий труда	Последствия
1) 3.1 (вредные условия труда 1 степени)	**а)** способны привести к появлению и развитию тяжелых форм профессиональных заболеваний (с потерей общей трудоспособности) в период трудовой деятельности.
2) 3.2 (вредные условия труда 2 степени)	**б)** способны вызвать стойкие функциональные изменения в организме работника, приводящие к появлению и развитию начальных форм профессиональных заболеваний или профессиональных заболеваний легкой степени тяжести (без потери профессиональной трудоспособности), возникающих после продолжительной экспозиции (пятнадцать и более лет);
3) 3.3 (вредные условия труда 3 степени)	**в)** способны вызвать стойкие функциональные изменения в организме работника, приводящие к появлению и развитию профессиональных заболеваний легкой и средней степени тяжести (с потерей профессиональной

	трудоспособности) в период трудовой деятельности;
4) 3.4 (вредные условия труда 4 степени)	**г)** измененное функциональное состояние организма работника восстанавливается, как правило, при более длительном, чем до начала следующего рабочего дня (смены), прекращении воздействия данных факторов, и увеличивается риск повреждения здоровья.

Правильный ответ 1)-г; 2-б); 3-в) 4)-а

4. Опасные и вредные производственные факторы по характеру их действия во времени подразделяют: (возможны несколько вариантов ответа**)**

1) на постоянно действующие;
2) на меняющиеся по определенному закону;
3) на периодически действующие
4) на периодически действующие (повторяющийся с нерегулярной частотой), в том числе стохастические (случайные).

Правильный ответ:1);3); 4).

5. Укажите последовательность действий для определения уровня освещенности помещения при комбинированном освещении:

1) измеряют суммарную освещенность от светильников общего и местного освещения
2) оформляют результаты для занесения в таблицу
3) включают светильники местного освещения и измеряют освещенность.
4) измеряют освещенности светильников общего освещения

Правильный ответ:4,3,1,2.

Тестовые задания открытого типа

6. Опасные и вредные производственные факторы подразделяются по природе действия на следующие группы: физические, химические, биологические и _____

Правильный ответ: психофизиологические.

7. К каким факторам относятся аэрозоли фиброгенного действия? _____

Правильный ответ: к физическим.

8. Каким прибором проводится измерения освещенности рабочей поверхности?

Правильный ответ: люксметром.

9. Проводятся ли исследования (испытания) и измерения вредных и (или) опасных производственных факторов в случае, если они на рабочем месте не идентифицированы?_____

Правильный ответ: не проводятся.

10. Сколько существует классов опасности вредных химических веществ? _____

Правильный ответ: 4 класса

11. По локализации природные опасности условно подразделены на 4 группы:

1**)** литосферные; 2) гидросферные; 3) атмосферные; 4)_____

Правильный ответ: космические.

12. Планы ликвидации аварий составляются исходя из_____

*Правильный ответ**:*** оценки рисков

13. Какое должно быть число членов комиссии по проведению специальной оценки условий труда _____

Правильный ответ: нечетным.

14. К какому классу относятся условия труда при наличии возбудителей особо опасных инфекций, независимо от их концентрации в воздухе рабочей зоны? _____

Правильный ответ: к опасному.

15. При одновременном содержании в воздухе рабочей зоны двух и более вредных

химических веществ разнонаправленного действия оценка условий труда для химического фактора проводится по веществу, концентрация которого соответствует_____ классу вредности.

Правильный ответ: наиболее высокому.

16. Какими признаются условия труда на рабочем месте в случае, если вредные и (или) опасные производственные факторы на данном рабочем месте не идентифицированы?

Правильный ответ: допустимыми.

17. В каких единицах измеряются концентрации вредных химических веществ в воздухе?

Правильный ответ: мг/м^3

18. Заземление оборудования на рабочем месте приводит к снижению_____

Правильный ответ: электрического поля.

19. Регламентируется ли суммарное количество измеряемых факторов при проведении специальной оценки условий труда? _____

Правильный ответ: нет.

20. К параметрам микроклимат производственного помещения относится 4 показателя: _____, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха, тепловое излучение

Правильный ответ: температура воздуха.

УК – 8.2 Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера

Задания закрытого типа:

1. От каких факторов зависит степень воздействия вредного вещества на организм человека?

1) концентрации
2) продолжительности воздействия
3) физико-химических свойств вещества.

Правильный ответ: 1, 2, 3

2. Установите последовательность выполнения мероприятий перед сдачей технологического оборудования в ремонт:

1) технологическое оборудование необходимо отключить от паровых, водяных, и технологических трубопроводов, газоходов и источников снабжения электроэнергией
2) освободить оборудование от технологических материалов
3) на всех трубопроводах должны быть установлены заглушки

Правильный ответ: 1-3 -2

3. Определите максимальное время пребывания работающего в шланговом противогазе:

Правильный ответ: не более 30 минут

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

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

Правильный ответ: -2-1-3-4

5. При внезапном наводнении до прибытия помощи следует:

1) занять ближайшее возвышенное место и оставаться до схода воды, при этом подавать сигналы, позволяющие вас обнаружить
2) оставаться на месте и ждать указаний по телевидению (радио), при этом вывесить

белое или цветное полотнище;

3) по возможности покинуть помещение и ждать на улице, подавая световые и звуковые знаки о помощи;

4) по возможности покинуть помещение и ждать помощи на улице

Правильный ответ: 1

Задания открытого типа:

6. Допустимые значения естественного радиационного фона составляют_____ мкЗв/ч

Правильный ответ: 0,1–0,2

7. При отравлении хлором категорически запрещается_____

Правильный ответ: давать вдыхать кислород

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

Правильный ответ: спецобработкой

9. При угрозе радиационного заражения запрещено_____

Правильный ответ: **герметизировать окна**

10. В случае возникновения ЧС проводят_____эвакуацию

Правильный ответ: экстренную

11. В случае угрозы для жизни населения от массовых пожаров в населенных пунктах организуется_____

Правильный ответ: эвакуация в безопасное место

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

Правильный ответ: ожидание помощи

13. К тушению пожара допускаются лица не моложе _____ лет

Правильный ответ: 18

14. Если во время наводнения вода застала Вас в поле, то необходимо срочно_____

Правильный ответ: выходить на возвышенное место

15. В качестве первичных средств тушения пожара необходимо использовать_____

Правильный ответ: огнетушители, песок

16. На первом этапе работ по ликвидации ЧС природного и техногенного характера необходимо организовать_____

Правильный ответ: поиск и обнаружение пострадавших

17. При занулении оборудования для снижения риска электропоражения необходимо использовать технический принцип_____

Правильный ответ: «слабого звена»

18. Идентификацию опасностей необходимо производить на основе_____

Правильный ответ: системного анализа

19. Для защиты от электромагнитных излучений необходимо использовать_____

Правильный ответ: экранирование

20. В системах безопасности человек выполняет роль как объекта защиты, так и _____

Правильный ответ: источника опасности

УК-8.3

Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения

Задания закрытого типа:

1.Установите соответствие между факторами окружающей среды и их способностью оказывать

прямое или косвенное, немедленное или отдаленное воздействие на деятельность человека, его здоровье и потомство:
1) физические
2) химические
3) биологические
4) социальные
а) среда обитания
б) регион
в) техносфера
г) биосфера
Правильный ответ:1-б, 2-в, 3-г, 4-а

2. Установите соответствие между понятиями:
1. столкновение автомобилей на дороге
2. наводнение
3. падение самолета
4. получение травмы на рабочем месте
а) катастрофа
б) происшествие
в) авария
г) стихийное бедствие
Правильный ответ:1-в, 2-г, 3-а, 4-б

3. Установите последовательность проектирования психологически безопасной среды в организации:
1. стимулирование деятельности сотрудников организации по внедрению в практику новых технологий
2. обеспечение сохранности психического здоровья сотрудников организации
3. создание условий для успешного развития личности в организации
4. функционирование системы межличностных отношений, создающее условия по предотвращению угроз психологической безопасности личности
5. формирование состояния защищенности субъекта и сохранения его основополагающих ценностей
Правильный ответ: 3, 2, 4, 5, 1

4. Слежение за состоянием среды обитания и предупреждение о создающихся негативных ситуациях – это _____
1. экологичность
2. мониторинг
3. качество
4. критерии
Правильный ответ: 2

5. Выберете классы условия труда в соответствие с гигиенической классификацией труда:
1. нормальные
2. допустимые
3. опасные
4. вредные
5. приемлемые
6. оптимальные
Правильный ответ: 2, 3, 4, 6

Задания открытого типа:

6. Степень соответствия параметров среды потребностям людей и других живых организмов – это _____ среды обитания.
Правильный ответ: экологичность

7. _____ - негативное свойство живой и неживой материи, способное причинить ущерб самой материи: людям, природной среде, материальным ценностям.
Правильный ответ: опасность

8. _____ – это регион биосферы, в прошлом преобразованный людьми с помощью прямого или косвенного воздействия технических средств в целях наилучшего соответствия

своим материальным и социально-экономическим потребностям.
Правильный ответ: техносфера
9. Происшествие в технической системе, сопровождающееся гибелью или пропажей без вести людей, – это _____.
Правильный ответ: катастрофа
10. Обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного явления, катастрофы, военных действий – это _____ ситуация.
Правильный ответ: чрезвычайная
11. _____ – это негативное свойство живой и неживой материи, способное причинять ущерб самой материи: людям, природной среде, материальным ценностям.
Правильный ответ: опасность
12. _____ – это территория, обладающая общими характеристиками состояния биосферы или техносферы.
Правильный ответ: регион
13. Специальное освещение, которое создается для обеззараживания воздуха, питьевой воды, продуктов питания – это _____ облучение.
Правильный ответ: бактерицидное
14. _____ (приспособление) – это компенсация изменений факторов среды обитания, которая оказывается возможной благодаря активации особых систем организма.
Правильный ответ: адаптация
15. _____ – это свойство организма, обеспечивающее его устойчивость к действию чужеродных белков, болезнетворных (патогенных) микробов и их ядовитых продуктов.
Правильный ответ: иммунитет
16. _____ - компонент воздуха ответственен за парниковый эффект.
Правильный ответ: углекислый газ
17. _____ - загрязнитель воздуха в наибольшей степени ответственнен за разрушение озонового слоя.
Правильный ответ: фреон
18. В случае ядерного взрыва и образования радиоактивного облака на расстоянии от населенного пункта, гражданскому населению необходимо перемещаться ориентируясь на _____.
Правильный ответ: направление ветра
19. В случае ядерного взрыва, человек должен лечь на землю _____ к взрыву.
Правильный ответ: ногами
20. _____ излучение радиоактивных химических элементов обладает наибольшей проникающей способностью.
Правильный ответ: гамма

ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК – 1.1 Уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
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
5. *Правильный ответ: 3*

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

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

7. Технологическая схема производства вареных колбас?:

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

Правильный ответ: 1

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

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

9. Какие колбасы подвергаются варке?:

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

Правильный ответ: 1

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

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

Правильный ответ: 1

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

1. 45 – 65 ^{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
5. *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

ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК – 1.2 Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов

Задания закрытого типа

1. Время размораживания мяса при медленном способе:
   1) 10-12 часов
   2) 5-6 часов
   3) 1-3 суток

Правильный ответ: 3

2. Какие правила по технике безопасности должен соблюдать обвальщик при разделке мяса?
   1) использовать длинный нож
   2) должна быть одета кольчуга
   3) раскладывать отдельно мясо и кости

Правильный ответ: 2

3. Установите соответствие между продуктом и сроком его хранения

1.	Кефир	А	36 ч
2.	Творог	Б	24 ч
3.	Сметана	В	20 ч
4.	Молоко	Г	72 ч
5.	Масло	Д	5 сут.

Правильный ответ: 1 – Б; 2 – А; 3 – Г; 4 – В; 5 – Д.

4. Установите соответствие между видами обработки молока и режимами

1	Пастеризованное	А	Нагрев до 90-95 градусов и выдерживание 3-4 часа
2	Стерилизованное	Б	Нагрев до 75-80 градусов
3	Топленое	В	Нагрев до 135-150 градусов

Правильный ответ: 1 –Б ;2 – В; 3 – А.

5. Одним из основных требований к теме научной работы - состоящей в оригинальности заложенной в тему основной идеи, обеспечивающей углубление или обновление сложившихся в науке представлений, называется

•

а) Научное представление;
б) Научная новизна;
в) Научный плагиат.
Правильный ответ: б

Задания открытого типа:

1. При разработке новых технологий и продуктов не допускается использование продовольственное сырье животного происхождения после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и ____ удостоверяющее соответствие требованиям ветеринарных правил и норм
общепринятых методов испытаний
Правильный ответ: не

2. Комбинацию элементов разного характера: изобразительных, словесных, объемных и т.п. представляют _____ товарные знаки.
Правильный ответ: комбинированные

3. Свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов, по которым принимают решение оценивать их качество – это определяющие _____
Правильный ответ: показатели

4. Крупнокусковой полуфабрикат на кости, получаемый после первичной разделки крупного рогатого скота, называется _____
Правильный ответ: отруб

5. Мясо на костях, полученное при убое животного после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног, называется _____
Правильный ответ: туша

6. _____ - сформулированные в одном предложении основные мысли.
Правильный ответ: Тезисы

7. _____- краткое изложение или краткая запись содержания какого-либо текста.
Правильный ответ: Конспект

8. _____ (эл. адрес) - это научная электронная библиотека, размещенная в интернете, и поэтому она очень удобна в использовании, так как любой пользователь может посетить ее, когда пожелает. Была создана в 1999 году для обеспечения российским ученым электронного доступа к главным иностранным научным изданиям.
Правильный ответ: Elibrary.ru

9. _____ - это отзыв о научной работе, в котором критически оцениваются основные

положения и результаты рецензируемого исследования.
Правильный ответ: Рецензия

10. _____ - это эксперт, который действует от имени научного журнала или издательства, проводит научную экспертизу авторских материалов для определения возможности их публикации.
Правильный ответ: Рецензент

11. Научная _____ - это форма публичного обмена достижениями, мнениями между представителями научного сообщества.
Правильный ответ: конференция

12. _____ - это соревнование, соискательство наград или премий
Правильный ответ: Конкурс

13. _____- это конференция по научным вопросам.
Правильный ответ: Симпозиум

14. Тело человека состоит 60-65% состоит из _____
Правильный ответ: воды

15 . Начальный этап пищеварения заключается *в _____ обработке пищи*
Правильный ответ: механической

ПК-2 -
Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-2.1 -
Знать физические, химические, биотехнологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения

Задания открытого типа:

Задания закрытого типа:

1. Выберите правильный ответ: для производства пенициллина культурой Penicillium chrysogenum лучшим источником углерода является: _____
а) фруктоза
б) сахароза
в) сочетание глюкозы и лактозы
г) глицерин
Правильный ответ: в

2. По какому признаку в классификации пищевые добавки подразделяются на функциональные классы:
а) по признаку маркировки
б) по технологическим функциям
Правильный ответ: а

3. Установите соответствие между понятиями антибиотических веществ и их происхождением:
1) лизоцим
2) эритрин
3) экмолин
4) памалин
а) вещество, получаемое из эритроцитов крови животных
б) вещество, получаемое из слюнных желез крупного рогатого скота
в) вещество, содержащееся в яичном белке, слезах, слюне, рыбной икре
г) вещество, получаемое из тканей рыб
Правильный ответ: 1-в, 2-а, 3-г, 4- б

4. Какие из нижеперечисленных объектов не рассматриваются как основные объекты биотехнологии:
а) объекты растительного и животного происхождения
б) микроорганизмы
в) многокомпонентные ферментные системы клеток
г) отдельные ферменты
Правильный ответ: а, в, г
5. Биологическая роль витамина А:
а) влияние на рост организма
б) нормализация дифференцирования эпителия
в) образование зрительного пурпура
г) липотропное действие
Правильный ответ: а, б, в

Задания открытого типа
1. Физические методы консервирования препятствуют росту _____
Правильный ответ: микробов
2. К тепловой обработке относят _____ и стерилизацию
Правильный ответ: пастеризацию
3. Важнейшими _____ агентами являются глицерин, сорбит, инвертный сахар и другие сахароподобные вещества
Правильный ответ: влагоудерживающими
4. _____ добавляются к порошкообразным и мелкокристаллическим пищевым продуктам для предотвращения слипания их частиц и сохранения сыпучести
Правильный ответ: антислеживающие агенты
5. _____ сохраняют свежесть пищевых продуктов, защищают их от высыхания, снижения веса, потерь витаминов и ароматических веществ, а также от нежелательного воздействия окружающей среды
Правильный ответ: п*ленкообразователи*
6. Биологически активные добавки делят по составу и направленному действию на три большие группы - нутрицевтики, парафармацевтики, _____
Правильный ответ: эубиотики
7. К _____ относят витамины и витаминоподобные средства - предшественники витаминов, аминокислот, макро и микроэлементов, полиненасыщенных жирных кислот, углеводов, клетчатки, некоторые ферментов
Правильный ответ: нутрицевтикам
8. БАД получают из _____, животного, минерального сырья, а также химическими или биотехнологическими способами
Правильный ответ: растительного
9. _____ - это соединения, придающие конечному продукту свойства геля
Правильный ответ: гелеобразователи
10. Вещества, повышающие вязкость пищевых систем — это
Правильный ответ: загустители
11. _____ Е407 – загуститель, гелеобразователь и стабилизатор консистенции, применение которого в хтом качестве разрешено во всех странах мира
Правильный ответ: каррагинан
12. Антимикробное действие поваренной соли изменяется в зависимости от различных _____ параметров обработки
Правильный ответ: температурных
13. Порча животных жиров лучше всего определяется по изменению _____
Правильный ответ: цвета
14. В группу _____ включены биосредства, содержащие такие компоненты: пептиды, продукты пчеловодства, органические кислоты, растительные антиоксиданты, гликозиды, эфирные масла, азотсодержащие органические соединения, желчь
Правильный ответ: парафармацевтиков
15. _____ - это БАД-пробиотики и пребиотики на основе живых микроорганизмов и/или их метаболитов

Правильный ответ: эубиотики

ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ПК-2.2. - Знать методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения

Задания закрытого типа:

1. Определение качества по запаху, вкусу готовой продукции - это…
а) качество продукции
б) микробиологический контроль
в) дегустация
Правильный ответ: в

2. Оценка доброкачественности пищевой продукции по общему количеству патогенных бактерий – это…
а) бактериологический контроль
б) биопроба
в) бактериоскопия мазков
г) органолептический контроль
Правильный ответ: а

3. Извлечение органов грудной, брюшной полости – это…
а) нутровка
б) оглушение
в) туалет туш
г) распил туш
Правильный ответ: а.

4. Ветеринарный контроль скота находящегося на предубойной базе – это…
а) лабораторное исследование мяса на свежесть
б) ветеринарный осмотр
в) ветеринарно – санитарная экспертиза
г) органолептическая оценка
Правильный ответ: б

5. Методы ветсанэкспертизы и технохимического исследования продуктов – это…
а) лабораторное исследование мяса на свежесть
б) ветеринарный осмотр
в) ветеринарно – санитарная экспертиза
г) органолептическая оценка
Правильный ответ: в

Задания открытого типа

1. Время выдержки свиней на предубойной базе _____часов
Правильный ответ: 10-12 часов

2. Процесс первичной переработки свиней, при котором подвергают контролю следующие параметры – температура воды, время: _____
Правильный ответ: ошпаривание.

3. Процесс первичной переработки скота, при котором подвергают контролю выполнение разреза вокруг проходника (прямой кишки)_____
Правильный ответ: нутровка.

4. Метод исследования, характеризующийся следующими параметрами – корочка подсыхания, мясной сок, консистенция_____
Правильный ответ: органолептический.

5. В соответствии с законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и действующим законодательством, всю ответственность за качество и безопасность продукции несет _____.
Правильный ответ: производитель

6. В _____лабораториях организуется контроль физико-химических показателей его анализ, в некоторых случаях микробиологический.
Правильный ответ: производственных

7. Основным нормативным документам, регламентирующем результаты оценки показателей качества продукции является_____
Правильный ответ: государственный стандарт.

8. При неправильно оформленных документах животных, доставленных на мясокомбинат, размещают в_____
Правильный ответ: карантинном отделении.

9. Вид порчи жира, характеризующийся накоплением в нем предельных оксикислот называют _____.
Правильный ответ: осаливание.

10. Цвет характерный для доброкачественной свинины_____
Правильный ответ: бледно – розовый.

11. Цвет жира характерного для крупного рогатого скота _____
Правильный ответ: светло – желтый.

12. Температуру охлажденного мяса_____
Правильный ответ: 4 °С

13. Консервы с биологическим и химическим _____бракуют, чтобы избежать отравления людей?
Правильный ответ: бомбажем.

14. Количество консервных банок отбирают от партии для исследования_____банки.
Правильный ответ: 1-2 банки

15. Характерный цвет мяса для доброкачественной говядины_____
Правильный ответ: красный.

ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
ПК-3.1 Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий

Задания закрытого типа:

1. При проектировании предприятий необходимо учитывать:
1) минимальное использование сырья
2) максимальную себестоимость продукции
3) создание безотходных технологий
4) наличие железнодорожных путей
Правильный ответ: 3

2. К основному производству относится:
1) холодильник
2) административно-бытовой корпус
3) подсобные цехи
4) градирня

3. Размещение оборудования на плане цеха должно обеспечивать:
1) минимальное расстояние между оборудованием
2) поточность технологического процесса
3) подачу сырья разными способами
4) затраты на его обслуживание
Правильный ответ:2

4. Коэффициент использования площади для производственного цеха равен ….

1) 0,3
2) 1,00
3) 0,75
4) 0,9
Правильный ответ: 1

5. План земельного участка со всеми основными, вспомогательными, проектируемыми и реконструируемыми зданиями и сооружениями, селетебными зонами называется - _____.
1) генеральным планом
2) технологической схемой
3) поэтажным планом
4) разрезом

Правильный ответ: 1

Задания открытого типа:

1. План земельного участка со всеми основными, вспомогательными, проектируемыми и реконструируемыми зданиями и сооружениями, селетебными зонами называется - _____.
Правильный ответ: генеральным планом

2.Полезную площадь складских помещений предприятий определяют как _____ площадей всех расположенных в нем помещений (камеры, кладовые), за исключением лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц и пандусов
Правильный ответ: сумму

3. _____помещений для приема и хранения продуктов предприятий рассчитывать по удельной нагрузке на 1 м^2 грузовой площади пола и по площади, занимаемой оборудованием
Правильный ответ: Площадь

4. _____ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить

или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.
Правильный ответ: Проект

5. К _____ площади относят инструментальные, электрощитовые, тепловые пункты, лестницы, вестибюли, коридоры, тамбуры и т.д.
Правильный ответ: Подсобной

6. План земельного участка со всеми основными, вспомогательными, проектируемыми и реконструируемыми зданиями и сооружениями, зонами называется - _____.
Правильный ответ: генеральным планом

7. _____ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.
Правильный ответ: Проект

8. План участка с обозначением всех зданий и подсобных сооружений зеленых насаждений, автостоянок, ограждений, дорог и пешеходных дорожек, мест ввода коммуникаций и др. называют_____
Правильный ответ: генеральный план

9. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является_____
Правильный ответ: инженер

10. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов называют_____
Правильный ответ: типовым

11. Совокупность расстояний между колоннами каркаса в продольном и поперечном расстоянии называют
Правильный ответ: сетка

12. Комплекс технических материалов, содержащих описание (с принципиальными обоснованиями и расчетами) предназначенных к постройке или реконструкции производства, технологических линий и установок называется_____
Правильный ответ: Технической документацией

13. _____ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.
Правильный ответ: Проект

14. _____ оборудование цехов предприятий мясной отрасли предназначено для проведения различных механических операций. Может быть представлено отдельными машинами или поточными линиями (в специализированных цехах).
Правильный ответ: Механическое

15. При индустриальном способе производства в специализированных цехах устанавливают поточные _____
Правильный ответ: линии

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Для достижения комплексной оценки качества учебной работы обучающихся ниже приведен график контрольных мероприятий системы оценки учебных достижений обучающихся.

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

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

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

1) характер выполненной работы;

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

3) отношение студента к порученной работе;

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

К защите допускаются студенты, получившие положительные рецензии по представленному отчету. Согласно учебному плану и расписанию занятий назначается дата проведения защиты отчета по практике. Каждому студенту предлагается присутствующей аудитории устное информационное сообщение о проделанной работе в период практики.

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

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

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

График контрольных мероприятий текущего контроля

Наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая	Этап формировани	Форма контрольного	Срок проведения контрольного

	компетенция	я компетенции	мероприятия	мероприятия
Методы проведения и описания исследований	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1	I этап II этап III этап	Устный опрос	Первая неделя практики
1. Привести технологическую схему производства колбасных изделий 2. Привести технологическую схему первичной переработки убойных животных 3. Привести технологическую схему производства мясных полуфабрикатов 4. Привести технологическую схему производства мясных консервов	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1	I этап II этап III этап	Устный опрос	Вторая неделя практики
1. Технология и организация процесса производства кормовой муки в вакуум-горизонтальных котлах. 2. Организация технологического процесса переработки жира-сырца на непрерывно действующих установках. Методы очистки жира от примесей и влаги. 3. Технология и техника охлаждения и хранения охлажденного мяса. Причины появления холодной контрактации и способы снижения. Перспективы использования повышенного радиационного УФ-излучения, упаковки пищевых покрытий для увеличения сроков хранения охлажденного мяса.	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1	I этап II этап III этап	Устный опрос	Третья неделя практики
1. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса производства меланжа. 2. Технология и организация процесса производства яичного порошка. 3. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки сухопутной и водоплавающей птицы.	ПК-2; ПК-2.1, ПК-2.2., ПК-2.3.; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6	I этап II этап III этап	Устный опрос	Четвертая неделя практики
1. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота. 2. Технологическая схема,	ПК-2; ПК-2.1, ПК-2.2., ПК-2.3.; ПК-2.4; ПК-2.5;	I этап II этап III этап	Устный опрос	Пятая неделя практики

характеристика основных операций и организация технологического процесса убоя и первичной обработки свиней.3. Технология и организация производства панированных полуфабрикатов.4. Технология и организация производства крупнокусковых и натуральных полуфабрикатов.	ПК-2.6			
1. Технология и организация производства панированных полуфабрикатов. 2. Технология и организация производства крупнокусковых и натуральных полуфабрикатов.3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов (котлет и пельменей).	ПК-2; ПК-2.1, ПК-2.2., ПК-2.3.; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6	I этап II этап III этап	Устный опрос	Шестая неделя практики

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/160134
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения : учебное пособие / И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 186 с. — ISBN 978-5-8353-2753-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/172668— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/172668

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

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 Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень профессиональных баз данных

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

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

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

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

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	**Режим доступа**
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Компания 000 Волтек Групп	Voltekgroup.com
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovanija/503/
Электронная библиотека КемТИПП	http://e-lib.kemtipp.ru/?id=34&section=2
База ГОСТов	http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_17527-2014
Независимый портал для специалистов мясной индустрии «Мясной эксперт»	http://www.meat-expert.ru/forums/forum/7-obolochka-upakovka-markirovka/
Технологии и оборудование для производства мясных продуктов	http://meat-pro.ru/pelmeni/kratkaya-tehnologiya-proizvodstva-pelmeney.html
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (AgriculturalResearchInformationSystem) -	https://agris.fao.org/agris-

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

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

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

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

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

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

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

Оснащенность и адрес помещений

Аудитория № 21э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплек- тованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - про- ектор Beng Mx560; ноутбук (переносной); экран; , веб-камера Logitech;трибуна; стул на раме- 28 шт.; парта аудиторная – 14 шт.; выставочный стол с тумбой – 3 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин ; шкаф с муляжами продовольственных товаров. Специализированное учебное оборудование – термометр ТР101; ложка-весы электронная до 500 гр.; маслобойка Melasty 10л; сепаратор электрический Сибирь-120 с регулятором; мороженица автоматическая Nemox I-GREEN Gelatissimo Exclusive Black 1,7 л; йогуртница ROMMELSBA CHER JG 40; пресс для прессования сырного зерна малый пневматический; нож- лопатка для мягких сыров «Сырный ломтик»; форма для сыра с крышкой-поршнем на 500 гр.; набор для приготовления творога и сыра BRADEX TK 00192; водяная баня SHHW21600All двухуровневая (+100С); анализатор молока Ekomilk TOTAL КАМ-98-2А; прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7МТ»; термостат ТС 1/80; шкаф суховоздушный ШС-80; зонд pH Testo 206 ГТД; рефрактометр ручной; люминометр 3М Clean-Trace LM1 с поверкой ГТД; центрифуга ЦЛМ 1-12. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

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. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 15э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); проекторBENG,; экран; шкаф для документов; стол переговоров,-1 шт, стол руководителя-1 шт.; трибуна, стол компьютерный – 7 шт.; стул офисный – 24 шт., компьютер- 8 шт.; МФУ CANON; веб-камера Logitech; колонки 2,0 Sven MC-20 RMS 90W; сплит-система Бирюса. 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. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27