Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 11:50:15
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Техно-химический контроль в мясной отрасли

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

Программа разработана:

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

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

п. Персиановский, 2026 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

- Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ПК-2.1.)
- Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ПК-2.3.)
- Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2.6.)

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине Техно-химический контроль в мясной отрасли, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1. -осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	*Знание:* входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения
			Умение: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
			Навык и / или опыт деятельности: осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ПК-2	Способен управлять каче-	ПК-2.3.-контролирует технологические пара-	*Знание:* технологических параметров и режимов производства про-

	ством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	метры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	дуктов питания животного происхождения
			Умение: контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения
			Навык и / или опыт деятельности: контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.6.- Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	*Знание:* методов контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
			Умение: разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			Навык и / или опыт деятельности: разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2022 год набора						
2	3/108	6	10	0,2	91,8	Зачет
заочная форма обучения 2023 год набора						
2	3/108	6	10	0,2	91,8	Зачет
очная форма обучения 2024 год набора						
2/4	3/108	32	48	0,2	27,8	Зачет
заочная форма обучения 2024 год набора						

2	3/108	6	10	0,2	91,8	Зачет
очная форма обучения 2025 год набора						
2/4	3/108	32	48	0,2	27,8	Зачет
заочная форма обучения 2025 год набора						
2	3/108	6	10	0,2	91,8	Зачет
очная форма обучения 2026 год набора						
2/4	3/108	32	48	0,2	27,8	Зачет
заочная форма обучения 2026 год набора						
2	3/108	6	10	0,2	91,8	Зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из 5 разделов (тем):

Дисциплина «Техно-химический контроль в мясной отрасли
Раздел 1 Введение. Цель и задачи дисциплины. Особенности контроля на предприятиях мясной отрасли.
Раздел 2 Контроль убоя и переработки скота. Контроль обработки и качества консервированных шкур.
Раздел 3 Контроль производства и качества животных жиров, кормовой муки.
Раздел 4 Контроль холодильной обработки и хранения мяса
Раздел 5 Контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов
Раздел 6 Контроль производства и качества мясных баночных консервов
Раздел 4 Контроль холодильной обработки и хранения мяса

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов	
			очная	заочная
			2024-2026	2022-2026
1.	**Раздел 1** Введение. Цель и задачи дисциплины. Особенности контроля на предприятиях мясной отрасли.	Предмет и задачи дисциплины. Понятие о качестве мяса и мясных продуктов. Основные факторы, определяющие качество мяса и мясопродуктов. Современные методы определения показателей качества. Комплексная оценка качества. Устройство и оснащение производственной лаборатории	4	1
2.	**Раздел 2** Контроль убоя и переработки скота. Контроль обработки и качества консервированных шкур	Прием и содержание скота. Контроль убоя и переработки скота. Схема контроля процесса первичной переработки скота. Точки производственного контроля. Перечень операций, подлежащих контролю в цехе убоя скота и разделки туш. Контроль обработки и качества консервированных шкур. Требования к шкурам, поступающих на консервирование. Требования к консервированным шкурам. Контроль обработки шкур.	6	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов	
			очная	заочная
			2024-2026	2022-2026
		Определение качества консервированных шкур. Пороки шкур.		
3.	**Раздел 3** Контроль производства и качества животных жиров, кормовой муки	Особенности организации контроля в цехах выработки животных жиров. Пищевые животные жиры: требования к качеству сырья, готовой продукции; контроль производства. Дефекты пищевых животных жиров: причины возникновения и меры устранения. Технические жиры: требования к качеству сырья, готовой продукции; контроль производства. Контроль производства и качества кормовой муки. Требования к сырью и готовой продукции. Схема контроля производственного процесса.	8	1
4.	**Раздел 4** Контроль холодильной обработки и хранения мяса	Контроль холодильной обработки и хранения мяса. Контроль температурных режимов. Контроль относительной влажности воздуха. Контроль воздухообмена и циркуляции воздуха. Схема контроля холодильной обработки. Режимы и условия хранения мяса, подвергнутого холодильной обработке. Холодильная обработка других продуктов (жирсырец, топленые пищевые жиры, шпик, субпродукты)	8	1
5.	**Раздел 5** Контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов	Задачи производственно-технологического контроля в цехах колбасного завода. Организационные основы контроля при производстве колбасных изделий. Контроль качества сырья и вспомогательных материалов. Контроль качества готовых продуктов, методы исследования показателей качества колбасных изделий. Схема контроля производственного процесса по стадиям технологической обработки. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий	6	1
	Раздел 6 Контроль производства и качества мясных баночных консервов	Требования к качеству сырья и вспомогательных материалов, тары. Контроль качества готовой продукции. Контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки. Термостатная выдержка. Определение качества консервов, методы проведения испытаний. Дефекты консервов и причины их возникновения. Влияние технологических факторов на качество готовых изделий.		
Итого			32	6

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов	
				очная	заочная
				2024-2026	2022-2026
1	**Раздел 1** Введение. Цель и задачи дисциплины. Особенности контроля на предприятиях мясной отрасли.	Входной контроль сырья и материалов. *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью изучения особенностей организации входного контроля сырья и материалов	Индивидуальный и фронтальный опрос	6	1
2	**Раздел 2** Контроль убоя и переработки скота. Контроль обработки и качества консервированных шкур	Производственный контроль процесса мясожирового производства. *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью приобретения навыков разработки схемы контроля технологического процесса производства и переработки мяса и продуктов убоя.	Индивидуальный и фронтальный опрос	6	1
3	**Раздел 3** Контроль производства и качества животных жиров, кормовой муки	Определение качества пищевых топленых животных жиров. Исследование качества кормовой муки. *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью изучения особенностей контроля качества животных жиров и кормовой муки.	индивидуальный и фронтальный опрос	8	2
4	**Раздел 4** Контроль холодильной обработки и хранения мяса	Определение свежести мяса (органолептические исследования, физико-химические показатели). *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью изучения определения качественных показателей мяса	индивидуальный и фронтальный опрос	8	2
5	**Раздел 5** Контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов	Определение качественных показателей колбасных изделий, копченых продуктов и полуфабрикатов. *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью изучения определения качественных показателей колбасных изделий, копченых продуктов и полуфабрикатов.	индивидуальный и фронтальный опрос	10	2
	Раздел 6 Контроль производства и качества мясных баночных консервов	Определение качественных показателей консервов. *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью изучения определения качественных показателей консервов.	индивидуальный и фронтальный опрос	10	2
Итого				48	10

3.4.Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	
			Очная	заочная
			2024-2026	2022-2026

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	
			Очная	заочная
			2024-2026	2022-2026
1	**Раздел 1** Введение. Цель и задачи дисциплины. Особенности контроля на предприятиях мясной отрасли.	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.6 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	4	11,8
2	**Раздел 2** Контроль убоя и переработки скота. Контроль обработки и качества консервированных шкур	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.6 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	4	10
3	**Раздел 3** Контроль производства и качества животных жиров, кормовой муки	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.6 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	4	10
4	**Раздел 4** Контроль холодильной обработки и хранения мяса	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.6 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	4	20
5	**Раздел 5** Контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.6 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	5,8	20
	Раздел 6 Контроль производства и качества мясных баночных консервов	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.6 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	6	20
Итого			27,8	91,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 Введение. Цель и задачи дисциплины. Особенности контроля на предприятиях мясной отрасли. *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы. Подготовка к зачету*	Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102690 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/102690
	Сарбатова, Н. Ю. Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки : учебное пособие / Н. Ю. Сарбатова. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 173 с. — ISBN 978-5-00097-756-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315740 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/315740
	Кичко, Ю. С. Технохимический контроль производства мясных продуктов : учебное пособие / Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова, Н. Г. Догарева. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 118 с. — ISBN 978-5-7410-3238-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/437681 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/437681
Раздел 2 Контроль убоя и переработки скота. Контроль обработки и качества консервированных шкур. *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы. Подготовка к зачету*	Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/113356
	Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130478 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130478
	Кичко, Ю. С. Технохимический контроль производства мясных продуктов : учебное пособие / Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова, Н. Г. Догарева. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 118 с. — ISBN 978-5-7410-3238-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —	https://e.lanbook.com/book/437681

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	URL: https://e.lanbook.com/book/437681 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 3 Контроль производства и качества животных жиров, кормовой муки. *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы. Подготовка к зачету*	Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102690 Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/102690
	Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93550 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93550
	Кичко, Ю. С. Технохимический контроль производства мясных продуктов : учебное пособие / Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова, Н. Г. Догарева. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 118 с. — ISBN 978-5-7410-3238-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/437681 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/437681
Раздел 4 Контроль холодильной обработки и хранения мяса *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы. Подготовка к зачету*	Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102690 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/102690
	Кичко, Ю. С. Технохимический контроль производства мясных продуктов : учебное пособие / Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова, Н. Г. Догарева. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 118 с. — ISBN 978-5-7410-3238-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/437681 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/437681
Раздел 5 Контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы. Подготовка к за-*	Кичко, Ю. С. Технохимический контроль производства мясных продуктов : учебное пособие / Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова, Н. Г. Догарева. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 118 с. — ISBN 978-5-7410-3238-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/437681 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/437681
	Сидоров, Ю. Д. Технохимический контроль пищевых производств : практикум : [16+] / Ю. Д. Сидоров, Д. З. Давлетбаева, М. А. Поливанов ; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный техноло-	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
чету	гический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 135 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084 – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-0714-8. – Текст : электронный.	
	Сарбатова, Н. Ю. Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки : учебное пособие / Н. Ю. Сарбатова. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 173 с. — ISBN 978-5-00097-756-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315740 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/315740
Раздел 6 Контроль производства и качества мясных баночных консервов *Изучение рекомендованной учебно-методической литературы. Подготовка к зачету*	Кичко, Ю. С. Технохимический контроль производства мясных продуктов : учебное пособие / Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова, Н. Г. Догарева. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 118 с. — ISBN 978-5-7410-3238-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/437681 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/437681
	Сидоров, Ю. Д. Технохимический контроль пищевых производств : практикум : [16+] / Ю. Д. Сидоров, Д. З. Давлетбаева, М. А. Поливанов ; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 135 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084 – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-0714-8. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084
	Сарбатова, Н. Ю. Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки : учебное пособие / Н. Ю. Сарбатова. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 173 с. — ISBN 978-5-00097-756-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315740 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/315740

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙАТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции /Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать I этап	Уметь II этап	Навык и (или) опыт деятельности III этап
ПК-2/ ПК-2.1.	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения	осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения	осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ПК-2 / ПК-2.3.	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения	контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения	контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

ПК-2 / ПК-2.6.	Способен управлять 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	методы контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой:

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

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

Результат обучения по дисциплине	**Критерии и показатели оценивания результатов обучения**			
	Не зачтено	**Зачтено**	**Зачтено**	**Зачтено**
I этап **Знать** входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения **ПК-2/ ПК-2.1.**	**Фрагментарные знания в области** входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области** входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения
II этап **Уметь** осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	**Фрагментарное умение** осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов пита-	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, по-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрика-	**Успешное и систематическое умение** осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и

животного происхождения **ПК-2/ ПК-2.1.**	ния животного происхождения/ **Отсутствие умений**	луфабрикатов и продуктов питания животного происхождения	тов и продуктов питания животного происхождения	продуктов питания животного происхождения
III этап **Владеть навыками** осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства **ПК-2/ ПК-2.1.**	**Фрагментарное применение навыков** осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	**Успешное и систематическое применение навыков** осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
I этап **Знать** технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения **ПК-2/ ПК-2.3.**	**Фрагментарные знания в области** технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области** технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
II этап **Уметь** контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения **ПК-2/ ПК-2.3.**	**Фрагментарное умение** контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения	**Успешное и систематическое умение** контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения

III этап **Владеть навыками** контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации **ПК-2/ ПК-2.3.**	**Фрагментарное применение навыков** контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**Успешное и систематическое применение навыков** контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
I этап **Знать** методы контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения **ПК-2/ ПК-2.6.**	**Фрагментарные знания в области** методов контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** методов контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** методов контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области** методов контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
II этап **Уметь** разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **ПК-2/ ПК-2.6.**	**Фрагментарное умение** разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Успешное и систематическое умение** разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
III этап	**Фрагментарное**	**В целом успеш-**	**В целом успешное,**	**Успешное и си-**

Владеть навыками в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **ПК-2/ ПК-2.6.**	**применение навыков** в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **/Отсутствие навыков**	**ное, но не систематическое применение навыков** в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**стематическое применение навыков** в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

5.3 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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Текущий контроль проводится при защите расчетных заданий по темам практических занятий, а так же в форме тестирования, обеспечивая, таким образом, закрепление знаний по теоретическому материалу и формирование навыка практического построения прогнозов с использованием различных методов.

Задания для подготовки к зачету

ПК-2/ ПК-2.1.

Знать входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения.

1. Факторы качества пищевых продуктов.
2. Порядок отбора проб. Контроль условий приёма и подготовки мяса на перерабатывающих предприятиях.
3. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов
4. Оценка органолептических свойств мяса и мясных продуктов

Уметь осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения

1. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов. колбасных, солёных, копченых изделий и полуфабрикатов.
2. Роль технохимического контроля в получении биологически полноценных, экологически безопасных продуктов.
3. Санитарно-ветеринарная служба предприятия.

Навык осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

1. Требования к оснащению лабораторий, теоретические основы и методы ветеринарно-санитарного контроля.
2. Организация контроля качества мясного сырья и продуктов.

ПК-2/ ПК-2.3.

Знать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения

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

Уметь контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения

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

Навык контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

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 сырьевом цехе

ПК-2/ ПК-2.6.

Знать методы контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;

15. Санитарно-ветеринарная служба предприятия.

16. Требования к оснащению лабораторий, теоретические основы и методы ветеринарно-санитарного контроля.

26. Задачи оптимального управления технологическими процессами мясной промышленности и пути их решения на основе применения прогрессивных методов исследования в оценке органолептических свойств рыба и рыбных продуктов.

27. Определение качественных показателей и продуктов убоя животных и птиц.

28. Определение свежести говядины, свинины, баранины (органолептические исследования, химические показатели).

29. Определение качественных показателей консервов.

Уметь разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

17. Организация контроля качества мясного сырья и продуктов.

18. Общие санитарно-гигиенические требования к производственным цехам.

24. Контроль условий приёма и подготовки мяса на перерабатывающих предприятиях.

25. Контроль холодильной обработки и хранения мяса и мясопродуктов. колбасных, солёных, копченых изделий и полуфабрикатов.

30. Определение массы нетто и соотношение составных частей консервов.

31. Органолептические исследования.

Навык в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

19. Санитарная обработка цехов, профилактическая дезинфекция, дезинсекция и дератизация.Личная гигиена.

20. Производственно-технический, химический и технологический контроль производства.

21. Факторы качества пищевых продуктов.

22. Задачи техно-хим контроля.

23. Порядок отбора проб.

32. Химические исследования (определение массовой доли свинца и олова).

33. Определение качественных показателей колбасных изделий, соленых и копченых продуктов.

34. Химические исследования (содержание влаги, нитрита натрия, хлорида натрия, крахмала и фосфатов.

35. Контроль качества консервного производства.

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

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

ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

Задания закрытого типа:

1. Контроль, выполняемый самим предприятием – это…

а) производственный контроль

б) входной контроль

в) выходной контроль

Правильный ответ: а

2. Контроль выполняется на предприятии при поступлении сырья – это…

а) производственный контроль

б) входной контроль

в) выходной контроль

Правильный ответ: б

3. Контроль качества готовой продукции – это

а) производственный контроль

б) входной контроль

в) выходной контроль

Правильный ответ: в

4. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также упаковки ее по внешнем признакам – это…

а) брокераж

б) органолептическая оценка

в) технохимический контроль

Правильный ответ: а.

5. Оценка качества сырья, продукции методами физического, химического, физико-химического анализа – это…

а) брокераж

б) органолептическая оценка

в) технохимический контроль

Правильный ответ: в.

Задания открытого типа:

1. Оценка качества внешнего вида, запаха, вкуса готовой продукции – это_____

Правильный ответ: органолептическая оценка.

2. Отсутствие в продуктах вредных для организма человека веществ определяет_____продуктов

Правильный ответ: безопасность.

3. Понятие, включающее энергоценность продукта, содержание в нем пищевых веществ и степень их усвоения организмом, органолептические достоинства, доброкачественность (безвредность)_____

Правильный ответ: пищевая ценность

4. Качество белков в продукте, их аминокислотный состав, перевариваемость и усвояемость организмом - _____

Правильный ответ: биологическая ценность

5. Помещение, в котором размещают животных подозрительных в заболевании называется _____

Правильный ответ: карантин.

6. Помещение, в котором размещают больных животных называется _____

Правильный ответ: изолятор.

7. Периодичность производственного контроля санитарного состояния предприятия _____ раза в месяц

Правильный ответ: 2

8. Время выдержки крупного рогатого скота на предубойной базе _____часа

Правильный ответ: 24

9. Процесс первичной переработки скота, при котором подвергают контролю по следующие параметры- сила тока, напряжение, время, называется _____

Правильный ответ: электрооглушение.

10. Процесс первичной переработки птиц, при котором подвергают контролю параметры – температура парафиномассы, время, обливание холодной водой называется _____

Правильный ответ: воскование.

11. Процесс первичной переработки свиней, при котором контролируют следующие параметры – температура 1000° С, время 5 секунд, ровный коричневый цвет_____

Правильный ответ: опаливание.

12. При биохимической порче и гнилостном разложении мяса проводят _____исследования

Правильный ответ: физико-химические исследования

13. После переработки инфекционно больных животных на предубойной базе проводят_____

познания.

Правильный ответ: дезинфекцию.

14. Оценка доброкачественности пищевой и кормовой продукции по общему количеству микроорганизмов – это

Правильный ответ: микробиологический контроль.

15. Степень соответствия продукции установленными к ним требованиями в соответствии с назначением – это…

Правильный ответ: качество продукции

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

Задания закрытого типа:

1. Определение качества по запаху, вкусу готовой продукции - это…

а) качество продукции

б) микробиологический контроль

в) дегустация

Правильный ответ: в

2. Оценка доброкачественности пищевой продукции по общему количеству патогенных бактерий – это…

а) бактериологический контроль

б) биопроба

в) бактериоскопия мазков

г) органолептический контроль

Правильный ответ: а

3. Извлечение органов грудной, брюшной полости – это…

а) нутровка

б) оглушение

в) туалет туш

г) распил туш
Правильный ответ: а.

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

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

Задания открытого типа

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Вид порчи жира, характеризующийся накоплением в нем предельных оксикислот называют _____.

Правильный ответ: осаливание.

10. Цвет характерный для доброкачественной свинины_____

Правильный ответ: бледно – розовый.

11. Цвет жира характерного для крупного рогатого скота _____

Правильный ответ: светло – желтый.

12. Температуру охлажденного мяса_____

Правильный ответ: 4 °С

13. Консервы с биологическим и химическим _____бракуют, чтобы избежать отравления людей?

Правильный ответ: бомбажем.

14. Количество консервных банок отбирают от партии для исследования_____банки.

Правильный ответ: 1-2 банки

15. Характереный цвет мяса для доброкачественной говядины_____

Правильный ответ: красный.

ПК-2.6 Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Задания закрытого типа:

1. Контроль, выполняемый самим предприятием – это…

а) производственный контроль

б) входной контроль

в) выходной контроль

Правильный ответ: а

2. Контроль выполняется на предприятии при поступлении сырья – это…

а) производственный контроль

б) входной контроль

в) выходной контроль

Правильный ответ: б

3. Контроль качества готовой продукции – это

а) производственный контроль

б) входной контроль

в) выходной контроль

Правильный ответ: в

4. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также упаковки ее по внешнем признакам – это…

а) брокераж

б) органолептическая оценка

в) технохимический контроль

Правильный ответ: а.

5. Оценка качества сырья, продукции методами физического, химического, физико-химического анализа – это…

а) брокераж

б) органолептическая оценка

в) технохимический контроль

Правильный ответ: в.

Задания открытого типа:

1. Оценка качества внешнего вида, запаха, вкуса готовой продукции – это_____

Правильный ответ: органолептическая оценка.

2. Отсутствие в продуктах вредных для организма человека веществ определяет_____продуктов

Правильный ответ: безопасность.

3. Понятие, включающее энергоценность продукта, содержание в нем пищевых веществ и степень их усвоения организмом, органолептические достоинства, доброкачественность (безвредность)_____

Правильный ответ: пищевая ценность

4. Качество белков в продукте, их аминокислотный состав, перевариваемость и усвояемость организмом - _____

Правильный ответ: биологическая ценность

5. Помещение, в котором размещают животных подозрительных в заболевании называется _____

Правильный ответ: карантин.

6. Помещение, в котором размещают больных животных называется _____

Правильный ответ: изолятор.

7. Периодичность производственного контроля санитарного состояния предприятия _____ раза в месяц

Правильный ответ: 2

8. Время выдержки крупного рогатого скота на предубойной базе _____часа

Правильный ответ: 24

9. Процесс первичной переработки скота, при котором подвергают контролю по следующие параметры- сила тока, напряжение, время, называется _____

Правильный ответ: электрооглушение.

10. Процесс первичной переработки птиц, при котором подвергают контролю параметры – температура парафиномассы, время, обливание холодной водой называется _____

Правильный ответ: воскование.

11. Процесс первичной переработки свиней, при котором контролируют следующие параметры – температура 1000° С, время 5 секунд, ровный коричневый цвет_____

Правильный ответ: опаливание.

12. При биохимической порче и гнилостном разложении мяса проводят _____исследования

Правильный ответ: физико-химические исследования

13. После переработки инфекционно больных животных на предубойной базе проводят_____

познания.

Правильный ответ: дезинфекцию.

14. Оценка доброкачественности пищевой и кормовой продукции по общему количеству микроорганизмов – это

Правильный ответ: микробиологический контроль.

15. Степень соответствия продукции установленными к ним требованиями в соответствии с назначением – это…

Правильный ответ: качество продукции

5.4 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 дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, 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.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

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

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 Введение. Цель и задачи дисциплины. Особенности контроля на предприятиях мясной отрасли.	ПК-2;	ПК 2.1. ПК-2.3. ПК 2.6.	I этап	Устный опрос	февраль
Раздел 2 Контроль убоя и переработки скота. Контроль обработки и качества консервированных шкур.	ПК-2;	ПК 2.1. ПК-2.3. ПК 2.6.	I этап II этап	Устный опрос	март
Раздел 3 Контроль производства и качества животных жиров, кормовой муки.	ПК-2;	ПК 2.1. ПК-2.3. ПК 2.6.	I этап II этап III этап	Контрольная работа	март
Раздел 4 Контроль холодильной обработки и хранения мяса	ПК-2;	ПК 2.1. ПК-2.3. ПК 2.6.	II этап III этап	Устный опрос	апрель
Раздел 5 Контроль производства и качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов	ПК-2;	ПК 2.1. ПК-2.3. ПК 2.6.	I этап II этап	Устный опрос	май
Раздел 6 Контроль производства и качества мясных баночных консервов	ПК-2;	ПК 2.1. ПК-2.3. ПК 2.6.	I этап II этап	Устный опрос Контрольная работа	май

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно

использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в слу-

чае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной ли-	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной лите-

			тературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	ратуры. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде выставления зачета.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим практические занятия. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102690 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/102690
Сарбатова, Н. Ю. Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки : учебное пособие / Н. Ю. Сарбатова. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 173 с. — ISBN 978-5-00097-756-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/315740 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/315740
Кичко, Ю. С. Технохимический контроль производства мясных продуктов : учебное пособие / Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова, Н. Г. Догарева. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 118 с. — ISBN 978-5-7410-3238-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/437681 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/437681
Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93550 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93550
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**

Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е. В. Шмат, Е. В. Корниенко, А. К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/113356
Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130478 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130478
Сидоров, Ю. Д. Технохимический контроль пищевых производств : практикум : [16+] / Ю. Д. Сидоров, Д. З. Давлетбаева, М. А. Поливанов ; Федеральное агентство по образованию, Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 135 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084 – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-0714-8. – Текст : электронный.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259084

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 5.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления(регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к за-

нятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

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

Перечень лицензионного программного обеспечения ИЗ МТО

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; Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яndex, Google.

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/
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovanija/503/
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/

Наименование ресурса	Режим доступа
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/phorum.html
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Яндекс	http:// Yandex.ru
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	http://www.ingred.ru/ свободный.
Функциональные пищевые продукты	www.preparedfoods.com
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
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

Наименование ресурса	Режим доступа
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

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

Учебная аудитории для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

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 № 602 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, (ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лабо-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

ратория ММИС»	
Аудитория № 606 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов; Лаборатория технологии молока и молочных продуктов; Лаборатория продуктов питания функционального назначения, Лаборатория физико-химических свойств пищевых продуктов укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная, лабораторные столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (микроскоп, центрифуга лабораторная универсальная, баня водяная, мясорубка, термометр (переносной), весы, весы электронные тензометрические для статического взвешивания типа (переносные), лабораторные весы, вискозиметр, микроволновая печь(переносная), pH-метр-милливольтметр (переносной), спектрофотометр, электрическая плита, рефрактометр портативный, лабораторная посуда, вытяжка, эксикатор, сушильный шкаф, спектрофотометр(переносной), эксикатор);учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27
Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

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 № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-ионометр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26