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

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика

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

Программа разработана:

Емельянов А.М. _____ доцент канд.с./х. наук _____
(подпись) (должность) (степень) (звание)

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

п. Персиановский, 2026 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

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

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

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

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

ИНДИКАТОРЫ

ПК-1.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-1.2 Разрабатывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-1.3 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-1.4 - Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПК-1.5 Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения;

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

ИНДИКАТОРЫ

ПК-3.1. - Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;

ПК-3.2 Проводит расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологиче-

ских линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования стоительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков

ПК-3.3 Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

ПК-3.4 Организовывает работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

2.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы магистратуры 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
1	2	3	4
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;	Знание: - правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; - принципы организации проектных работ; Умение: - основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним; Навык: навыками разработке рабочей технической документации;
		ПК-1.2 Разрабатывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;	*Знание:* - правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; - принципы организации проектных работ; *Умение*: - основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним; *Навык:* навыками разработке рабочей технической документации;

		ПК-1.3 - Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	*Знание:* технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования; - принципы организации проектных работ; *Умение*: пользоваться технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования; *Навык:* применения технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования;
		ПК-1.4 - Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	*Знание:* основных методов организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения *Умение:* организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения *Навык:* рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения *Опыт деятельности:* в способности рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.5 Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания жи-вотного происхождения;	*Знание:* - правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; - принципы организации проектных работ; *Умение*: - основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним; *Навык:* навыками разработке рабочей технической документации;

ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК-3.1. - Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;	*Знание:* повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья *Умение* направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья *Навык:* повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья *Опыт деятельности:* повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья

		ПК-3.2 Проводит расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования стоительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	*Знание:* - основных задач технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним *Умение* - рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования; основные задачи технологического проектировани состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач. *Навык:* В разработке рабочей технической документации; навыками разработке проектной технической документации;
		ПК-3.3 Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	*Знание:* - основных задач технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним *Умение* - рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования; основные задачи технологического проектировани состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач. *Навык:* В разработке рабочей технической документации; навыками разработке проектной технической документации;

		ПК-3.4.- Организовывает работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	*Знание:* технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения *Умение:* Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения *Навык и / или опыт деятельности:* Организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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

Курс	Трудоемкость	
	З.Е.	Количество часов
очная форма обучения 2024/25/26 год набора		
4, рассредоточенная	6	216
заочная форма обучения 2022/23/24/25/26 год набора		
5, концентрированная	6	216

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Раздел (этап) практики	Каткое содержание раздела
Подготовительный этап:	Получение задания на практику; ознакомление с программой преддипломной практики; ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивидуальных заданий; инструктаж по технике безопасности
Основной этап:	обзор патентных и литературных по тематике практики 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 продук-

	тов; 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 ОТЧЁТНОСТИ 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;

Описание технологий

Заключение;

Список используемой литературы;

Приложения (при необходимости).

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

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

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

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			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	Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации техно-логии производства продуктов питания животного происхождения;	- правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; - принципы организации проектных работ;	основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;;	навыками разработке рабочей технической документации
(ПК-1/ПК-1.2)	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Разрабатывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;	- правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации;	основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;	навыками разработке рабочей технической документации;
(ПК-1/ПК-1.3)	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания	ПК-1.3 - Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и технического об-	технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и технического об-	пользоваться технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования;	*Навык:* применения технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического

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
	животного происхождения	служивания оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	служивания оборудования; - принципы организации проектных работ;		процесса и технического обслуживания оборудования;
(ПК-1/ПК-1.4)	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.4 - Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	организацию ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного проис хождения	в способности рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного проис хождения
(ПК-1/ПК-1.5)	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного проис-	Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производ-ства	- правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; принципы организации про-	основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;	навыками разработке рабочей технической документации;

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
	хождения	продуктов питания животного происхождения;	ектных работ		
ПК-3 ПК-3.1.	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;	повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья
(ПК-3/ ПК-3.2)	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эф-	Проводит расчет производственных и непроизводственных затрат	: - основных задач технологического проектирования	рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического	В разработке рабочей технической документации;

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
	фективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования стоительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	- состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним	процесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования; основные задачи технологического проектирования состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.	навыками разработке проектной технической документации
(ПК-3/ ПК-3.3)	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	- основных задач технологического проектирования, состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним	рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования; основные задачи технологического проектирования состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных техноло-	В разработке рабочей технической документации; навыками разработке проектной технической документации

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
				гических задач.	
ПК-3/ ПК-3.4.	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Организовывает работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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

6.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
I этап **Знать** - правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; - принципы организации проектных работ; **(ПК-1,1**	**Фрагментарные знания** - правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; - принципы организации проектных работ;;;/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** - правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; - принципы организации проектных работ;	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** - правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; - принципы организации проектных работ;	**Сформированные и систематические знания** - правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; - принципы организации проектных работ;
II этап **Уметь** рассчитывать основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;; **(ПК-1,1)**	**Фрагментарное умение** рассчитывать основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;;/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** рассчитывать основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;;	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** рассчитывать основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;;	**Успешное и систематическое умение** рассчитывать основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;;
III этап **Владеть навыками** навыками разработке проектной и рабочей технической документации; **(ПК-1,1)**	**Фрагментарное применение навыков** навыками разработке проектной и рабочей технической документации;/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** навыками разработке проектной и рабочей технической документации;	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** навыками разработке проектной и рабочей технической документации;	**Успешное и систематическое применение навыков** навыками разработке проектной и рабочей технической документации;
I этап **Знать** правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации **(ПК –1,2)**	**Фрагментарные знания** правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации;/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации	**Сформированные и систематические знания** правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации
II этап **Уметь** основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;;. **(ПК –1,2)**	**Фрагментарное умение** основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;;/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;;	**Успешное и систематическое умение** основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;;
III этап **Владеть навыками** разработке проектной и рабочей технической докумен-	**Фрагментарное применение навыков** разработке проектной и рабочей технической	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разработке проектной и	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** разработке про-	**Успешное и систематическое применение навыков** разработке проектной и рабочей техниче-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
тации; **(ПК –1,2)**	документации; / **Отсутствие навыков**	рабочей технической документации;	ектной и рабочей технической документации;	ской документации;
I этап **Знать** - Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения**(ПК –1.3)**	**Фрагментарные знания** технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования; - принципы организации проектных работ; **Отсутствие умений**	**Неполные знания** технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования; - принципы организации проектных работ;	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования; - принципы организации проектных работ;	**Сформированные и систематические знания** технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования; - принципы организации проектных работ;
II этап **Уметь** пользоваться технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования; **(ПК –1,3)**	**Фрагментарное умение** пользоваться технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования; **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** пользоваться технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования;	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** пользоваться технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования;	**Успешное и систематическое умение** пользоваться технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования;
III этап **Владеть навыками** применения технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования; **(ПК –1.3)**	**Фрагментарное применение навыков** применения технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования; **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** применения технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования;	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования;	**Успешное и систематическое применение навыков** применения технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования;
I этап **Знать** организацию ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного проис-	**Фрагментарные знания** организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного проис-	**Неполные знания** организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов	**Сформированные и систематические знания** организации ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
хождения **(ПК-1/ПК-1.4)**	хождения / **Отсутствие знаний**	происхождения	питания животного происхождения	животного происхождения
II этап **Уметь** рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения **(ПК-1/ПК-1.4)**	**Фрагментарное умение** рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного	**Успешное и систематическое умение** рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного
III этап **Владеть навыками** в способности рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного проис хождения **(ПК-1/ПК-1.4)**	**Фрагментарное применение навыков** в способности рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного проис хождения / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение** в способности рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного проис хождения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** в способности рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного проис хождения	**Успешное и систематическое применение навыков** в способности рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного проис хождения
I этап **Знать** правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; принципы организации проектных работ **(ПК –1,5)**	**Фрагментарные знания** правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; принципы организации проектных работ;/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; принципы организации проектных работ	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; принципы организации проектных работ	**Сформированные и систематические знания** правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; принципы организации проектных работ
II этап **Уметь** основные задачи технологического проектиро-	**Фрагментарное умение** основные задачи технологического проектиро-	**В целом успешное, но не систематическое умение** основные задачи техно-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** основные задачи тех-	**Успешное и систематическое умение** основные задачи технологического

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
вания - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;;. **(ПК –1,5)**	вания - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;;/ **Отсутствие умений**	логического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;	нологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;;	проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;;
III этап **Владеть навыками** разработке проектной и рабочей технической документации; **(ПК –1,5)**	**Фрагментарное применение навыков** разработке проектной и рабочей технической документации; / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разработке проектной и рабочей технической документации;	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** разработке проектной и рабочей технической документации;	**Успешное и систематическое применение навыков** разработке проектной и рабочей технической документации;
I этап Знать повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья **(ПК-3 ПК-3.1.)**	**Фрагментарные знания в области:** повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья**Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области:** повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	**Сформированные и систематические знания в области:** повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья
II этап Уметь направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в	**Фрагментарное умение:** направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в	**В целом успешное, но не систематическое умение** направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов	**Успешное и систематическое умение** направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоре-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья **(ПК-3 ПК-3.1.)**	организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья**Отсутствие умений**	расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	сурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья
III этап **Владеть навыками** направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья **(ПК-3 ПК-3.1.)**	**Фрагментарное применение навыков в области:** **Отсутствие навыков** направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	**Сформированные и систематические знания в области** направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья
I этап **Знать** правила основных задач технологического проектирования, состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним **(ПК –3,2)**	**Фрагментарные знания** правила основных задач технологического проектирования, состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** правила основных задач технологического проектирования, состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** правила основных задач технологического проектирования, состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним	**Сформированные и систематические знания** правила основных задач технологического проектирования, состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним
II этап **Уметь** рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных	**Фрагментарное умение** рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных	**В целом успешное, но не систематическое умение** рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием	**Успешное и систематическое умение** рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
средств автоматизации проектирования основные задачи технологического проектирования состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач. **(ПК –3,2)**	средств автоматизации проектирования;основные задачи технологического проектирования состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.;;/ **Отсутствие умений**	стандартных средств автоматизации проектирования;основные задачи технологического проектирования состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.	стандартных средств автоматизации проектирования; основные задачи технологического проектирования состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.	средств автоматизации проектирования; основные задачи технологического проектирования состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.
III этап **Владеть навыками** разработке проектной и рабочей технической документации; **(ПК –3,2)**	**Фрагментарное применение навыков** разработке проектной и рабочей технической документации; / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разработке проектной и рабочей технической документации;	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** разработке проектной и рабочей технической документации;	**Успешное и систематическое применение навыков** разработке проектной и рабочей технической документации;
I этап **Знать** правила основных задач технологического проектирования, состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним **(ПК –3,3)**	**Фрагментарные знания** правила основных задач технологического проектирования, состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним;/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** правила основных задач технологического проектирования, состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** правила основных задач технологического проектирования, состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним	**Сформированные и систематические знания** правила основных задач технологического проектирования, состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним
II этап **Уметь** рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования основные задачи технологического проектирования состав архитектурно-строительных чертежей и требо-	**Фрагментарное умение** рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования;основные задачи технологического проектирования состав архитектурно-строительных	**В целом успешное, но не систематическое умение** рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования;основные задачи технологического проектирования состав архитектурно-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования; основные задачи технологического проектирования состав архитектурно-строительных чертежей и требования к	**Успешное и систематическое умение** рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования; основные задачи технологического проектирования состав архитектурно-строительных чертежей и требо-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
вания к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач. **(ПК –3,3)**	чертежей и требования к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.;;/ **Отсутствие умений**	строительных чертежей и требования к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.	ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.	вания к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач.
III этап **Владеть навыками** разработке проектной и рабочей технической документации; **(ПК –3,3)**	**Фрагментарное применение навыков** разработке проектной и рабочей технической документации; / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разработке проектной и рабочей технической документации;	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** разработке проектной и рабочей технической документации;	**Успешное и систематическое применение навыков** разработке проектной и рабочей технической документации;
I этап **Знать** технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения **ПК-3/ ПК-3.4.**	**Фрагментарные знания в области** технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области** технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
II этап **Уметь** Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения **ПК-3/ ПК-3.4.**	**Фрагментарное умение** Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Успешное и систематическое умение** Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
III этап **Владеть навыками** Организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Фрагментарное применение навыков** Организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** Организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** Организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания	**Успешное и систематическое применение навыков** Организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания жи-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ПК-3/ ПК-3.4.	происхождения **/Отсутствие навыков**	питания животного происхождения	животного происхождения	вотного происхождения

6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

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

Руководитель практики разрабатывает общие и индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки19.03.03 Продукты питания животного происхождения; оказывает методическую помощь обучающимся по программам бакалавриата при сборе материалов для выполнении ими индивидуальных заданий;оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

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

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

Перечень вопросов к рассмотрению в отчете представлен ниже.

Перечень типовых заданийдлязакрепления первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

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

Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению

1. Какова тематика данной практики?
2. Почему была выбрана эта тема? Ее актуальность.
3. Какие технологии вам известны?
4. Основные операции технологий производства колбасных изделий?
5. Основные операции технологий производства мясных консервов?
6. Какое оборудование использовалось в своей практике? Для чего оно предназначено?

7. Какой нормативно-технической документацией вы пользовались во время прохождения практики?

Примерный перечень вопросов индивидуальных заданий

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

Собеседование

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

Задания для подготовки к зачету

ПК-1.1 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

Знать

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

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

Уметь

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

Навык

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

ПК-1.2 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

Знать

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

Уметь

1. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
2. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.
3. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.

4. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.
5. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

Навык

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

ПК-1.3 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

Знать

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

Уметь

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

Навык

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

ПК-1.4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;

Знать

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

Уметь

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

Навык

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

ПК-1.5 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

Знать

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

Уметь

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

Навык

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

ПК-3.1 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

Знать

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

Уметь

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

Навык

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

ПК-3.2 - готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

Знать

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

Уметь

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

Навык

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

ПК-3.3, ПК -3.4 -готовностью выполнять работы по рабочим профессиям

Знать

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

Уметь

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

Навык

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

Примеры типовых заданий:

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

ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-1.1Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.02(П) Преддипломная практика	*Задания закрытого типа:* **1. К вспомогательному производству относится:** 1) холодильник 2) база предубойного содержания 3) санитарно-технические сооружения 4) колбасное производство

	Правильный ответ: 3 **2. Многофункциональное предприятие мясной промышленности:** 1) хладобойня 2) желатиновый завод 3) птицекомбинат 4) консервный зав**од** *Правильный ответ: 3* **3. Для одноэтажных производственных зданий предприятий биотехнологической промышленности рациональной сеткой между осями колонн считают:** 1) 6 × 6 м 2) 6 × 12 м 3) 12 × 12 м 4) 12 × 6 м *Правильный ответ: 2* **4. В состав жирового цеха входит:** 1) склад сухих кормов 2) бытовое помещение 3) камера комплектации 4) аппаратное отделение *Правильный ответ: 3* **5. В теплой части колбасного завода размещают:** 1) камеру сушки 2) производство субпродуктовых изделий 3) экспедицию 4) отделение приготовления рассола *Правильный ответ: 2* *Задания открытого типа:* **1. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов называют_____** *Правильный ответ: типовым* **1. Проект, предназначенный для проверки в реальных условиях возможности внедрения в массовое строительство называют_____** *Правильный ответ: для экспериментального строительства* **2. Отделение в мясном производстве, где происходит размораживание мясного сырья _____** *Правильный ответ: дефростерное отделение* **3. Совокупность расстояний между колоннами каркаса в продольном и поперечном расстоянии называют** *Правильный ответ: сетка* **4. Самые распространенные в насосы используемые в пищевой промышленности_____** *Правильный ответ: центробежные* **5. *Совокупность текстовых и графических материалов, которые позволяют выполнить строительство, монтаж оборудования и в итоге пуск производства называется*_____** *Правильный ответ: проект* **7. Производственно-хозяйственная единица, занятая производством продуктов питания и обладающая производственно-техническим организационным единством называется_____** *Правильный ответ: Промышленное предприятие* **8. 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* **9. Максимально возможный выпуск продуктов питания в требуемом ассортименте и заданном количестве, который может быть осуществлен за определенный период времени называется.** *Правильный ответ: Мощностью производства* **10. Сведения об инженерно-геологических, гидрогеологических условиях площадки строительства называется_____** *Правильный ответ: Архитектурно-строительные решения* **11. _____разрабатываемая на стадии проекта, должна иметь:** **• сводные сметные расчеты стоимости строительства и, при необходимости, сводку затрат (если капиталовложения** **предусматриваются из разных источников финансирования);** **• объектные и локальные сметные расчеты;** **• сметные расчеты на отдельные виды затрат (в том числе на проектные и изыскательские работы). _____** *Правильный ответ: Сметная документация* **12. _____выполняется в соответствии с государственными стандартами, строительными нормами** **и правилами, утвержденными Минстроем России, нормативными документами и другими нормативными актами, регулирующими природоохранную деятельность** *Правильный ответ: Охрана окружающей среды* **13. Отделение в мясном производстве, где происходит сбор и обработка мясного сырья _____** *Правильный ответ: сырьевое отделение* **14. _____ - 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* **15. Сколько квадратных метров в одном строительном квадрате при проектирование одноэтажного здания.** *Правильный ответ: 72кв.м.*
ПК-1.2 Разрабатывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.02(П) Преддипломная практика	*Задания закрытого типа:* **1. Специализированное предприятие мясной промышленности::** 1) мясокомбинат 2) мясоперерабатывающий завод 3) птицекомбинат 4) консервный завод *Правильный ответ:4* **2. При проектировании предприятий мясной отрасли необходимо учитывать:** 1) минимальное использование сырья 2) максимальную себестоимость продукции 3) создание безотходных технологий 4) наличие железнодорожных путей *Правильный ответ: 3* **3. К основному производству относится:**

	1) холодильник 2) административно-бытовой корпус 3) подсобные цехи 4) градирня *Правильный ответ : 1* **4. 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* **5. Выберите правильную схему размещения главного производственного корпуса:** 1) МЖК→Холодильник→Мясоперерабатывающее производство 2) Холодильник→ Мясоперерабатывающее производство→МЖК 3) МЖК→ Мясоперерабатывающее производство→Холодильник *Правильный ответ:1* *Задания открытого типа:* **1. При многоэтажном решении МЖК цех первичной переработки скота располагают на _____ этаже** *Правильный ответ: последнем (верхнем)* **2. Важнейшими показателями рациональности выбора машин являются _____ их использования по времени и загрузке** *Правильный ответ: коэффициенты* **3. _____ площадь предназначается для хранения сырья и готовой продукции, вспомогательных материалов, оборотной тары** *Правильный ответ: Складская* **4. Напишите правильную последовательность.Расчеты сырья в ЦППС проводят для выбранного региона по следующему алгоритму:** 1.- рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку. 2.- установить по справочной или основной литературе среднегодовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона; 3.- распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины - по способам обработки, для говядины – по возрасту; 4.- рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку; 5.- по нормативной документации установить живую массу одной головы скота; *Правильный ответ:* *1.- распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины - по способам обработки, для говядины – по возрасту;* *2.- установить по справочной или основной литературе среднегодовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона;* *3.- рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку;* *4.- по нормативной документации установить живую массу одной головы скота;* *5.- рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку.* **5. Перечислите основное оборудование отделения шприцевания фарша.** *Правильный ответ:* *1. – вакуумный шприц* *2. - гидравлический шприц*

3. – столы для формовки колбасных изделий

6. Установите соответствие:

1. Отделение посола	1) волчок-дроби
2. Сырьевое отделения ЦК и ТП	2) мешалка
	3) волчок
	4) вакуум-гориз

Правильный ответ:
1. - 2), 3)
2. – 1), 4)

7. Выберите правильное расположение цеха первичной переработки скота в системе МЖК.

1)

ЦППС	
Шкуроконс. цех	
С/прод.	Киш.

2)

ЦКиТП	Шкуроконс. ц
	ЦППС
С/прод.	Киш.цех

3)

ЦКиТП	ЦППС
	Супродуктовый цех
	Кишечный цех

Правильный ответ: 2)

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

9. _____ - 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

10. Цеха _____ должны располагаться с учетом господствующего направления ветра.
Правильный ответ: МЖК

11. К_____площади относят инструментальные, электрощитовые, тепловые пункты, лестницы, вестибюли, коридоры, тамбуры и т.д.
Правильный ответ: Подсобной

12. Установите соответствие:

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

6. Субпродуктовый цех		a) сепаратор
2. Цех пищевых топленых жиров		b) моечный барабан
		c) центробежная машина
		d) опалочная печь

Правильный ответ:
1. - b), d)
2. – a), c)

13. Перечислите основное оборудование отделения посола мяса.

_____
_____
_____

Правильный ответ:
1. - волчок
2.- фаршемешалка
3. – напольные весы

14. 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
15. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является_____
Правильный ответ: инженер

ПК-1.3 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и технического обслуживания оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

Б2.В.02(П) Преддипломная практика

задания закрытого типа 25 %

1. Установите соответствие между определениями.

1.Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов	А)Сертификат соответствия
2.Документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров	Б) Стандартизация
3. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг	В) Технический регламент
4.Нормативный документ, который устанавливает	Г).Декларирования соответствия

обязательные для применения и исполнения требования к объектам	

Правильный ответ:

1	2	3	4
Г	А	Б	В

2. Укажите виды нормативных документов, предназначенных для установления обязательных требований

1. Общероссийский классификатор продукции
2. Национальные стандарты
3. Стандарты организации
4. Технические регламенты

Правильный ответ: 4.

3. Укажите основополагающий принцип проведения государственного контроля юридических лиц

1. Выявление нарушений
2. Проверка соответствия требованиям ГОСТ
3. Подтверждение соответствия обязательным требованиям
4. Выдача предписаний и штрафов за нарушение требований ГОСТ Р

Правильный ответ: 3.

4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

1. Декларация о соответствии
2. Сертификат соответствия
3. Декларирование соответствия
4. Сертификация

Правильный ответ: 3

5. Укажите правильный ответ.

Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг

1.Техническое регулирование
2.Оценка соответствия
3.Сертификация
4.Стандартизация

Правильный ответ: 4..

задания открытого типа 75%

6. _____это состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений

Правильный ответ: Риск

7. _____обеспечивают соответствие реализуемой продукции требованиям нормативных документов, на соответствие которым она была сертифицирована

	Правильный ответ: Изготовители продукции (поставщики, продавцы). 8. Заключение эксперта о соответствии продукции установленным требованиям проводится на основе … *Правильный ответ:* протоколов испытаний и оценки производства. 9. Выбор оптимального числа разновидностей продукции, процессов и услуг, значений их параметров и размеров называется:.. . *Правильный ответ:* унификацией 10. Знак соответствия - это..... 1. Зарегистрированный в установленном порядке знак, которым по правилам, установленным в данной системе сертификации, подтверждается соответствие маркированной продукции установленным требованиям. 2. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров. 3. Документ, в котором изготовитель (продавец, исполнитель) удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует установленным требованиям. *Правильный ответ:* 1. 11. Система добровольной сертификации может быть создана… 1. Юридическим лицом 2. Индивидуальным предпринимателем 3. Несколькими юридическими лицами 4. Несколькими индивидуальными предпринимателями 5. Все вышеперечисленные лица *Правильный ответ:* 5 12. Средство измерения, предназначенное для воспроизведения и хранения единицы величины с целью передачи ее другим средствам измерений данной величины называется: *Правильный ответ:* Эталоном единицы величины 13. Свойство измерений, отражающее близость к нулю систематических погрешностей в их результатах называется_____. *Правильный ответ:* правильностью 14. Получение информации о состоянии производственных, экономических и социальных процессов происходит с помощью… 1. Калибровки 2. Измерений 3. ГОСТ и ГОСТ Р *Правильный ответ:* 2 15. Федеральный закон регламентирующий цели, принципы, объекты и средства стандартизации. *Правильный ответ*: «О технической регулировании» 16. _____ включает в себя ряд отдельных методов: систематизации, селекции,

	симплификации, типизации и оптимизации. *Правильный ответ:* упорядочение 17. Документ, который принят международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования *Правильный ответ:* технический регламент 18. Разработчиком национального стандарта может быть… *Правильный ответ:* любое лицо. 19. Основной целью метрологии является обеспечение _____. *Правильный ответ:* единства измерений 20. Официальное признание полномочным (авторитетным) органом компетентности той или иной организации выполнять работы в определенной (заявленной) области называется… *Правильный ответ:* аккредитацией
ПК-1.4 Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.02(П) Преддипломная практика	*Задания закрытого типа:* **1. 1. Пищевая ценность продуктов измеряется в:** а) граммах; б) килокалориях; в) килограммах; г) килоджоулях; д) джоулях. *Правильный ответ: б, г* **2. Клетки живого организма строятся из:** а) аминокислот; б) солей; в) витаминов; г) белков; д) жиров. *Правильный ответ: г* **3. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека:** а) углеводы; б) соли; в) витамины; г) белки; д) жиры. *Правильный ответ: а, г* **4. Подберите принципы рационального питания:**

	а) частый прием пищи; б) правильный режим питания; в) обильный прием пищи; г) умеренность в употреблении пищи; д) раздельное питание; е) разнообразное питание. *Правильный ответ: б, г, е* **5. Объектами технического регулирования технического регламента ТР ТС 021/2011 являются:** а) производственные процессы и оказания услуг. б) пищевая продукция; в) связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации. *Правильный ответ: б, в.* *Задания открытого типа* **1. Воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции контаминантов, загрязнителей, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений-** **_____** *Правильный ответ: вредное воздействие на человека пищевой продукции* **2. Попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и присутствие их в количествах, несвойственных данной пищевой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства -** **_____** *Правильный ответ: контаминация (загрязнение) пищевой продукции* **3. Уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей не менее чем 97,5 процентов населения с учетом возраста, пола, физиологического состояния и физической активности_____** *Правильный ответ: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах* **4. Вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции_____** *Правильный ответ: нутриенты (пищевые вещества)* **5. Пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника человека, способствующие поддержанию ее нормального состава и биологической активности при систематическом потреблении в составе пищевой продукции - _____** *Правильный ответ: пребиотики*

	6. Живые непатогенные и нетоксигенные микроорганизмы - представители защитных групп нормального кишечного микробиоценоза здорового человека и природных симбиотических ассоциаций, поступающие в составе пищевой продукции для улучшения (оптимизации) состава и биологической активности защитной микрофлоры кишечника человека - _____. *Правильный ответ: пробиотические микроорганизмы* **7. Совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции - _____** *Правильный ответ: процесс производства (изготовления) пищевой продукции* **8. Пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей - _____** *Правильный ответ: специализированная пищевая продукция* **9. Период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности - _____.** *Правильный ответ: срок годности пищевой продукции* **10. Для изготовления пищевых продуктов должно применяться продовольственное сырье, качество и безопасность которого соответствует требованиям _____** *Правильный ответ: нормативных документов* **11. Соответствие пищевых продуктов требованиям нормативных документов подтверждается _____** *Правильный ответ: сертификатом соответствия или декларацией о соответствии и знаком соответствия* **12. Понятие, включающее энергоценность продукта, содержание в нем пищевых веществ и степень их усвоения организмом, органолептические достоинства, доброкачественность (безвредность)_____** *Правильный ответ: пищевая ценность* **13. Количество энергии, высвобождаемой в организме человека из продуктов питания в процессе пищеварения, при условии её полного усвоения - это_____** *Правильный ответ: энергети́ческая це́нность* **14. Качество белков в продукте, их аминокислотный состав, перевариваемость и усвояемость организмом - _____** *Правильный ответ: биологическая ценность* **15. Охранный документ, который выдается от имени государства лицу, подавшему заявку в установленном законом порядке, в подтверждение его прав на изобретение, полезную модель, промышленный образец**

	_____ *Правильный ответ: патент*
ПК-1.5 Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.02(П) Преддипломная практика	*Задания закрытого типа:* **1. К основному производству относится:** 1) холодильник 2) административно-бытовой корпус 3) подсобные цехи 4) градирня *Правильный ответ : 1* **2. Установите соответствие:** 1Субпродуктовый цех 2. Цех пищевых топленых жиров *Правильный ответ:* *1. - 2), 4)* *2. – 1), 3)* ***3.* Проектирование представляет собой** 1. участие коллективов высококвалифицированных специалистов в научных исследованиях 2. участие коллективов высококвалифицированных специалистов во внедрении изыскательских работ в практику 3. взаимоувязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений. 4. взаимоувязанный комплекс научно-исследовательских работ, итогом выполнения которых является технико-экономическое обоснование для строительства и реконструкции зданий и сооружений *Правильный ответ: 3* **4. Проектная документация представляет собой** 1. систему расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

	2. систему оценки потенциала рынка и распределения сегмента рынка 3. систему обоснований потенциального контингента потребителей и перспективных потребностях населения в услугах общественного питания 4. систему расчетов для привлечения инвесторов, выделения финансирования на строительство и производственно-хозяйственную деятельность предприятия *Правильный ответ: 1* **5. Экономические и технические изыскания относят к** 1. предпроектному этапу проектирования 2. проектному этапу проектирования 3. послепроектному этапу проектирования 4. заключительному этапу проектирования *Правильный ответ: 1* *Задания открытого типа:* **1. _____выполняется в соответствии с государственными стандартами, строительными нормами и правилами, утвержденными Минстроем России, нормативными документами и другими нормативными актами, регулирующими природоохранную деятельность** Правильный ответ: Охрана окружающей среды **2. Производственно-хозяйственная единица, занятая производством продуктов питания и обладающая производственно-техническим организационным единством называется_____** *Правильный ответ: Промышленное предприятие* **3. Отделение в мясном производстве, где происходит размораживание мясного сырья _____** Правильный ответ: дефростерное отделение **4. Проект, предназначенный для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов называют_____** Правильный ответ: типовым **5. _____выполняется в соответствии с государственными стандартами, строительными нормами и Минстроем России, нормативными документами и другими нормативными актами, регулирующими природоохранную деятельность** Правильный ответ: Охрана окружающей среды. **6. Сколько квадратных метров в одном строительном квадрате при проектирование одноэтажного здания.** Правильный ответ: 72кв.м.. **7. Отделение в мясном производстве, где происходит сбор и обработка мясного сырья _____** Правильный ответ: сырьевое отделение. **8. Перечислите основное оборудование отделения посола мяса.** **_____** **_____** **_____** Правильный ответ:

	1. - волчок 2.- фаршемешалка 3. – напольные весы **9. _____ - *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* **10. Цеха _____ должны располагаться с учетом господствующего направления ветра.** Правильный ответ: МЖК. **11. Важнейшими показателями рациональности выбора машин являются _____ их использования по времени и загрузке** Правильный ответ: коэффициенты. **12. План земельного участка со всеми основными, вспомогательными, проектируемыми и реконструируемыми зданиями и сооружениями, селетебными зонами называется - _____.** Правильный ответ: генеральным планом. ***13.* При многоэтажном решении МЖК цех первичной переработки скота располагают на _____ этаже** Правильный ответ: последнем (верхнем). **14. _____ площадь предназначается для хранения сырья и готовой продукции, вспомогательных материалов, оборотной тары** Правильный ответ: Складская. **15. Перечислите основное оборудование отделения шприцевания фарша.** Правильный ответ: 1. – вакуумный шприц 2. - гидравлический шприц 3. – столы для формовки колбасных изделий
ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	
ПК-3.1 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	
Б2.В.02(П) Преддипломная практика	*Задания закрытого типа:* **1. Какой вид животных перед убоем полностью моют:** 1. крупный рогатый скот 2. свиней 3. мелкий рогатый скот *Правильный ответ: 2* **2. Отношение убойной массы туши к предубойной, выраженное в процентах это:** 1. белковокачественный показатель

	2. коэффициент мясности 3. выход туши 4. убойный выход *Правильный ответ: 4* **3. При крупонировании свиней выделяют шкуру:** 1. с головы 2. со спинной и боковой частей туши 3. с брюшной части туши *4.* с задних и передних конечностей *Правильный ответ:2* **4. Совокупность кишок, полученных при переработке одного животного, называют:** 1. пакетом 2. пучком 3. комплектом 4. черевы *Правильный ответ: 4* **5. К кератинсодержащему сырью относят:** 1. щетину, волос, рога и копыта 2. кровь и ее фракции 3. субпродукты 4. комплекты кишок *Правильный ответ: 1* **6. Метод обработки свиных туш, когда наиболее ценные части шкуры со спинной и боковой частей удаляют и используют в кожевенном производстве называют:** 1. осадкой 2. забеловкой 3. шлямовкой 4. крупонированием *Правильный ответ: 4* **7. В крови при определенных условиях гемоглобин может перейти из эритроцитов в плазму, это явление носит название:** 1. гидролиза 2. холодной контрактации 3. гемолиза 4. фильтрации *Правильный ответ: 3* **8. Общая продолжительность обескровливания туш крупного рогатого скота составляет:** 1. 3-5 мин 2. 8-10 мин 3. 12-15 мин 4. 18-20 мин *Правильный ответ: 2* **9. Процесс дефибринирования применяют при обработке:** 1. шкур 2. кишок 3. крови 4. эндокринно-ферментного сырья

	Правильный ответ: 3 **10. Существуют следующие способы зачистки туш (полутуш):** 1. мокрая 2. влажная 3. сухая 4. ручная *Правильный ответ: 1,3* **11. На какие 4 категории в зависимости от особенностей морфологического строения подразделяют субпродукты:** 1. мясокостные 2. мякотные 3. слизистые 4. костные 5. шерстные *Правильный ответ: 1,2,3,5* **12. В процессе обработки свиней в шкуре, туши шпарят для лучшего удаления щетины при температуре:** 1. 50-55 ^{0}C 2. 63-65 ^{0}C 3. 70-87 ^{0}C 4. 100 ^{0}C *Правильный ответ: 2* **13. Сколько в мясе аминокислот из 20 являются незаменимыми:** 1. 5 2. 8 3. 10 4. 12 *Правильный ответ: 2* **14. Слепая кишка крупного рогатого скота имеет следующий технологический термин:** 1. черева 2. пикало 3. синюга 4. проходник *Правильный ответ: 3* **15. Процесс тузлукования применяют при производстве:** 1. кишечной оболочки 2. пищевого жира 3. клея и желатина *4.* шкур *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. Ободочная кишка свиней имеет следующий технологический термин _____** *Правильный ответ: кудрявка*
ПК-3.2 Проводит расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участко	
Б2.В.02(П) Преддипломная практика	*Задания закрытого типа:* **1. К вспомогательному производству относится:** 1) холодильник 2) база предубойного содержания 3) санитарно-технические сооружения 4) колбасное производство *Правильный ответ: 3* **2. Многофункциональное предприятие мясной промышленности:** 1) хладобойня 2) желатиновый завод 3) птицекомбинат 4) консервный зав**од** *Правильный ответ: 3* **3. Для одноэтажных производственных зданий предприятий мясной промышленности рациональной сеткой между осями колонн считают:** 1) 6 × 6 м 2) 6 × 12 м 3) 12 × 12 м 4) 12 × 6 м *Правильный ответ: 2* **4. В состав жирового цеха входит:** 1) склад сухих кормов 2) бытовое помещение 3) камера комплектации 4) аппаратное отделение *Правильный ответ: 3* **5. В теплой части колбасного завода размещают:** 1) камеру сушки 2) производство субпродуктовых изделий 3) экспедицию 4) отделение приготовления рассола *Правильный ответ: 2* *Задания открытого типа:* **1. При многоэтажном решении МЖК цех первичной переработки скота располагают на _____ этаже** *Правильный ответ: последнем (верхнем)* **2. Важнейшими показателями рациональности выбора машин являются**

_____ их использования по времени и загрузке
Правильный ответ: коэффициенты

3. _____ площадь предназначается для хранения сырья и готовой продукции, вспомогательных материалов, оборотной тары
Правильный ответ: Складская

4. Напишите правильную последовательность.Расчеты сырья в ЦППС проводят для выбранного региона по следующему алгоритму:
1.- рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку.
2.- установить по справочной или основной литературе среднегодовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона;
3.- распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины - по способам обработки, для говядины – по возрасту;
4.- рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку;
5.- по нормативной документации установить живую массу одной головы скота;
Правильный ответ:
1.- распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины - по способам обработки, для говядины – по возрасту;
2.- установить по справочной или основной литературе среднегодовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона;
3.- рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку;
4.- по нормативной документации установить живую массу одной головы скота;
5.- рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку.

5. Перечислите основное оборудование отделения шприцевания фарша.
Правильный ответ:
1. – вакуумный шприц
2. - гидравлический шприц
3. – столы для формовки колбасных изделий

6. Установите соответствие:

2. Отделение посола	1) волчок-дроби
3. Сырьевое отделения ЦК и ТП	2) мешалка
	3) волчок
	4) вакуум-гориз

Правильный ответ:
1. - 2), 3)
2. – 1), 4)

7. Выберите правильное расположение цеха первичной переработки скота в системе МЖК.

1)

ЦППС	
Шкуроконс. цех	
С/прод	Киш

2)

ЦКиТП	Шкуроконс. ц
	ЦППС

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

С/прод.	Киш.цех

3)

ЦКиТП	ЦППС
	Супродуктовый цех
	Кишечный цех

Правильный ответ: 2)

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

9. _____ - 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

10. Цеха _____ должны располагаться с учетом господствующего направления ветра.
Правильный ответ: МЖК

11. К_____площади относят инструментальные, электрощитовые, тепловые пункты, лестницы, вестибюли, коридоры, тамбуры и т.д.
Правильный ответ: Подсобной

12. Установите соответствие:

7. Субпродуктовый цех	a) се
3. Цех пищевых топленых жиров	b) мо
	c) це
	d) оп

Правильный ответ:
1. - b), d)
2. – a), c)

13. Перечислите основное оборудование отделения посола мяса.
_____
_____
_____
Правильный ответ:
1. - волчок
2.- фаршемешалка
3. – напольные весы

14. 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
15. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является_____
Правильный ответ: инженер

ПК-3.3 Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий,

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт
Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	
Б2.В.02(П) Преддипломная практика	*Задания закрытого типа:* **1. К основному производству относится:** 1) холодильник 2) административно-бытовой корпус 3) подсобные цехи 4) градирня *Правильный ответ : 1* **2. Установите соответствие:** 1Субпродуктовый цех 3. Цех пищевых топленых жиров *Правильный ответ:* *1. - 2), 4)* *2. – 1), 3)* ***3.* Проектирование представляет собой** 5. участие коллективов высококвалифицированных специалистов в научных исследованиях 6. участие коллективов высококвалифицированных специалистов во внедрении изыскательских работ в практику 7. взаимоувязанный комплекс работ, в результате выполнения которого составляют техническую документацию для строительства или реконструкции зданий и сооружений. 8. взаимоувязанный комплекс научно-исследовательских работ, итогом выполнения которых является технико-экономическое обоснование для строительства и реконструкции зданий и сооружений *Правильный ответ: 3* **4. Проектная документация представляет собой** 1. систему расчетов, чертежей и показателей, создающих технологическую и техническую возможность, а также экономическую целесообразность строительства предприятия 2. систему оценки потенциала рынка и распределения сегмента рынка 3. систему обоснований потенциального контингента потребителей и перспективных потребностях населения в услугах общественного питания

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

4. систему расчетов для привлечения инвесторов, выделения финансирования на строительство и производственно-хозяйственную деятельность предприятия

Правильный ответ: 1

5. Экономические и технические изыскания относят к

1. предпроектному этапу проектирования
2. проектному этапу проектирования
3. послепроектному этапу проектирования
4. заключительному этапу проектирования

Правильный ответ: 1

Задания открытого типа:

1. При многоэтажном решении МЖК цех первичной переработки скота располагают на _____ этаже
Правильный ответ: последнем (верхнем)

2. Важнейшими показателями рациональности выбора машин являются _____ их использования по времени и загрузке
Правильный ответ: коэффициенты

3. _____ площадь предназначается для хранения сырья и готовой продукции, вспомогательных материалов, оборотной тары
Правильный ответ: Складская

4. Напишите правильную последовательность.Расчеты сырья в ЦППС проводят для выбранного региона по следующему алгоритму:
1.- рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку.
2.- установить по справочной или основной литературе среднегодовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона;
3.- распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины - по способам обработки, для говядины – по возрасту;
4.- рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку;
5.- по нормативной документации установить живую массу одной головы скота;
Правильный ответ:
1.- распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины - по способам обработки, для говядины – по возрасту;
2.- установить по справочной или основной литературе среднегодовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона;
3.- рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку;
4.- по нормативной документации установить живую массу одной головы скота;
5.- рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку.

5. Перечислите основное оборудование отделения шприцевания фарша.
Правильный ответ:
1. – вакуумный шприц
2. - гидравлический шприц
3. – столы для формовки колбасных изделий

6. Установите соответствие:

3. Отделение посола	1) волчок-дроби

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

4. Сырьевое отделения ЦК и ТП	2) мешалка 3) волчок 4) вакуум-горизонтал

Правильный ответ:
1. - 2), 3)
2. – 1), 4)

7. Выберите правильное расположение цеха первичной переработки скота в системе МЖК.

1)

ЦППС	
Шкуроконс. цех	
С/прод.	Киш.

2)

ЦКиТП	Шкуроконс. ц
	ЦППС
С/прод.	Киш.цех

3)

ЦКиТП	ЦППС
	Супродуктовый цех
	Кишечный цех

Правильный ответ: 2)

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

9. _____ - 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

10. Цеха _____ должны располагаться с учетом господствующего направления ветра.
Правильный ответ: МЖК

11. К_____площади относят инструментальные, электрощитовые, тепловые пункты, лестницы, вестибюли, коридоры, тамбуры и т.д.
Правильный ответ: Подсобной

12. Установите соответствие:

8. Субпродуктовый цех	a) се
4. Цех пищевых топленых жиров	b) мо
	c) це
	d) оп

Правильный ответ:

Отформатировано: Шрифт: (по умолчанию) Times New Roman, 11 пт

	1. - b), d) *2. – a), c)* **13. Перечислите основное оборудование отделения посола мяса.** **_____** **_____** **_____** *Правильный ответ:* *1. - волчок* *2.- фаршемешалка* *3. – напольные весы* **14. 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* **15. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является_____** *Правильный ответ: инженер*
ПК-3.4 Организовывает работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
Б2.В.02(П) Преддипломная практика	*Задания закрытого типа:* **1. Мясные полуфабрикаты - это ……** а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению) б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий в) внутренние органы и менее ценные части туш убойных животных. *Правильный ответ: а.* **2. По способу предварительной обработки и кулинарному назначению полуфабрикаты классифицируют на …** а) мясные; б) мясосодержащие; в) котлеты, пельмени, мясной фарш; г) натуральные, панированные, рубленые, пельмени и мясной фарш. *Правильный ответ: г.* **3. Основным сырьем для полуфабрикатов является:** а) телятина, свинина, говядина, баранина, мясо птицы; б) субпродукты; в) мясная обрезь *Правильный ответ: а* **4. Натуральные полуфабрикаты подразделяют на …** а) безкостные б) мясокостные в) костные г) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые *Правильный ответ: г.* **5. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет …**

	а) 12 ч. б) 24 ч. в) 72 ч. г) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч. *Правильный ответ: г* *Задания открытого типа:* **1. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют _____часа.** *Правильный ответ: 36 ч.* **2. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети при температуре _____** *Правильный ответ: 0-8 ^{0}С* **3. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляют** _____часа *Правильный ответ: 24 ч.* 4. **На сколько частей производят разделку говяжьих полутуш направленных на выработку полуфабрикатов?** *Правильный ответ: 7 частей.* **5. На сколько частей производят разделку свиных туш?** *Правильный ответ: 3 части.* **6. Разделение туши или полутуши на отрубы -** это_____ *Правильный ответ: разделка* **7. Отделение мышечной мякоти от костного содержимого называется** _____ *Правильный ответ: обвалка.* **8. Отделение мяса от мелких костей, оставшихся после обвалки, а также сухожилий, хрящей, кровеносных сосудов и плёнок и последующее разделение мяса по сортам в зависимости от содержания жировой и соединительной тканей называется_____** *Правильный ответ: жиловка* **9. Мясная мякоть, снятая с определенной части туши, полутуши в виде крупных кусков, зачищенная от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставленными межмышечной соединительной и жировой тканями называется _____полуфабрикатом** *Правильный ответ: крупнокусковым* **10. Куски мясной мякоти различной величины и массы от шейной части, а также пашина, межреберное мясо, мякоть с берцовой, лучевой и локтевой костей и обрезки, полученные при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов и костей, называется _____** *Правильный ответ: Котлетное мясо.* **11. Пояснично-подвздошная мышца овально-продолговатой формы, покры-**

	тая блестящим сухожилием, зачищенная от малого поясничного мускула, соединительной и жировой тканей называется_____ *Правильный ответ: Вырезка.* **12. _____полуфабрикаты представляют собой один или два примерно равных по массе куска мяса.** *Правильный ответ: Порционные.* **13. Кусочки мясной мякоти определенной массы и размера или мясокостные кусочки с заданным содержанием мясной ткани называются _____ полуфабрикаты** *Правильный ответ: Мелкокусковые.* **14. Порционные изделия из фарша, составленного в соответствии с рецептурой, основой которой является измельченное мяса называются_____ полуфабрикаты.** *Правильный ответ: рубленые.* **15. Срок хранения, транспортирования и реализации охлажденных рубленых полуфабрикатов при температуре 2-6 ^{0}С составляет _____ч.** *Правильный ответ: не более 12 ч.*

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

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по преддипломной практике проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

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

Промежуточная аттестация осуществляется в виде выставления *зачета с оценкой* по результатамзащитыписьменного отчета.

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

1) характер выполненной работы;

2) профессиональные навыки, знания и умения, проявленные студентомв 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 проведе-

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

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

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

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93554 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93554
Серегин, С. А. Физико-химические и биохимические основы технологии мяса : учебное пособие / С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 88 с. — ISBN 978-5-89289-996-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103924 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103924
Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/160134
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, Н. П. Оботурова ; под общей редакцией Л. В. Антиповой. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 712 с. — ISBN 978-5-98879-216-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/222470 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/222470

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

Перечень лицензионного программного обеспечения:

MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое

проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распро-страняемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; 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.

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

Наименование ресурса	Режим доступа
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
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/

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

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

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

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

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

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

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-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26	Помещение 15 (1этаж)

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»		
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 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 распространяе-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26	Помещение 2 (1 этаж)

мое 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	Помещение 18 (2 этаж)
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 про-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27	Помещение 18 (2 этаж)

приетарное 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		