Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2025 18:18:01
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология отраслей промышленности

Направление подготовки	**38.03.07 Товароведение**
Направленность программы	**Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**
Форма обучения	**Очная, очно-заочная**

Программа разработана:

Лосевская С.А. _____ доцент канд. с.-х. наук доцент
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

На заседании кафедры экономики и товароведения
протокол заседания от 17.03.2026 г № 10 Зав. кафедрой _____ Бунчиков О.Н.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке(ПК-2)

Индикаторы достижения компетенций:

Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции. (ПК-2.2).

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственногосырья ипродовольственныхтоваров представлены втаблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-2	-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-2.2 Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	*Знание* основтехнологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
			Умение: применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
			Навык и / или опыт деятельности: владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к дисциплинам вариативной части.

В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины (элементыпрограммы), направленные на формирование компетенций, заявленных в разделе «Планируемыерезультаты обучения»:

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮРАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМИ НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮРАБОТУОБУЧАЮЩИХСЯ

		Контактная работа с преподавателем		

Семестр	Трудоемкость З.Е./ час.	Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.	Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
очно-заочная форма обучения 2022-2025 год набора						
3/5	4/144	18	36	0,2	89,8	зачет
очная форма обучения 2026 год набора						
3/5	4/144	18	54	0,2	71,8	зачет

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

Структура дисциплины состоит из разделов(тем):

Структура дисциплины		
Раздел1.«Основные понятия технологиии процессов производства»	**Раздел2.**«Технология продуктов растительного происхождения»	**Раздел3.**«Технология продуктов животного происхождения»

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

№	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно-заочно	очно
			2022-2025	2026
1.	**Раздел 1.** «Основные понятиятехнологии ипроцессов про-изводства»	Тема 1. Основные понятия и определе-ния технологии: отрасли промышленно-сти, структура, типы производства, элементытехнологическогопроцесса. Тема2.Сырьедляпроизводствапродуктов.Хранениесырья.Подготовкасырьяк переработке. Тема 3. Микробиологические и биологические основы технологии. Ферментыиферментация.Спиртовоеброжение.Физико-химические основы технологии.Экстракция. Очистка и рафинированиежидких полуфабрикатов. Растворение икристаллизация.Реологическиеитеплофизическиеосновытехнологии.	6	6
2.	**Раздел2.**«Технология продуктов растительного происхождения»	Тема1.Технологиязерномучныхтова-ров. Тема2.Технологияпродуктовброже-ния. Тема3.Технологиякондитерскихизде-лий. Тема4.Технологиярастительныхжи-ровимасел.	6	6

3.	**Раздел3.**«Технология продуктов животногопроисхождения»	Тема1.Технология молочных продуктов. Тема2.Технология мясных продуктов.Тема3. Технология рыбных товаров.	6	6
Итого			**18**	**18**

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

№	**Наименование**	**№ и название семинаров /**	**Вид**	**Кол-во часов/форма обучения**	
	раздела (темы)дисциплины	**практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов.**	**текущего контроля**	**очно-заочно**	**очно**
				2022-2025	**2026**
1.	**Раздел 1.** «Основные понятиятехнологии ипроцессов про-изводства»	Практическое занятие 1. Отрасли промышленности, их структура и классификация.Типы и Элементы производства.	Опрос	4	7
		Практическоезанятие2.Изуче-ние требований к сырью для пищевых производств и спосо-бы его переработки.(Презентация)	Защитапрезен-тации	4	9
2.	**Раздел2.**«Технология продуктов растительного происхождения»	Практическое занятие 3. Изучение технологических процессов при производстве зерномучных и хлебобулочных товаров.	Опрос	4	7
		Практическое занятие 4. Изучение технологических, физико-химических и биохимическихпроцессовприпереработке сырья припроизводстве продуктов брожения.(Презентация)	Защита презентации	4	9
		Практическое занятие 5. Изучение технологических и физико-химических процессов при производствекондитерскихизделий	Контрольная работа	4	7
3.	**Раздел 3.** «Технология продуктов животного происхождения»	Практическое занятие 6. Изучение физико-химических и микробиологических процессов при производстве цельномолочной родукции и сливочного масла.	Опрос	4	9

		Практическое занятие 7. Изучение физико-химических и микробиологическихпроцессовприпроизводстве сычужных сыров. (Презентация)	Защита презентации	4	3
		Практическоезанятие8.Изуче-ние технологии колбасных из-делий и мясных консервов.	Контрольная работа		
		Практическое занятие 9. Изучение технологии копченой рыбы Ирыбных консервов и пресервов.	Опрос, тестирование	4	3
Итого				**36**	**54**

Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часови видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела(темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения	
			очно-заочно	очно
			2022-2025	**2026**
1.	**Раздел 1.** «Основные понятиятехнологии ипроцессов про-изводства»	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата и/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию. Подготовка к зачету/экзамену.	28,6	21,8
2.	**Раздел 2.**«Технология продуктоврастительногопроисхождения»	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата и/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию. Подготовка к зачету/экзамену.	28,6	21
3.	**Раздел3.**«Технология продуктовживотногопроисхождения»	Подготовка к практическим занятиям. Написание реферата и/или эссе. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию. Подготовка к зачету/экзамену.	28,6	25
Всего			**85,8**	**67,8**

Подготовка к промежуточной аттестации	**4**	**4**
Итого	**89.8**	**71,8**

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Видсамостоятельной работы	Наименование учебно-методическихматериалов	Количество в библиотеке/ссылка на ЭБС
Раздел 1. «Основные понятиятехнологии ипроцессов производства»	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
	Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-120-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4898. — Режим доступа: для авториз. пользователей. — URL:https://e.lanbook.com/book/4898	https://e.lanbook.com/book/4898
	Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин, С. А. Рябцева [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 632 с. — ISBN 978-5-98879-215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412889— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/412889
	Буянова, И. В. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2004. — 116 с. — ISBN 5-89289-230-I. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4625. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4625
	Рыбоводство. Основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах : учебное пособие / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова, О. А. Василенко, М. М. Данылив. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 472 с. — ISBN 978-5-98879-068-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4883. — Режим доступа: для	https://e.lanbook.com/book/4883

	авториз. пользователей.	
	Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4902. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4902
Раздел 2.«Технология продуктовраститель-ногопроисхождения»	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
	Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-120-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4898 — Режим доступа: для авториз. пользователей. — URL:https://e.lanbook.com/book/4898.	https://e.lanbook.com/book/4898
	Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин, С. А. Рябцева [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 632 с. — ISBN 978-5-98879-215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412889— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/412889
	Буянова, И. В. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2004. — 116 с. — ISBN 5-89289-230-I. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4625— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4625
	Рыбоводство. Основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах : учебное пособие / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова, О. А. Василенко, М. М. Данылив. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 472 с. — ISBN 978-5-98879-068-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4883. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4883
	Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4902. — Режим доступа: для	https://e.lanbook.com/book/4902

	авториз. пользователей.	
Раздел3.«Технология продуктовживотногопроисхождения»	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
	Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-120-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4898— Режим доступа: для авториз. пользователей. — URL:https://e.lanbook.com/book/4898.	https://e.lanbook.com/book/4898
	Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин, С. А. Рябцева [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 632 с. — ISBN 978-5-98879-215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412889— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/412889
	Буянова, И. В. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2004. — 116 с. — ISBN 5-89289-230-I. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4625. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4625
	Рыбоводство. Основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах : учебное пособие / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова, О. А. Василенко, М. М. Данылив. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 472 с. — ISBN 978-5-98879-068-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4883. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4883
	Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4902. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4902

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Номер/ индекс компе-тенции	Содержание компетенции (или ее ча-сти)	Врезультате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навыки (или)опыт деятельности
ПК-2/2.2	-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	владения технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

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

Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенциинаразличныхэтапахихформированияоцениваютсяшкалой:«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «незачтено»вформезачета.

Описаниепоказателейикритериевоцениваниякомпетенцийнаразличныхэтапахихформирования

Результат обучения подисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	«незачтено»	***«зачтено»***		
Iэтап **Знать** основытехнологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.2)**	**Фрагментарные знания-** основтехнологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **/Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основтехнологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Сформированные,носодержащие отдельные пробелызнания** основтехнологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Сформированныеисистематические знания** основтехнологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
IIэтап **уметь -** применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и	**Фрагментарное умение -** применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйствен	**В целом успешное, но не систематическоеумение-** применять технологии производства и обращения на	**Вцеломуспешное,носодержащее отдельные пробелыумение-** применять технологии производства и обращения на рынке	**Успешноеисистематическое умение** применять технологии производства и обращения на рынке

пищевой продукции **(ПК-2/2.2)**	ного сырья и пищевой продукции	рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
IIIэтап **Владетьнавыками** владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.2)**	**Фрагментарное применение Навыков** владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применениенавыков** владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Вцеломуспешное,нонесистематическое применениенавыков** владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Вцеломуспешное,нонесистематическое применение навыков** владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые дляоценкизнаний,умений,навыкови(или)опытадеятельности,характеризующих этапыформированиякомпетенцийвпроцессеосвоенияобразовательнойпрограммы

Текущийконтрольуспеваемостиобеспечиваетоцениваниеходаосвоениядисциплины,ивключаетустный опрос,тестирование, письменныеконтрольныеработы.

Типовые тесты

1. Мясные полуфабрикаты-это……

a) Куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами
b) соответствующихчастейтуши,подготовленныектермическойобработке(варке,с) жарению)
d) мясоптицы(кур,уток,гусей,индеек),кроликов1и2категорий
e) разделкаполутушнаотрубы,обвалкаотрубов, жиловкаисортировкамяса
f) процессобработкипродуктов

2. Поспособупредварительнойобработкиикулинарномуназначениюполуфабрикатыклассифицируют на…

a) панированные,рубленые,котлеты,пельмени
b) натуральные,мяснойфарш,пельмени
c) котлеты,пельмени,мяснойфарш
d) натуральные,панированные,рубленые,пельмениимяснойфарш

3. Основнымсырьемдляполуфабрикатовявляется:

a) телятина,свинина1-4категорий
b) остывшаяили охлажденнаяговядинаибаранина1и2категорий
c) мясоптицы(кур,уток,гусей,индеек),кроликов1и2категорий
d) охлажденнаяговядинаибаранина1и2категорий

4. Подготовкамясадляпроизводстванатуральныхполуфабрикатоввключает

a) разделкутуш(полутуш), обвалку,жиловкуи сортировку
b) обвалку,жиловку, разделкутуш исортировку
c) сортировку,обвалку,жиловкуиразделкутуш
d) разделку,жиловку, обвалкуи сортировку

5. Разделкоймясаназываютоперациипо…

a) разделениютушинасемьчастей

b) разделениютушинадвечасти
c) расчлененииютушиилиполутуши(туша,разделаннаявдольспинногохребтанадвеполовинки)наотрубы:болеемелкиечаституши
d) разделениютушинатричасти

6. Приразделкесвинойполутушинаподвесныхпутяхсначалаотделяют

a) лопаточную,азатемгрудино-ребернуючасти,включаяшейнуюифилейнуючасти
b) шейную,лопаточную,грудино-ребернуючасти,филейнуючасти
c) грудино-ребернуючасти,включаяшейнуюифилейнуючасти,затемлопаточную
d) филейнуючасти,лопаточную,азатемгрудино-ребернуючасти,включаяшейную

7. Натуральныеполуфабрикатыподразделяютна…

a) безкостные
b) мясокостные
c) костные
d) крупнокусковые,порционные,мелкокусковые

8. Дляизготовлениянатуральныхполуфабрикатовиспользуют

a) говядинуибаранину(козлятину)1и2категорий,свинину1,2,3и4категорий, телятину,тушки птицы1 и2 категорийвпотрошеномиполупотрошеномвиде
b) тушкиптицы1и2категорийвпотрошеномиполупотрошеномвиде
c) свинину1,2,3и 4 категорий
d) говядинуи баранину(козлятину) 1и2категорий, телятину

9. Какоемясонедопускаетсяиспользоватьдляизготовлениянатуральныхполуфабрикатов?

a) мясоразмороженное
b) мясоптицы
c) мясобыков,яков,хряков,барановикозлов,таккакмясоэтих животныхимеет
d) неприятныйзапах
e) мясо,замороженноеболееодногораза

10. Технологияпроизводствакрупно-кусковыхполуфабрикатов

a) выделенныйкрупныйкусокнатираетсяпосолочнойсмесьюивыдерживается2-3часапри температуре12 0С
b) крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствиимассажероввыдерживается 24 часапритемпературе40С
c) осуществляетсямокрый посолдлякрупно-кусковыхполуфабрикатов
d) крупныйкусоквыдерживаютврассоле5 часов,затемнатираютпосолочнойсмесью

11. Схемаразделкисвининынакрупнокусковыеполуфабрикаты:

a) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть,грудинка,8 – лопаточная часть, 9– покромка
b) тазобедреннаячасть,грудинка,лопаточнаячасть,корейка
c) вырезка,тазобедреннаячасть,грудинка,шейно-подлопаточнаячасть,лопаточнаячасть,корейка
d) спиннаячасть,поясничнаячасть,боковойкусок,верхнийкусок,внутреннийкусок,наружныйкусок

12. Схемаразделкиговядинынакрупнокусковыеполуфабрикаты:

a) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедреннаячасть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружныйкусок), 5,6 – лопаточнаячасть (5-плечевая,6 –заплечная),7 – грудинка,8-лопаточная часть,9–покромка
b) тазобедреннаячасть,грудинка,лопаточнаячасть,корейка
c) вырезка,тазобедреннаячасть,грудинка,шейно-подлопаточнаячасть,лопаточнаячасть,корейка
d) спиннаячасть,поясничнаячасть,боковойкусок,верхнийкусок,внутреннийкусок,наружныйкусок

13. Схемаразделкибаранины(козлятины)накрупнокусковыеполуфабрикаты:

a) вырезка,длиннейшаямышцаспины,тазобедреннаячасть,лопаточнаячасть,грудин-ка,8 – лопаточная часть, 9– покромка

b) тазобедреннаячасть,грудинка,лопаточнаячасть,корейка

c) вырезка,тазобедреннаячасть,грудинка,шейно-подлопаточнаячасть,лопаточнаячасть,корейка

d) спиннаячасть,поясничнаячасть,боковойкусок,верхнийкусок,внутреннийкусок,наружныйкусок

14. Срокхраненияиреализациихлажденныхкрупнокусковыхполуфабрикатовсмоментаокончаниятехнологического процессасоставляет…

a) 12ч.

b) 24ч.

c) 72ч.

d) 48ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.

15. Передотправкойспредприятия-изготовителяохлажденныекрупнокусковыеполуфабрикатыдолжны иметьтемпературу внутри продукта…

a) 120С.

b) 100С

c) нениже0 иневыше80С,замороженные-невыше80С.

d) 160С

16. Дляизготовленияпорционныхполуфабрикатовиспользуют…

a) мякотьспинной,поясничнойитазобедреннойчастей,которыесоставляют14-17%массыговяжьей или конской туши, 29-30%свинойилибараньей туши

b) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также изкрупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частейпокромки от говядины I категории)

c) мясодругихчастейтуши(мякотьзаднейноги,лопатки,грудинки)

d) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированнойобвалкиговядины,свинины, баранины,кониныимясадругихживотных

17. Сроки хранения и реализации охлажденных порционных полуфабрикатов с моментаокончаниятехнологического процессасоставляют

a) 12ч.

b) 24ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.

c) 36ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.

d) 48ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.

18. Мясокостныемелкокусковыеполуфабрикатывырабатываютиз…

a)крупнокусковыхполуфабрикатовповышеннойжесткости,неиспользуемыхдля

a) изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей ипокромкиот говядины Iкатегории)

b) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей,грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбиниро-ваннойобвалкиговядины,свинины,баранины,кониныимясадругихживотных

c) из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят- молочников, подсвинков и тощей баранины

d) измясаптицы

19. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятияхобщественногопитания притемпературе…

a) впределах0-80С

b) 100С

c) 120С

d) 160С

20. Срокихраненияиреализациихлажденныхмелкокусковыхполуфабрикатовсмоментаокончаниятехнологического процессасоставляют

a) 12ч.
b) 24ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.
c) 36ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.
d) 48ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.

21. Технологическаясхемапроизводствафасованногомяса

a) разделкаотрубовнапорции,потребительскаяупаковка,групповаяупаковка,охлаждение,хранение, транспортирование, реализация
b) разделкаполутушнаотрубы,охлаждение,хранение,транспортирование,реализация
c) разделкатуш,четвертиннаотрубы,потребительскаяупаковка,групповаяупаковка,
d) охлаждение,хранение,транспортирование,реализация
e) разделкатуш,полутуш, четвертиннаотрубы,разделкаотрубовнапорции,
a. потребительскаяупаковка,групповая упаковка,охлаждение,хранение,
b. транспортирование,реализация

22. Технологическаясхемапроизводстваливернойколбасы

a) приемкаитуалетсырья,жиловка,варкасырья,измельчение,составлениефарша,заполнениеоболочки, варка, охлаждение,упаковывание
b) приемкаитуалетсырья,жиловка,составлениефарша,охлаждение,заполненоболочки,варка
c) измельчение,варкасырья,заполнениеоболочки,варка,охлаждение
d) приемкаитуалетсырья,измельчение,составлениефарша,варкасырья,заполнениеоболочки,варка, охлаждение,упаковывание

23. В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовленияливернойколбасы?

a) а)парном,охлажденном,размороженномилисоленом
b) мороженом,охлажденном
c) с)парном
d) размороженном

24. Порядоккуттерованиясырьядляливернойколбасы1сорта?

a) печень,прибавляют5%бульонаотвесавсегофарша,жирнуюсвининуилищекови-ну,2 %соли, лук, пряности
b) печень,щековинуили жирнуюсвинину,5%бульона,лук,2%соли ипряности
c) ливер,бульон,соль,лук,пряности
d) жирнуюсвининуили щековину,печень,5%бульона,2%соли, лукипряности

25. Длячегодобавляютбульонот варкисубпродуктоввфаршливерныхколбас?

a) дляприданияфаршунежнойконсистенции
b) дляповышенияпищевойценности
c) обезвоживанияиразрушенияколлагеновыхволокон
d) дляуплотнениянфарша

Вопросыкзачету(экзамену)

1. Понятия«технология»,«технологическиеипроизводственныйпроцессы.Ихклассификация.
2. Структурныесоставляющиетехнологическогопроцесса:операция,рабочийприем,движениеит.д.
3. Основныеформыорганизациипромышленногопроизводства.
4. Основныеформыорганизациипромышленногопроизводства.
5. Промышленность,ееотрасли.
6. Элементытехнологическогопроцесса,иххарактеристика.
7. Элементытехнологическогопроцесса,иххарактеристика.
8. Анализвариантовтехнологическихпроцессов,выбороптимальноговарианта.

9. Научно-техническийпрогрессвпромышленностиегоэкономическаяэффектив-ность.
10. Основноерастительноесырьеиегоклассификация.
11. Микробиологическиеосновы переработкисырья.
12. Биохимическиеосновыпереработки сырья.
13. Физико-химическиеосновыпереработкирастительногосырья.
14. Реологическиеитеплофизическиеосновытехнологии.
15. Технологическиесхемымукомольногопроизводства.
16. Технологияполучениякрупяногопроизводства.
17. Технологияхлеба опарнымибезопаснымспособом.
18. Технологиямакаронныхизделий:приготовлениетеста;формование;разделка;сушка;упаковка.
19. Технологиякартофельногокрахмала.
20. Технологиякукурузногокрахмала.
21. Технологиясухогокрахмала.
22. Технологиямодифицированныхкрахмаловидекстринов.
23. Технологияпатоки.Технологиякрахмальногосахараикристаллическойглюкозы.
24. Технологиясахара-песка.
25. Технологияколотого,кусковогоипрессованногосахара-рафинада.
26. Технологияпроизводствакарамели.
27. Технологияпроизводстваконфет.
28. Технологияизготовленияпеченья.
29. Технологияизготовления пряников.
30. Технологияизготовлениявафель.
31. Технологияизготовленияпирожныхитортов.
32. Технологияизготовленияпирожныхитортов.
33. Технологияпроизводствакакаотертого.
34. Технологияизготовленияшоколада.
35. Основытехнологиикрасныхибелыхвин.
36. Технологияпроизводстваплодоягодныхвин.
37. Технологиясолода.
38. Технологияхлебногокваса.
39. Технологиягазированныхбезалкогольныхнапитков.
40. Технологияпроизводствапива.
41. Технологияшампанского.
42. Технологическиесхемыпроизводстваэтиловогоспирта:периодическийине-прерывныйспособ.
43. Технологияконьяка.
44. Технология водки и ликеро-водочных изделий.45.Технологическаясхемапроизводстварастительного масла.
46. Видыихарактеристикарафинациимасла.
47. Гидрогенизацияжиров.
48. Технологиямаргарина.
49. Технология легких и мягких масел (спредов).50.Технологиянатуральныховощныхзакусочныхконсервов.
51. Технологиятоматныхполуфабрикатов.
52. Технология компотов, натуральных соков.53Технологиякомпотов,натуральныхсоков.
54. Технологияжираизжира-сырцамокрымисухим способом.
55. Технологияжираизжира-сырцанепрерывнымипериодическимспособом.

56. Технологиякостногожира.
57. Технологияжировкондитерских.
58. Технологияжировкулинарных.
59. Технологияжировхлебопекарных.
60. Технология жиров млекопитающих и
рыб.61.Технологияизготовлениясолено-
копченыхизделий.
63. Технологиявареныхколбас.
64. Технологияполукопченныхколбас.
65. Технологиясырокопченыхколбас.
66. Технологияпроизводстваливерныхизделийизельцев.
67. Технологиямясныхбаночныхконсервов.
68. Технологиякормовоймукиитехническогожира.
69. Технологияпроизводстважелатина.
70. Технологияпроизводстваживотногоклея.
71. Технология сгущенногомолокаисливок.
72. Технологиясухогомолокаисливок.
73. Технологиякоровьегомасла.
74. Технологиятворогаразнымиспособами.
75. Технологиясметаны.
76. Технологияпроизводствакефира,кумыса.
77. Технологияпроизводствапростокваши,йогурта.
78. Технологиятвердыхсычужныхсыров.
79. Технологиясычужныхрассольныхсыров.8
0.Технологиямягкихзрелыхсыров.
81. Технологияплавленыхсыров.
82. Технологиясоленойрыбы.
83. Технологиякопченойрыбы.
84. Технологиявяленойрыбы.
85. Технологиясушенойрыбы.
86. Технологиябалычныхтоваров.
87. Технологиярыбныхконсервов(натуральные,закусочные)
88. Технологиярыбныхпресервов.
89. Технологиязернистойипаюснойикры.
90. Технологияпастеризованнойисоленойикры.

ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет» Кафедра экономики и товароведения
Дисциплина:«Товароведениеиэкспертизатоваровживотногопроисхождения»

Экзаменационныйбилет№1

1. Понятия«технология»,«технологическиеипроизводственныйпроцессы.Ихклассификация.
2. Технологияхлебногокваса.
3. Технология пастеризованной и соленой икры.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры экономики и товароведния,протокол №____от«_____»_____202_ г.

Экзаменатор_____ Зав.кафедрой_____
«__»_____202_г. «»_____202_г.

Задания для подготовки к зачету/экзамену

(ПК-2)

-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-2.2 Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Понятия«технология»,«технологическиеипроизводственныйпроцессы.Ихклассификация.
2. Структурныесоставляющиетехнологическогопроцесса:операция,рабочийприем,движениеит.д.
3. Основные формы организации промышленного производства.
4. Основные формы организации промышленного производства.
5. Промышленность, ее отрасли.
6. Элементы технологического процесса ,их характеристика.
7. Элементы технологического процесса, их характеристика.
8. Анализвариантовтехнологическихпроцессов,выбороптимальноговарианта.
9. Научно-техническийпрогрессвпромышленностиегоэкономическаяэффектив-ность.
10. Основное растительное сырье и его классификация.
11. Микробиологические основы переработки сырья.
12. Биохимические основы переработки сырья.
13. Физико-химические основы переработки растительного сырья.
14. Реологические и теплофизические основы технологии.
15. Технологические схемы мукомольного производства.
16. Технология получения крупяного производства.
17. Технология хлеба опарным и безопасным способом.
18. Технология макаронных изделий: приготовление теста; формование; разделка; сушка; упаковка.
19. Технология картофельного крахмала.
20. Технология кукурузного крахмала.
21. Технология сухого крахмала.
22. Технология модифицированных крахмалов и декстринов.
23. Технологияпатоки.Технологиякрахмальногосахараикристаллическойглюкозы.
24. Технология сахара-песка.
25. Технология колотого, кускового и прессованного сахара-рафинада.
26. Технология производства карамели.
27. Технология производства конфет.
28. Технология изготовления печенья.
29. Технология изготовления пряников.
30. Технология изготовления вафель.
31. Технология изготовления галет и крекеров.
32. Технология изготовления пирожных и тортов.
33. Технология производства какао тертого.
34. Технология изготовления шоколада.
35. Основы технологии красных и белых вин.
36. Технология производства плодо-ягодных вин.
37. Технологиясолода.
38. Технологияхлебногокваса.
39. Технологиягазированныхбезалкогольныхнапитков.

40. Технологияпроизводствапива.
41. Технологияшампанского.
42.Технологическиесхемыпроизводстваэтиловогоспирта:периодическийине-прерывныйспособ.
43. Технологияконьяка.
44. Технология водки и ликеро-водочных изделий.45.Технологическаясхемапроизводстварастительного масла.
46. Видыихарактеристикарафинациимасла.
47. Гидрогенизацияжиров.
48. Технологиямаргарина.
49. Технология легких и мягких масел (спредов).50.Технологиянатуральныховощныхзакусочныхконсервов.
51. Технологиятоматныхполуфабрикатов.
52. Технология компотов, натуральных соков.53Технологиякомпотов,натуральныхсоков.
54. Технологияжираизжира-сырцамокрымисухим способом.
55. Технологияжираизжира-сырцанепрерывнымипериодическимспособом.
56. Технологиякостногожира.
57. Технологияжировкондитерских.
58. Технологияжировкулинарных.
59. Технологияжировхлебопекарных.
60. Технология жиров млекопитающих и рыб.61.Технологияизготовлениясолено-копченыхизделий.
63. Технологиявареныхколбас.
64. Технологияполукопченныхколбас.
65. Технологиясырокопченыхколбас.
66. Технологияпроизводстваливерныхизделийизельцев.
67. Технологиямясныхбаночныхконсервов.
68. Технологиякормовоймукиитехническогожира.
69. Технологияпроизводстважелатина.
70. Технологияпроизводствaживотногоклея.
71. Технология сгущенногомолокаисливок.
72. Технологиясухогомолокаисливок.
73. Технологиякоровьегомасла.
74. Технологиятворогаразнымиспособами.
75. Технологиясметаны.
76. Технологияпроизводствакефира,кумыса.
77. Технологияпроизводствапростокваши,йогурта.
78. Технологиятвердыхсычужныхсыров.
79. Технологиясычужныхрассольныхсыров.80.Технологиямягкихзрелыхсыров.
81. Технологияплавленыхсыров.
82. Технологиясоленойрыбы.
83. Технологиякопченойрыбы.
84. Технологиявяленойрыбы.
85. Технологиясушенойрыбы.
86. Технологиябалычныхтоваров.
87. Технологиярыбныхконсервов(натуральные,закусочные)
88. Технологиярыбныхпресервов.

89. Технологиязернистойипаюснойикры.
90. Технологияпастеризованнойисоленойикры.

Уметь применять технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания дляоцениваниярезультатовобученияввидеумений

1. Мясныеполуфабрикаты-это……
g) кускимясасзаданнойилипроизвольноймассой,размерамииформойиз
h) соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке,i) жарению)
j) мясоптицы(кур,уток,гусей,индеек),кроликов1и2категорий
k) разделкаполутушнаотрубы,обвалкаотрубов, жиловкаисортировкамяса
l) процессобработкипродуктов

2. Поспособупредварительнойобработкиикулинарномуназначениюполуфабрикатыклассифицируютна…
e) панированные,рубленые,котлеты,пельмени
f) натуральные,мяснойфарш,пельмени
g) котлеты,пельмени,мяснойфарш
h) натуральные,панированные,рубленые,пельмениимяснойфарш

3. Основнымсырьемдляполуфабрикатовявляется:
e) телятина,свинина1-4категорий
f) остывшаяили охлажденнаяговядинаибаранина1и2категорий
g) мясоптицы(кур,уток,гусей,индеек),кроликов1и2категорий
h) охлажденнаяговядинаибаранина1и2категорий

4. Подготовкамясадляпроизводстванатуральныхполуфабрикатоввключает
e) разделкутуш(полутуш), обвалку,жиловкуи сортировку
f) обвалку,жиловку, разделкутуш исортировку
g) сортировку,обвалку,жиловкуиразделкутуш
h) разделку,жиловку, обвалкуи сортировку

5. Разделкоймясаназываютоперациипо …
e) разделениютушинасемьчастей
f) разделениютушинадвечасти
g) расчленениютушиилиполутуши(туша,разделаннаявдольспинногохребтанадвеполовинки)наотрубы:болеемелкиечаституши
h) разделениютушинатричасти

6. Приразделкесвинойполутушинаподвесных путяхсначалаотделяют
e) лопаточную,азатемгрудино-ребернуючасти,включаяшейнуюифилейнуючасти
f) шейную,лопаточную,грудино-ребернуючасти,филейнуючасти
g) грудино-ребернуючасти,включаяшейнуюифилейнуючасти,затемлопаточную
h) филейнуючасти,лопаточную,азатемгрудино-реберную части,включаяшейную

7. Натуральныеполуфабрикатыподразделяютна…
e) безкостные
f) мясокостные
g) костные
h) крупнокусковые,порционные,мелкокусковые

8. Дляизготовлениянатуральныхполуфабрикатовиспользуют
e) говядинуибаранину(козлятину)1и2категорий,свинину1,2,3и4категорий, телятину,тушки птицы1 и2 категорийвпотрошеномиполупотрошеномвиде
f) тушкиптицы1и2категорийвпотрошеномиполупотрошеномвиде
g) свинину1,2,3и 4 категорий
h) говядинуибаранину(козлятину)1 и2 категорий,телятину

9. Какоемясонедопускаетсяиспользоватьдляизготовлениянатуральныхполуфабрикатов?
f) мясоразмороженное

g) мясоптицы

h) мясобыков,яков,хряков,барановикозлов,таккакмясоэтих животныхимеет

i) неприятныйзапах

j) мясо,замороженноеболееодногораза

10. Технологияпроизводствакрупно-кусковыхполуфабрикатов

e) выделенныйкрупныйкусокнатираетсяпосолочнойсмесьюивыдерживается2-3часапритемпературе120С

f) крупный кусок шприцуется раствором, содержащим фосфатный препарат в количестве 10 % к массе сырья и подвергается массированию в течение 30 мин, а при отсутствиимассажероввыдерживается 24 часапритемпературе40С

g) осуществляетсямокрыйпосолдлякрупно-кусковыхполуфабрикатов

h) крупныйкусоквыдерживаютврассоле5 часов,затемнатираютпосолочнойсмесью

11. Схемаразделкисвининынакрупнокусковыеполуфабрикаты:

e) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть,грудинка,8 – лопаточная часть, 9– покромка

f) тазобедреннаячасть,грудинка,лопаточнаячасть, корейка

g) вырезка,тазобедреннаячасть,грудинка,шейно-подлопаточнаячасть,лопаточнаячасть,корейка

h) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок,наружныйкусок

12. Схемаразделкиговядинынакрупнокусковыеполуфабрикаты:

e) вырезка, длиннейшая мышца спины (спинная часть, поясничная часть), тазобедреннаячасть (боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок, наружныйкусок), 5,6 – лопаточнаячасть (5-плечевая,6 –заплечная),7 – грудинка,8-лопаточная часть,9–покромка

f) тазобедреннаячасть,грудинка,лопаточнаячасть,корейка

g) вырезка,тазобедреннаячасть,грудинка,шейно-подлопаточнаячасть,лопаточнаячасть,корейка

h) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок,наружныйкусок

13. Схемаразделкибаранины(козлятины)накрупнокусковыеполуфабрикаты:

e) вырезка, длиннейшая мышца спины, тазобедренная часть, лопаточная часть,грудинка,8 – лопаточная часть, 9– покромка

f) тазобедреннаячасть,грудинка,лопаточнаячасть,корейка

g) вырезка,тазобедреннаячасть,грудинка,шейно-подлопаточнаячасть,лопаточнаячасть,корейка

h) спинная часть, поясничная часть, боковой кусок, верхний кусок, внутренний кусок,наружныйкусок

14. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с моментаокончаниятехнологического процессасоставляет …

e) 12ч.

f) 24ч.

g) 72ч.

h) 48ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.

15. Перед отправкой с предприятия-изготовителя охлажденные крупнокусковыеполуфабрикатыдолжны иметьтемпературувнутрипродукта …

e) 120С.

f) 100С

g) нениже0 иневыше80С,замороженные-невыше80С.

h) 160С

16. Дляизготовленияпорционныхполуфабрикатовиспользуют…

e) мякотьспинной,поясничнойитазобедреннойчастей,которыесоставляют14-17%массыговяжьей или конской туши, 29-30%свинойилибараньей туши

f) оставшееся после нарезания порционных полуфабрикатов сырья, а также изкрупнокусковых полуфабрикатов повышенной жесткости, не используемых для изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частейпокромки от говядины I категории)

g) мясодругихчастейтуши(мякотьзаднейноги,лопатки,грудинки)

h) шейные, грудные, реберные, поясничные, тазовые, крестцовые, хвостовые кости, грудинку (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбинированнойобвалкиговядины,свинины, баранины,кониныимясадругихживотных

17. Срокихраненияиреализациихлажденныхпорционныхполуфабрикатовсмоментаокончания технологического процессасоставляют

e) 12ч.

f) 24ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.

g) 36ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.

h) 48ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.

18. Мясокостныемелкокусковыеполуфабрикатывырабатываютиз…

а)крупнокусковыхполуфабрикатовповышеннойжесткости,неиспользуемыхдля

e) изготовления порционных полуфабрикатов (лопаточной и подлопаточной частей ипокромкиот говядины Iкатегории)

f) из шейных, грудных, реберных, поясничных, тазовых, крестцовых, хвостовых костей,грудинки (включая ребра) с определенным содержанием мякоти, полученных от комбиниро-ваннойобвалкиговядины,свинины,баранины,кониныимясадругихживотных

g) из мяса поросят массой от 6 до 12 кг, поросят- молочников, подсвинков и тощей баранины

h) измясаптицы

19. Охлажденные полуфабрикаты хранят и реализуют в торговой сети и предприятиях общественногопитанияпритемпературе…

e) впределах0-80С

f) 100С

g) 120С

h) 160С

20. Сроки хранения и реализации охлажденных мелкокусковых полуфабрикатов с моментаокончаниятехнологического процессасоставляют

e) 12ч.

f) 24ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.

g) 36ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.

h) 48ч,втомчисленапредприятии-изготовителе-12ч.

21. Технологическаясхемапроизводствафасованногомяса

f) разделка отрубов на порции, потребительская упаковка, групповая упаковка, охлаждение,хранение, транспортирование, реализация

g) разделкаполутушнаотрубы,охлаждение,хранение,транспортирование,реализация

h) разделкатуш,четвертиннаотрубы,потребительскаяупаковка,групповаяупаковка,

i) охлаждение,хранение,транспортирование,реализация

j) разделкатуш,полутуш, четвертиннаотрубы,разделкаотрубовнапорции,

a. потребительскаяупаковка,групповаяупаковка,охлаждение,хранение,

b. транспортирование,реализация

22. Технологическаясхемапроизводстваливернойколбасы

e) приемка и туалет сырья, жиловка, варка сырья, измельчение, составление фарша, заполнениеоболочки, варка, охлаждение,упаковывание

f) приемка и туалет сырья, жиловка, составление фарша, охлаждение, заполнен оболочки,варка

g) измельчение,варкасырья,заполнениеоболочки,варка,охлаждение

h) приемкаитуалетсырья,измельчение,составлениефарша,варкасырья,заполнениеоболочк

и,варка, охлаждение,упаковывание

23. В каком виде используют мясопродукты и субпродукты для изготовленияливернойколбасы?

e) а)парном,охлажденном,размороженномилисоленом
f) мороженом,охлажденном
g) с)парном
h) размороженном

24. Порядоккуттерованиясырьядляливернойколбасы1сорта?

e) печень,прибавляют5%бульонаотвесавсегофарша,жирнуюсвининуилищекови-ну,2 %соли, лук, пряности
f) печень,щековинуилижирнуюсвинину,5%бульона,лук,2%соли ипряности
g) ливер,бульон,соль,лук,пряности
h) жирнуюсвининуилищековину,печень,5%бульона,2%соли,лукипряности

25. Длячегодобавляютбульонотваркисубпродуктов вфаршливерныхколбас?

e) дляприданияфаршунежнойконсистенции
f) дляповышенияпищевойценности
g) обезвоживанияиразрушенияколлагеновыхволокон
h) дляуплотненияфарша

Навык/Опыт деятельности

владение технологией производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Заданиядляоцениваниярезультатовобученияввиденавыка/опытадеятельности

Задание 1. В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов)в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запахсырныйгорьковато-пряный88 _f1, цветсветло-жёлтый, неравномерный.

Пофизико-химическимпоказателямдолявлаги45%,жира58%,соли3,1%.

1. Дайтезаключениеокачестве сыраиегосортовойпринадлежности.

2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённойпробы для анализасыра.

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12июня2008года№88-ФЗ"Техническийрегламентнамолокоимолочнуюпродукцию".

Задание 2. В магазин "Петушок" обратилась покупательница с жалобой на качествокупленной сметаны марки "Коровка", так как в пределах срока годности сметана имела горь-кий вкус, неоднородную консистенцию. Проведённая экспертиза качества также установила:содержаниежира12,3%, белка3,6%, СОМО1,5%.

1. Дайтезаключениеокачествесметаны.Каковыдолжныбытьдействияпродавца?

2. Каковыусловияхраненияитранспортировкисметаны?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня2008года№88-ФЗ"Техническийрегламентнамолокоимолочнуюпродукцию".

Задание 3. В магазин "У дома" поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150г. При приёмке была обнаружена недостача 5упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза качества масла:консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, мас-соваядоля влаги 19,3%,массовая доля соли 1,7%.

1. Дайтезаключениеосоответствииданнойпартиимаслазаявленномувиду.

2. Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качествапродукции?

П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 24 июня2008года№90-ФЗ "Технический регламент намасложировуюпродукцию".

Задание 4. В гипермаркет "Бест фуд" поступила партия краковских колбас полукопчёных высшего сорта. При проведении приёмки по количеству и качеству было установлено:батоны в виде колец с внутренним диаметром 15 см, батоны с чистой, сухой

поверхностью,без пятен, у пяти батонов повреждена оболочка, консистенция упругая, фарш равномерноперемешан,массовая долявлаги 47%,массовая доляповаренной соли3,7%.

1. Дайтезаключениеокачестведаннойпартииколбасы.
2. Какнеобходимопоступитьгипермаркетувсложившейсяситуации?
3. Какуюрецептуруприменяютприпроизводствеполукопчёныхкраковскихколбас?

П рим ечание.ДлярешенияданнойзадачииспользуйтеГОСТ16351–86"Колбасыполукопчёные.Техническиеусловия".

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

ПК 2.2- Знать основы технологии производства и обращения на рынке сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания закрытого типа

1.По способу приготовления тесто может быть
а) дрожжевым;
б) скорым;
в) песочным;
г) суточным;
д) воздушным;
е) заварным.
Правильный ответ: а, в, е

2. Выберите признаки доброкачественности мяса:
а) упругая консистенция,
б) запах свежего мяса,
в) дряблая консистенция,
г) цвет от темно-красного до коричневого.
д) сухая или влажная поверхность,
е) цвет от светло-розового до темно-красного,
ж) липкая скользкая поверхность.
Правильный ответ: а, б, е

3. Выберите виды тепловой обработки мяса:
а) жарка,
б) варка,
в) вымачивание,
г) замораживание,
д) копчение,
е) тушение.
Правильный ответ: а, б, д, е

4. Какой алкогольный напиток делают из яблок?
а) Сакэ
б) Брэнди
в) Кальвадос
г) Сидр
Правильный ответ: в, г

5. В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека?
а) морские рыбы, водоросли;
б) крупы,
в) овощи, фрукты.

Правильный ответ: а

Задания открытого типа

1.Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля
Правильный ответ: 48 часов при Т +4+7°С.

2. Виды рыбы, которые относятся к лососевым
Правильный ответ: горбуша, сёмга, форель

3.Что получают при обвалке свинины
Правильный ответ: лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею

4. Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов
Правильный ответ: карамелизация

5. Производство консервов с высокой кислотностью допускает проведение стерилизацию продукта _____
Правильный ответ: горячим разливом

6. Дефектом консервов считают каждое отдельное несоответствие нормируемых показателей требованиям_____.
Правильный ответ: нормативно-технической документации

7. Процесс очистки масла от нежелательных липидных компонентов и примесей называется_____.
Правильный ответ: рафинацией

8. Для производства пастеризованного молока применяют натуральное молоко не ниже_____.
Правильный ответ: II сорта

9. В колбасных изделиях регламентируются массовые доли влаги, поваренной соли,_____ и крахмала.
Правильный ответ: нитрита натрия

10. На какой период выдаётся организация сертификат соответствия на СМК:
Правильный ответ: 5 лет

11.Сахар (сахароза) при варке компотов, киселей подвергается _____
Правильный ответ: инверсии

12. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием _____
Правильный ответ: защипывания

13. Наилучшая температура для жизнедеятельности дрожжей
Правильный ответ: 25 – 30° С

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,умений,навыкови(или)опытадеятельности,характеризующихэтапыформирования

компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапыформирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и про-межуточнойаттестации.

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

деятельности,своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и приня-тия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения,организацииучебнойработыиоказанияобучающимсяиндивидуальнойпомощи.

Ктекущемуконтролюотносятсяпроверказнаний,умений,навыковобучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменноеиликомпьютерное),ответы(письменныеилиустные)натеоретическиевопросы,решениепрактическихзадачивыполнениезаданийнапрактическомзанятии,выполнениеконтрольныхработ;
- порезультатамвыполненияиндивидуальныхзаданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя,проводимойвчасысамостоятельнойработы,по имеющимсязадолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятийтекущегоконтроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля
По дисциплине

№инаименованиетемыконтрольногомероприятия	Формируемая компетенция	Этапформированиякомпетенции	Форма контрольногомероприятия (тест, кон-трольная работа, устныйопрос,коллоквиум, деловаяиграит.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1. «Основные понятиятехнологии и процессов про-изводства»	ПК-2/2.2	**I этапII этапIII этап**	Решение тестовых заданий, упражнений,представлениеизащитадоклада(реферата)	на практическихзанятияхв течении сессии
Раздел2.«Технологияпродуктоврастительного происхождения»	ПК-2/2.2	**I этапII этапIII этап**	Решение тестовых заданий, упражнений,представлениеизащитадоклада(реферата)	на практическихзанятияхв течениисессии
Раздел3.«Технологияпродуктов животного происхождения»	ПК-2/2.2	**I этапII этапIII этап**	Решение тестовых заданий, упражнений,представление и защитадоклада(реферата)	на практическихзанятияхв течении сессии

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

Приустном опросеустанавливается непосредственный контакт между преподавателем истудентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изученияиндивидуальных особенностейусвоениястудентамиучебногоматериала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента покаждомуразделу.Вопросы представленывпланахлекцийподисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опроспроводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторе-нием пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство втом, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этоговопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанны-ми друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупностимогли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподавательимеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готов-ность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных поня-тий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Це-лесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ,таккаконпозволяетпроверитьподготовленность студентовкихвыполнению.

Вопросыдолжныиметьпреимущественнопоисковыйхарактер,чтобыпобуждатьстудентовксамостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развитияречи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необхо-димоставить перед студентамивопросы, требующиеразвернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емки-ми, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал програм-мы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливатьпричинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объек-тивному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после не-большой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились кответу,вызывают дляответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы,целесообразносочетатьиндивидуальныйифронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальныхособенностейстудентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использоватьприответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподавательотмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, какизучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, созна-тельность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретиче-
скиеположенияспрактикой,втомчислеисбудущейпрофессиональнойдеятельностью.

Критериишкалыоцениванияустногоопроса

Критериоценкипритекущемконтроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Не-верныеиошибочныеответыповопросам,разбираемымнасеми-наре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем,даётрасплывчатыеответынавопросы.Описываятему,путаетсяитеряетсутьвопроса. Верностьсуждений,полнотаиправильность ответов– 40-59%	«удовлетворительно»

Студентпринимаетучастиевобсуждениинекоторыхпроблем,даётответынанекоторыевопросы,тоестьнепроявляетдостаточновысокойактивности.Верностьсужденийстудента,полнотаиправильностьответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материалапоразделу,основанныеназнакомстве собязательнойлитературойисовременны-ми публикациями;даетлогичные, аргументированныеответынапоставленныеопросы.Высокая активностьстудентаприотве-тах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимыхдискуссиях.Правильностьответовиполнотаихраскрытиядолж-нысоставлять более80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме,позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формахи, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формируетполнотузнанийтеоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критериоценкипритекущемконтроле
процентправильныхответовменее40(по5бальнойсистемеконтроля–оценка«неудовлетворительно»);
процентправильныхответов40–59(по5бальнойсистемеконтроля–оценка«удовлетворительно»)
процентправильныхответов60 –79(по5бальнойсистемеконтроля–оценка «хорошо»)
процентправильныхответов80-100(по5бальнойсистемеконтроля–оценкаотлично»)

Критериишкалыоцениванияреферата(докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работавыполненанавысокомпрофессиональном уровне.Полностьюсоответствуетпоставленнымвзаданиицелямизадачам. Представленныйматериалв основном верен, допускаются мелкие неточности.Студент свободно отвечает на вопросы, связанные сдокладом.Выраженаспособностькпрофессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменнооформленный доклад(реферат)представленвсрок.Полностью оформлен в соответствиистребованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечаетнавопросы,связанныесдокладом,нонедостаточно полно.	Письменнооформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыминедоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки,не существенно влияющие на конечноевосприятие материала. Студент может	Письменнооформленный доклад (реферат) представлен со

	ответить лишьна некоторые из заданных вопросов, связанных с до-кладом.	значительнымопоздание м(болеенеде-ли). Имеются отдельныенедочетывофор млении.
2 и ни-же	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменнооформленный доклад (реферат) пред-ставлен со значительнымопоздание м (более неде-ли). Имеются существен-ныенедочеты воформ-лении.

Критериишкалыоценивания презентации

Дескрип-торы	Минимальный ответ 2	Изложенный,рас крытыйответ 3	Законченный, полныйответ 4	Образцовый ответ5
Раскрытие проблемы	Проблемане раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема рас-крыта не полно-стью. Выводы не сде-ланы и/или выво-ды не обоснова-ны.	Проблема рас-крыта. Проведенанализ проблемыбез привлечениядоп олнительнойлите ратуры. Невсе выводы сде-ланыи/илиобос-нованы.	Проблема раскрытаполностью . Прове-ден анализ пробле-мы с привлечениемдопол нительной ли-тературы. Выводыобоснова-ны.
Представ-ление	Представляемая информация ло-гически не свя-зана. Не использова-ны профессио-нальные термин-ы.	Представляемаяи нформация несистематизиро ва-на и/или не по-следовательна. Использован 1-2профессионалъ -ныхтермина.	Представляемая информация си-стематизирована и последователь-на. Использовано бо-лее 2 профессио-нальных терми-нов.	Представляемаяин-формация система-тизирована, после-довательна и логи-ческисвязана. Использовано более5 профессиональныхт ерминов.
Оформле-ние	Не использова-ныинформаци-онныетехнолог-ии (PowerPoint).Бол ьше 4 оши-бок в представ-ляемойинфор-мации.	Использованыин формационные технологии (PowerPoint)ча-стично. 3-4ошибки в пред-ставляемойин-формации.	Использованыин формационные технологии (PowerPoint).Н еболее2оши-боквпредставля-емой информа-ции.	Широко использо-ваныинформацион-ныетехнологии (PowerPoint).Отсутс твуют ошиб-кивпредставляемой информации.
Ответы навопрос ы	Нет ответов навопросы.	Только ответы наэлементарные во-просы.	Ответы на вопро-сы полные и/иличастичнопо лные.	Ответы на вопросыполные с привиде-ниемпримеров и/или

Процедураоцениваниякомпетенцийобучающихсяоснованнаследующихстандартах:

1. Периодичностьпроведенияоценки(покаждомуразделудисциплины).

ниюнедостатков.

2. Единствоиспользуемойтехнологиидлявсехобучающихся,выполнениеусловийсопоставимостирезультатов оценивания.

3. Соблюдение последовательностипроведения оценки: предусмотрено, что развитиекомпетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждомэтапеучитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накоплениезнаний,напроверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос иподготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не толькознания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключи-тельном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работапоразделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляетсобой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процеду-ры(экзамена), выставления зачета.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущемконтролеипромежуточнойаттестацииобучающихся.Промежуточнаяаттестациявформе зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в формеэкзамена-вустной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем,ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходепроведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допуска-ется (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции всоответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего пре-подавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письмен-нымраспоряжениемпо кафедре.

Инвалидыилицасограниченнымивозможностямиздоровья,имеющиенарушенияопорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровожденииассистентов-сопровождающих.

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

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – неболее15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемыйвслучайномпорядке.Приподготовкекустномуэкзамену экзаменуемый,какправило,ведетзаписивлистеустногоответа,которыйзатем(поокончанииэкзамена)сдаетсяэкзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задаватьобучающимся дополнительные вопросыв рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи,которыеизучались напрактическихзанятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытанияобъявляется обучающимся вдень егопроведения.

Порядокподготовкиипроведенияпромежуточнойаттестациивформезачета

Действие	Сроки заочнаяформа	Методика	Ответственный

Выдачазаданийкзачету	1 занятие	На лекциях,по интернет	Ведущийпреподавательили преподаватели,ведущиепрактическиезанятия
Консультации	всессию	Нагрупповой консультации	Ведущий преподавательилипреподаватели,ведущие практическиезанятия
Зачет	всессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель илипреподаватели,ведущие практическиезанятия
Формирование оценки(«зачтено»/«незачтено»)	Назачете	В соответствии скритериями	Ведущий преподаватель илипреподаватели,ведущие практическиезанятия

Порядокподготовкиипроведенияпромежуточнойаттестациивформеэкзамена

Действие	Сроки заочнаяформа	Методика	Ответственный
Выдачавопросовкэкза-мену	1 занятие	На лекциях, По интернет	Ведущийпреподаватель
Консультации	всессию	На групповой консультации	Ведущийпреподаватель
Экзамен	всессию	Устно по ФОС	Ведущийпреподаватель
Формированиеоценки	наэкзамене	В соответствии с критериями	Ведущийпреподаватель

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙЛИТЕРАТУРЫ,НЕОБХОДИМОЙДЛЯОСВОЕНИЯДИСЦИПЛИНЫ

Основнаялитература	**Количествовбиблио-теке/ ссылкана ЭБС**
Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/160134
Дополнительнаялитература	**Количествовбиблио-теке/ ссылкана ЭБС**
Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-120-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4898. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4898

Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин, С. А. Рябцева [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 632 с. — ISBN 978-5-98879-215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412889— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/412889
Буянова, И. В. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2004. — 116 с. — ISBN 5-89289-230-I. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4625. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4625
Рыбоводство. Основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоемах : учебное пособие / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова, О. А. Василенко, М. М. Данылив. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 472 с. — ISBN 978-5-98879-068-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4883. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4883
Мезенова, О. Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов : учебное пособие / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 488 с. — ISBN 978-5-98879-062-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4902. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4902

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и послепроведениялекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебногоматериала.Обращатьвниманиенакатегории,формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные вы-воды ипрактические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняю-щиевопросыцелью уяснениятеоретическихположений,разрешенияспорных ситуаций.

Желательнооставитьврабочихконспектахполя,накоторыхонеаудиторноевремямож-но сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушаннойлекции,атакжеподчеркивающиеособуюважностьтехилииныхтеоретическихположений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированнымизаданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодическихизданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподава-теля и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необхо-димо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольныеопросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выдан-ные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студентаи оценивается по критериям,представленнымвпунктах6.4 РПД.

Методическиерекомендациипоподготовкедоклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспектсвоего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связиизучаемойтео-рии с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрацион-ный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию вы-ступлениясцельюотработкиречевогоаппаратаипродолжительностивыступле-ния(регламент– 7-10мин.).

Выполнениеиндивидуальныхтиповыхзадач.

В случаепропусков занятий,наличияиндивидуального графика обучения и для за-крепленияпрактических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальныезаданиякоторыедолжны бытьсданы в установленный преподавателемсрок.

Рекомендациипоработеснаучнойиучебнойлитературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельнойработы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к кон-трольнымработам,тестированию.Конспектынаучнойлитературыприсамостоятельнойподготов ке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каж-дыйпоставленныйвтемевопрос,иметьссылкунаисточникинформациисобязательным

указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспектможет быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволя-ющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяет-сясамимобучающимся.

Впроцессеработысучебнойинаучнойлитературойобучающийсяможет:

- делатьзаписипоходучтенияввидепростогоилиразвернутогоплана(создаватьпе-реченьосновныхвопросов, рассмотренных висточнике);
- составлятьтезисы(цитированиенаиболееважныхместстатьиилимонографии,ко-роткоеизложениеосновныхмыслей автора);
- готовитьаннотации(краткоеобобщениеосновныхвопросовработы);
- создаватьконспекты(развернутыетезисы).

9. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРО-ФЕССИОНАЛЬНЫХБАЗДАННЫХИИНФОРМАЦИОННЫХСПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Переченьлицензионногопрограммногообеспечения:

Windows 8.1
OfficeStandard2013
MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine
wCOAOfficeStandard2016

Перечень профессиональных баз данных

1. БД «AGROS» режим доступа: http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R
2. БД «AGRO» режим доступа: https://agro.ru/
3. ЭБС «Лань»режим доступа: e.lanbook.com
4. КонсультантПлюсрежим доступа: www.consultant.ru
5. eLIBRARY.RU режим доступа: www.elibrary.ru

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.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 сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	https://www.rst.gov.ru/portal/gost
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

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

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектованаспециализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащимидляпредставленияучебной информации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектованаспециализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учеб-но-наглядныминособиями,обеспечивающимитематическиеиллюстрации.

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

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектованаспециализированной(учебной)мебелью,техническимисредствамиобучения,служащимидля представленияучебной 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 средуорганизации

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

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 10э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, парта аудиторная – 12 шт, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (шкаф сушильный ШЭС-3М, шкаф сушильный ШС-0,25-2,0; печь электрическая, термостат воздушный, весы электронные, калориметр фотоэлектрический КФ-3, калориметр фотоэлектрический КФ-2, центрифуга LC-425, нитрат-тестер СОЭКС (переносной), ЭКОТЕСТ (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной), индикатор радиоактивности RADEX PD 1503, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Кварц-21М-33»; центрифуга; прибор для определения группы чистоты молока, гигрометр психрометрический; прибор для определения	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а

влажности пищевых продуктов «ЭВЛАС-2М»; люминоскоп «Филин»	
Аудитория № 21э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплек- тованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - про-ектор Beng Mx560; ноутбук (переносной); экран; , веб-камера Logitech;трибуна; стул на раме- 28 шт.; парта аудиторная – 14 шт.; выставочный стол с тумбой – 3 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин ; шкаф с муляжами продовольственных товаров. Специализированное учебное оборудование – термометр ТР101; ложка-весы электронная до 500 гр.; маслобойка Melasty 10л; сепаратор электрический Сибирь-120 с регулятором; мороженица автоматическая Nemox I-GREEN Gelatissimo Exclusive Black 1,7 л; йогуртница ROMMELSBA CHER JG 40; пресс для прессования сырного зерна малый пневматический; нож- лопатка для мягких сыров «Сырный ломтик»; форма для сыра с крышкой-поршнем на 500 гр.; набор для приготовления творога и сыра BRADEX TK 00192; водяная баня SHHW21600All двухуровневая (+100С); анализатор молока Ekomilk TOTAL KAM-98-2A; прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7МТ»; термостат ТС 1/80; шкаф суховоздушный ШС-80; зонд pH Testo 206 ГТД; рефрактометр ручной; люминометр 3M Clean-Trace LM1 с поверкой ГТД; центрифуга ЦЛМ 1-12. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 22э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук (переносные), экран, телевизор Toshiba); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин - шкаф с муляжами непродовольственных товаров. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 29э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос.

аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (переносной), ноутбук (переносной), экран); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а Помещение 4 (1 этаж)
Аудитория № 2э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (экран (переносной), проектор (переносной), ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (комплект мебели магазина (кассовый аппарат, муляжи продуктов питания, витрина, стеллажи), витрина-холодильник); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а Помещение 17 (1 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 проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27 Помещение 18 (2 этаж)

–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	