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:
820dd736c6564d02e9f00c4045136a3692d52b7e

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика (производственная)

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

Программа разработана:

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

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

п. Персиановский, 2026 г.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид	Производственная
Тип	Технологическая практика (производственная)
Способ проведения	Стационарная, выездная
Форма проведения	Дискретная

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

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

- Проводит учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями (ПК-2.2);

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

- Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (ПК-2.4);

- Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения (ПК-2.5);

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

1.2 Планируемые результаты обучения по практике «Технологическая практика (производственная)», характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
	Способен	ПК-2.1. -осуществляет	*Знание:*входного и технологиче-

ПК-2	управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ского контроля качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения
			Умение: осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
			Навык и / или опыт деятельности: осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.2.-Проводит учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	*Знание:* учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями *Умение:* проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; *Навык*: проведения учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью произ-	ПК-2.3.-контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответ-	*Знание:* технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
			Умение: контролировать технологические параметры и режимы

	водства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	производства продуктов питания животного происхождения *Навык и / или опыт деятельности:* контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.4- - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	*Знание:* технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях *Умение:* внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях *Навык и / или опыт деятельности:* внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2-	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.5- Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	*Знание:* причин брака продуктов питания животного происхождения *Умение:* применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения *Навык и / или опыт деятельности:* разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2	Способен управлять ка-	ПК-2.6.- Разрабатывает методы технического	*Знание:* методов контроля и испытаний готовой продукции в про-

	чеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	цессе производства продуктов питания животного происхождения
			Умение: разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
			Навык и / или опыт деятельности: разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

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

Общая трудоемкость Технологическая практика (производственная):

Курс	**Трудоемкость**	
	З.Е.	**Количество недель**
заочная форма обучения 2022 год набора		
4	6	4
очная форма обучения 2024 год набора		
3	6	4
заочная форма обучения 2023 год набора		
4	6	4
заочная форма обучения 2024 год набора		
4	6	4
очная форма обучения 2025 год набора		
3	6	4
заочная форма обучения 2025 год набора		
4	6	4
очная форма обучения 2026 год набора		
3	6	4
заочная форма обучения 2026 год набора		
4	6	4

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Раздел (этап) практики	**Краткое содержание раздела**
Подготовительный этап:	Получение задания на практику; ознакомление с программой Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика); ознакомление с задачами практики, сроками выполнения практики; выдача индивиду-

	альных заданий; инструктаж по технике безопасности
Основной этап:	обзор патентных и литературных источников по разрабатываемой теме исследований с целью их использования при выполнении отчета: - методы исследования и проведения экспериментальных работ; - правила эксплуатации приборов и установок; - методы анализа и обработки экспериментальных данных; - информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере; - требования к оформлению научно-технической документации; Отработка практических навыков в технологии мяса и мясных продуктов; изучение материалов по тематическим разделам практики и т.д.; выполнение индивидуального задания.
Заключительный этап	обработка и систематизация теоретического материала по заданной тематике отчета; подготовка и оформление отчета; защита отчета по практике.

4. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Структура отчета о прохождении практики выглядит следующим образом:

Титульный лист;

Задание на практику;

Содержание;

Введение;

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

Заключение;

Список используемой литературы;

Приложения (при необходимости).

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

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

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

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

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

Код компетенции /Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать I этап	Уметь II этап	Навык и (или) опыт деятельности III этап

ПК-2/ПК-2.1.	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения	осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения	осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ПК - 2 ПК-2.2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Проводит учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	проведения учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-2 / ПК-2.3.	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения	контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения	контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-2/ ПК-2.4	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	технологию производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции

ПК-2/ ПК-2.5	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	причины брака продуктов питания животного происхождения	применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2 / ПК-2.6.	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	методы контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

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

5.2.1. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Промежуточная аттестация осуществляется в форме "зачет с оценкой",сформированность компетенций оценивается шкалой: «не зачтено», «отлично», «хорошо», «удовлетворительно

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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

тов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства **ПК-2/ ПК-2.1.**	ного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства/ **Отсутствие навыков**	тов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	катов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
I этап **Знать** учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями**(ПК - 2 ПК-2.2)**	**Фрагментарные знания в области:** учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями**Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области:** учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	**Сформированные и систематические знания в области:** учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
II этап **Уметь** проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения	**Фрагментарное умение:** проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с	**В целом успешное, но не систематическое умение** проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой про-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода	**Успешное и систематическое умение** проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продук-

нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. **(ПК - 2 ПК-2.2)**	технологическими инструкциями**Отсутствие умений**	дукции в соответствии с технологическими инструкциями	готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ции в соответствии с технологическими инструкциями
III этап **Владеть навыками** проведения учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями **(ПК - 2 ПК-2.2)**	**Фрагментарное применение навыков в области:** **Отсутствие навыков** проведения учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** проведения учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение** проведения учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	**Сформированные и систематические знания в области** проведения учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
I этап **Знать** технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения **ПК-2/ ПК-2.3.**	**Фрагментарные знания в области** технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области** технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
II этап **Уметь** контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов пита-	**Фрагментарное умение** контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания жи-	**В целом успешное, но не систематическое умение** контролировать технологические параметры и режимы производства	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** контролировать технологические параметры и режимы производ-	**Успешное и систематическое умение** контролировать технологические параметры и режимы производства про-

ния животного происхождения **ПК-2/ ПК-2.3.**	вотного происхождения/ **Отсутствие умений**	продуктов питания животного происхождения	ства продуктов питания животного происхождения	дуктов питания животного происхождения
III этап **Владетьнавыками** контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации **ПК-2/ ПК-2.3.**	**Фрагментарное применение навыков** контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков**контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**Успешное и систематическое применение навыков**контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
I этап **Знать** технологию производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **(ПК-2/ ПК-2.4)**	**Фрагментарные знания**технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях /**Отсутствие знаний**	**Неполные знания**технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Сформированные и систематические знания**технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
II этап **Уметь** внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **(ПК-2/ ПК-2.4)**	**Фрагментарное умение**внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение**внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение**внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Успешное и систематическое умение**внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях существлять технологический контроль качества готовой продукции

III этап **Владеть навыками**внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции **(ПК-2/ ПК-2.4)**	**Фрагментарное применение навыков** внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции/**Отсутствие навыка**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	**Успешное и систематическое применение навыков**внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
I этап **Знать** причины брака продуктов питания животного происхождения **(ПК-2/ ПК-2.5)**	**Фрагментарные знания**причин брака продуктов питания животного происхождения / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** причин брака продуктов питания животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** причин брака продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания** причин брака продуктов питания животного происхождения
II этап **Уметь** применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения **(ПК-2/ ПК-2.5)**	**Фрагментарное умение**применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	**Успешное и систематическое умение** применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения

III этап **Владеть навыками** разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения **(ПК-2/ ПК-2.5)**	**Фрагментарное применение навыков** разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков**разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
I этап **Знать** методы контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения **ПК-2/ ПК-2.6.**	**Фрагментарные знания в области** методов контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** методов контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** методов контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области** методов контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
II этап **Уметь**разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных техно-	**Фрагментарное умение** разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологиче-	**В целом успешное, но не систематическое умение** разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизи-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	**Успешное и систематическое умение** разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных

логических линиях **ПК-2/ ПК-2.6.**	ских линиях **/ Отсутствие умений**	рованных технологических линиях	технологических линиях	технологических линиях
III этап **Владетьнавыками**в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **ПК-2/ ПК-2.6.**	**Фрагментарное применение навыков** в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях **/Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Успешное и систематическое применение навыков**в разрабатывании методов технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимыедля оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,характеризующих этапы формирования компетенций в процессеосвоения образовательной программы

Для руководства Практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика), 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 навыков в технологии мяса и мясных продуктов обучающийся должен реализовать этапы: формулировка цели и задач; проведение теоретических исследований, а именно 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 в технологии мяса и 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 практики

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 научных исследований.

Типовые вопросы, рекомендуемые к рассмотрению

1. Какова тематика данной практики?
2. Почему была выбрана эта тема? Ее актуальность.
3. Какие технологии вам известны?
4. Основные операции технологий производства колбасных изделий?
5. Какое оборудование использовалось в своей практике? Для чего оно предназначено?
6. Какой нормативно-технической документацией вы пользовались во время прохождения практики?

Примерный перечень вопросов индивидуальных заданий

1. Технология производства сырокопчёных колбас. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве
2. Технология производства сырокопчёных колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопчёных и сыровяленых колбас.

3. Мясные полуфабрикаты. Характеристика и организация технологического процесса производства.

4. Технология производства быстрозамороженных готовых блюд.

5. Технологические схемы и организация технологического процесса производства студней, зельцев и паштетов.

6. Технологическая схема и характеристика основных операций производства варёных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.

7. Технологические схемы и характеристика основных операций производства ливерных и кровяных колбас.

8. Технологические схемы и организация технологического процесса производства полукопчёных и варено-копченых колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.

9. Поточно-механизированные линии производства колбасных изделий. Цель использования и особенности комплектации.

10. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.

11. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.

12. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.

13. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.

14. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.

Собеседование

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

Задания для подготовки к зачету с оценкой

ПК 2; ПК 2.1

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 2; ПК 2.2

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 2; ПК 2.3

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 2; ПК 2.4

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 2; ПК 2.5

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 2; ПК 2.6

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 2; ПК 2.66

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 2; ПК 2.6

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 2; ПК 2.6

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 2; ПК 2.6

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; ПК 2.6

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.

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

ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ)	*Задания закрытого типа:* **1. Мясные полуфабрикаты - это:** 1. куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению) 2. мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий 3. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса 4. процесс обработки продуктов *Правильный ответ: 1* **2. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет…, час?:** 1. 15 - 20 час 2. 24-30 час и зависит от массы полутуш

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

Правильный ответ: 2

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

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

Правильный ответ:3

4. Основными общими процессами производства колбас являются:

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

Правильный ответ: 3

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

1. охлажденное
2. замороженное
3. парное мясо
4. размороженное
5. *Правильный ответ: 3*

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

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

7. Технологическая схема производства вареных колбас?:

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

Правильный ответ: 1

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

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

5. *Правильный ответ: 4*

9. Какие колбасы подвергаются варке?:

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

Правильный ответ: 1

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

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

Правильный ответ: 1

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

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

12. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?:

1. 70 – 80 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 72 ^{0}C
2. 60 – 70 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 70 ^{0}C
3. 50 – 60 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 70 – 75 ^{0}C
4. 40 – 50 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 72 ^{0}C

Правильный ответ: 1

13. Какое мясо используют для производства сырокопченых колбас?:

1. парное, размороженное
2. свежее, охлажденное, не более 2-3 суточной выдержки или недавно замороженное
3. охлажденное, размороженное
4. парное

Правильный ответ: 2

14. Что такое осадка колбас?:

1. уплотнение и фиксация окраски
2. выдержка нашприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 0С и относительной влажности воздуха 80 – 85 %
3. наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий)
4. процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма

Правильный ответ: 2

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

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

Правильный ответ: 4

Задания открытого типа

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

	Правильный ответ: миоглобин **2. Расчленение полутуш на отдельные отруба – это _____** *Правильный ответ: разделка* **3. Самую низкую температурную точку замерзания раствора называют _____** *Правильный ответ: эвтектической* **4. В мышечной ткани практически полностью отсутствует витамин _____** *Правильный ответ: С – аскорбиновая кислота* **5. Распад тканей, при котором происходит деструкция клеточных белков, углеводов и жиров под воздействием собственных ферментов клеток называют _____** *Правильный ответ: автолизом или созреванием мяса*
ПК-2.2 Проводит учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испы-таний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нор-мативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ)	*Задания закрытого типа:* **1. Мясные полуфабрикаты - это:** 5. куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению) 6. мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий 7. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса 8. процесс обработки продуктов *Правильный ответ: 1* **2. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет…, час?:** 5. 15 - 20 час 6. 24-30 час и зависит от массы полутуш 7. 10 -15 час и зависит от массы полутуш 8. 30 - 35 час *Правильный ответ: 2* **3. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на:** 5. сырокопченые и варено-копченые 6. сыровяленые 7. вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые 8. вареные и полукопченые *Правильный ответ:3* **4. Основными общими процессами производства колбас являются:** 5. посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий 6. приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий 7. подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий 8. подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий *Правильный ответ: 3* **5. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?:** 6. охлажденное 7. замороженное 8. парное мясо 9. размороженное 10. *Правильный ответ: 3*

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

6. разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение
7. разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)
8. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика
9. разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса
10. *Правильный ответ: 3*

7. Технологическая схема производства вареных колбас?:

5. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение
6. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение
7. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение
8. приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение

Правильный ответ: 1

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

6. улучшается консистенция
7. сокращается продолжительность выдержки мяса
8. изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий
9. увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий
10. *Правильный ответ: 4*

9. Какие колбасы подвергаются варке?:

5. все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас
6. копченые и вареные
7. все колбасные изделия
8. вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые

Правильный ответ: 1

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

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

Правильный ответ: 1

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

6. 45 – 65 ^{0}C, от 10 мин до 0,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
7. 70 – 110 ^{0}C, от 0,5 до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
8. 80 - 120 ^{0}C, от 50 мин до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
9. 65 –120 ^{0}C, от 45 мин до 1,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
10. *Правильный ответ: 2*

12. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?:

5. 70 – 80 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 72 ^{0}C
6. 60 – 70 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 70 ^{0}C
7. 50 – 60 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 70 – 75 ^{0}C
8. 40 – 50 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 72 ^{0}C

Правильный ответ: 1

	13. Какое мясо используют для производства сырокопченых колбас?: 5. парное, размороженное 6. свежее, охлажденное, не более 2-3 суточной выдержки или недавно замороженное 7. охлажденное, размороженное 8. парное *Правильный ответ: 2* **14. Что такое осадка колбас?:** 5. уплотнение и фиксация окраски 6. выдержка нашприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 0С и относительной влажности воздуха 80 – 85 % 7. наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий) 8. процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма *Правильный ответ: 2* **15. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?:** 5. жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном 6. специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном 7. мясо, а затем бобовые (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами 8. вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами) *Правильный ответ: 4* *Задания открытого типа* **1. Функцию транспортирования кислорода к ферментным системам мышечного волокна выполняет белок:_____** *Правильный ответ: миоглобин* **2. Расчленение полутуш на отдельные отруба – это _____** *Правильный ответ: разделка* **3. Самую низкую температурную точку замерзания раствора называют _____** *Правильный ответ: эвтектической* **4. В мышечной ткани практически полностью отсутствует витамин _____** *Правильный ответ: С – аскорбиновая кислота* **5. Распад тканей, при котором происходит деструкция клеточных белков, углеводов и жиров под воздействием собственных ферментов клеток называют _____** *Правильный ответ: автолизом или созреванием мяса*
ПК-2.3 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания жи-вотного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ)	*Задания закрытого типа:* **1. Мясные полуфабрикаты - это:** 9. куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению) 10. мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий 11. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса 12. процесс обработки продуктов *Правильный ответ: 1* **2. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет…, час?:** 9. 15 - 20 час 10. 24-30 час и зависит от массы полутуш 11. 10 -15 час и зависит от массы полутуш

12. 30 - 35 час

Правильный ответ: 2

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

9. сырокопченые и варено-копченые
10. сыровяленые
11. вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые
12. вареные и полукопченые

Правильный ответ:3

4. Основными общими процессами производства колбас являются:

9. посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
10. приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий
11. подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий
12. подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий

Правильный ответ: 3

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

11. охлажденное
12. замороженное
13. парное мясо
14. размороженное
15. *Правильный ответ: 3*

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

11. разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение
12. разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)
13. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика
14. разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса
15. *Правильный ответ: 3*

7. Технологическая схема производства вареных колбас?:

9. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение
10. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение
11. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение
12. приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение

Правильный ответ: 1

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

11. улучшается консистенция
12. сокращается продолжительность выдержки мяса
13. изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий
14. увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий
15. *Правильный ответ: 4*

9. Какие колбасы подвергаются варке?:

9. все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас
10. копченые и вареные
11. все колбасные изделия
12. вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые

Правильный ответ: 1

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

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

Правильный ответ: 1

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

11. 45 – 65 ^{0}C, от 10 мин до 0,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
12. 70 – 110 ^{0}C, от 0,5 до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
13. 80 - 120 ^{0}C, от 50 мин до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
14. 65 –120 ^{0}C, от 45 мин до 1,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
15. *Правильный ответ: 2*

12. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?:

9. 70 – 80 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 72 ^{0}C
10. 60 – 70 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 70 ^{0}C
11. 50 – 60 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 70 – 75 ^{0}C
12. 40 – 50 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 72 ^{0}C

Правильный ответ: 1

13. Какое мясо используют для производства сырокопченых колбас?:

9. парное, размороженное
10. свежее, охлажденное, не более 2-3 суточной выдержки или недавно замороженное
11. охлажденное, размороженное
12. парное

Правильный ответ: 2

14. Что такое осадка колбас?:

9. уплотнение и фиксация окраски
10. выдержка нашприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 0С и относительной влажности воздуха 80 – 85 %
11. наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий)
12. процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма

Правильный ответ: 2

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

9. жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном
10. специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном
11. мясо, а затем бобовые (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами
12. вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами)

Правильный ответ: 4

Задания открытого типа

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

Правильный ответ: миоглобин

	2. Расчленение полутуш на отдельные отруба – это _____ *Правильный ответ: разделка* **3. Самую низкую температурную точку замерзания раствора называют _____** *Правильный ответ: эвтектической* **4. В мышечной ткани практически полностью отсутствует витамин _____** *Правильный ответ: С – аскорбиновая кислота* **5. Распад тканей, при котором происходит деструкция клеточных белков, углеводов и жиров под воздействием собственных ферментов клеток называют _____** *Правильный ответ: автолизом или созреванием мяса*
ПК-2.4 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических ли-ниях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ)	*Задания закрытого типа:* **1. Мясные полуфабрикаты - это:** 13. куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению) 14. мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий 15. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса 16. процесс обработки продуктов *Правильный ответ: 1* **2. Продолжительность размораживания говяжьих и свиных полутуш составляет…, час?:** 13. 15 - 20 час 14. 24-30 час и зависит от массы полутуш 15. 10 -15 час и зависит от массы полутуш 16. 30 - 35 час *Правильный ответ: 2* **3. В зависимости от способа термической обработки, технологии изготовления, колбасные изделия подразделяют на:** 13. сырокопченые и варено-копченые 14. сыровяленые 15. вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые и варено-копченые), сыровяленые 16. вареные и полукопченые *Правильный ответ:3* **4. Основными общими процессами производства колбас являются:** 13. посол мяса, приготовление фарша, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий 14. приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий 15. подготовка сырья, посол мяса, приготовление фарша, формовка изделий, термическая обработка, упаковка и хранение изделий 16. подготовка сырья, приготовление фарша, посол мяса, термическая обработка, формовка изделий, упаковка и хранение изделий *Правильный ответ: 3* **5. Какое мясо обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас?:** 16. охлажденное 17. замороженное 18. парное мясо 19. размороженное 20. *Правильный ответ: 3*

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

16. разделка туш, полутуш, посол мяса (для большинства колбас), жиловка, измельчение
17. разделка полутуш, жиловка и сортировка мяса, обвалка отрубов, предварительное измельчение и посол мяса, бланшировка и варка мяса, субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас)
18. разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса, предварительное измельчение и посол мяса (для большинства колбас) или бланшировка и варка мяса и субпродуктов (для паштетов, ливерных и других колбас), подготовка шпика
19. разделка полутуш, сортировка мяса, обвалка отрубов, измельчение и посол мяса
20. *Правильный ответ: 3*

7. Технологическая схема производства вареных колбас?:

13. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение
14. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение
15. приемка и туалет сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение
16. приемка сырья, обвалка, измельчение, посол, обжарка, заполнение оболочки, охлаждение, хранение

Правильный ответ: 1

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

16. улучшается консистенция
17. сокращается продолжительность выдержки мяса
18. изменение белков мяса, увеличиваются сроки хранения колбасных изделий
19. увеличение влагосвязывающей способности мяса, его липкости и пластичности, с которыми связаны сочность, консистенция и выход колбасных изделий
20. *Правильный ответ: 4*

9. Какие колбасы подвергаются варке?:

13. все колбасные изделия, кроме сырокопченых и сыровяленых колбас
14. копченые и вареные
15. все колбасные изделия
16. вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые

Правильный ответ: 1

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

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

Правильный ответ: 1

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

16. 45 – 65 ^{0}C, от 10 мин до 0,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
17. 70 – 110 ^{0}C, от 0,5 до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
18. 80 - 120 ^{0}C, от 50 мин до 2,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
19. 65 –120 ^{0}C, от 45 мин до 1,5 час в зависимости от диаметра и проницаемости оболочки
20. *Правильный ответ: 2*

12. При какой температуре проводят варку колбасных изделий?:

13. 70 – 80 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 72 ^{0}C
14. 60 – 70 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 70 ^{0}C
15. 50 – 60 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 70 – 75 ^{0}C
16. 40 – 50 ^{0}C до достижения в центре батона температуры 68 – 72 ^{0}C

Правильный ответ: 1

	13. Какое мясо используют для производства сырокопченых колбас?: 13. парное, размороженное 14. свежее, охлажденное, не более 2-3 суточной выдержки или недавно замороженное 15. охлажденное, размороженное 16. парное *Правильный ответ: 2* **14. Что такое осадка колбас?:** 13. уплотнение и фиксация окраски 14. выдержка нашприцованных в оболочку колбас в подвешенном состоянии при температуре 2 – 8 0С и относительной влажности воздуха 80 – 85 % 15. наполнение колбасной оболочки предварительно приготовленным фаршем (эмульсий) 16. процесс обработки продуктов коптильными веществами в виде дыма *Правильный ответ: 2* **15. В какой последовательности производят укладку составных частей в банки при приготовлении мясорастительных консервов?:** 13. жир-сырец (расплавленный жир), специи (перец, лавровый лист, лук), затем мясо, которое заливают бульоном 14. специи (перец, лавровый лист, лук), жир-сырец, (расплавленный жир), затем мясо, которое заливают бульоном 15. мясо, а затем бобовые (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами 16. вначале кладут бобовые, а затем мясо (в некоторых консервах растительное сырье укладывают вперемешку с мясопродуктами) *Правильный ответ: 4* *Задания открытого типа* **1. Функцию транспортирования кислорода к ферментным системам мышечного волокна выполняет белок:**_____ *Правильный ответ: миоглобин* **2. Расчленение полутуш на отдельные отруба – это** _____ *Правильный ответ: разделка* **3. Самую низкую температурную точку замерзания раствора называют** _____ *Правильный ответ: эвтектической* **4. В мышечной ткани практически полностью отсутствует витамин** _____ *Правильный ответ: С – аскорбиновая кислота* **5. Распад тканей, при котором происходит деструкция клеточных белков, углеводов и жиров под воздействием собственных ферментов клеток называют** _____ *Правильный ответ: автолизом или созреванием мяса*
ПК-2.5 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой про-дукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ)	*Задания закрытого типа:* **1. Какие из документов требуются для транспортировки убойных животных на мясокомбинат:** 1. ветеринарное свидетельство 2. счет-фактура 3. медицинская книжка 4. товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость) 5. паспорт *Правильный ответ:1,4* **2. Кто из правителей России издал указы, регламентирующие торговлю мясом, и впервые велел строить бойни:** 1. Николай 2

2. Иван Грозный
3. Петр 1
4. Екатерина 2

Правильный ответ: 3

3. Существуют следующие способы сдачи-приемки скота на мясокомбинаты:

1. по живой массе
2. по количеству
3. по количеству и качеству мяса
4. по степени загрязнений животными

Правильный ответ : 1,3

4. В каком году в России вышел указ «Врачебный устав», в котором впервые в законодательном порядке были сформулированы правила, регламентирующие убой скота:

1. 1725
2. 1837
3. 1857
4. 1890

Правильный ответ:3

5. Ветеринарное свидетельство действительно в течение:

1. 1 дня
2. 3 суток
3. 5 суток
4. 10 дней

Правильный ответ: 2

6. Каких сельскохозяйственных животных комплектуют в гурты для транспортировки гоном (перегоном животных):

1. овец
2. свиней
3. крупный рогатый скот
4. кроликов.

Правильный ответ: 1,3

7. Согласно ГОСТ на категории упитанности крупного рогатого скота, молодняк, сдаваемый для убоя, в зависимости от возраста и живой массы подразделяют на:

1. 2 категории
2. 4 категории
3. 7 категорий

Правильный ответ: 3

8. Согласно ГОСТ на категории упитанности свиней, сдаваемых для убоя, в зависимости от живой массы, возраста и толщины шпика подразделяют на:

1. 4 категории
2. 5 категории
3. 6 категорий

Правильный ответ: 3

9. Согласно ГОСТ номенклатуры шкур, в зависимости от вида, массы и площади в парном состоянии шкуры подразделяют на:

1. 3 группы
2. 4 группы
3. 5 групп

Правильный ответ: 2

10. К предприятиям мясной промышленности относят:

1. птицефабрику
2. цементный завод
3. кроликобойню
4. кондитерскую фабрику

Правильный ответ: 1,3

11. К убойным животным, поступающим на предприятия мясоперерабатывающей отрасли РФ в качестве сырья относят:

1. кенгуру
2. свиней
3. крупный рогатый скот
4. китов
5. куропаток

Правильный ответ: 2,3

12. Каким видом транспорта осуществляют перемещение сельскохозяйственных животных к местам их убоя:

1. воздушным
2. железнодорожным
3. подводным
4. автомобильным

Правильный ответ: 2,4

13. Рекомендуемый радиус расстояния доставки убойных животных железнодорожным транспортом на предприятия мясной промышленности не более:

1. 100 км
2. 300 км
3. 600 км
4. 1000 км

Правильный ответ: 3

14. К задачам хладобойни относятся:

1. первичная переработка скота, замораживание мяса и изготовление колбасных изделий.
2. первичная переработка скота.
3. первичная переработка скота, охлаждение, замораживание и долгосрочное хранение мяса.
4. изготовление колбасных изделий.

Правильный ответ: 3

15. По пищевой ценности субпродукты делят на … категории:

1. 1
2. 2
3. 3
4. 4

Правильный ответ: 2

Задания открытого типа:

1. Процесс мездрения применяют при обработке _____
Правильный ответ: шкур

2. Кишки подвергнутые полной обработке называют _____
Правильный ответ: кишки-фабрикат

3. Сократительную функцию мышц выполняет белок _____
Правильный ответ: актомиозин

4. **Процесс обезвоживания продукта путем испарения влаги из твердого состояния (льда), минуя жидкое называют _____**
Правильный ответ: сублимацией

5. В водо-солевых растворах растворимы следующие белки мышечной ткани _____
Правильный ответ: миофибриллы

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ)	*Задания закрытого типа:* **1. Какие из документов требуются для транспортировки убойных животных на мясокомбинат:** 6. ветеринарное свидетельство 7. счет-фактура 8. медицинская книжка 9. товарно-транспортная накладная (гуртовая ведомость) 10. паспорт *Правильный ответ:1,4* **2. Кто из правителей России издал указы, регламентирующие торговлю мясом, и впервые велел строить бойни:** 5. Николай 2 6. Иван Грозный 7. Петр 1 8. Екатерина 2 *Правильный ответ: 3* **3. Существуют следующие способы сдачи-приемки скота на мясокомбинаты:** 5. по живой массе 6. по количеству 7. по количеству и качеству мяса 8. по степени загрязнений животными *Правильный ответ : 1,3* **4. В каком году в России вышел указ «Врачебный устав», в котором впервые в законодательном порядке были сформулированы правила, регламентирующие убой скота:** 5. 1725 6. 1837 7. 1857 8. 1890 *Правильный ответ:3* **5. Ветеринарное свидетельство действительно в течение:** 5. 1 дня 6. 3 суток 7. 5 суток 8. 10 дней *Правильный ответ: 2* **6. Каких сельскохозяйственных животных комплектуют в гурты для транспортировки гоном (перегоном животных):** 5. овец 6. свиней 7. крупный рогатый скот 8. кроликов. *Правильный ответ: 1,3* **7. Согласно ГОСТ на категории упитанности крупного рогатого скота, молодняк, сдаваемый для убоя, в зависимости от возраста и живой массы подразделяют на:** 4. 2 категории 5. 4 категории 6. 7 категорий *Правильный ответ: 3* **8. Согласно ГОСТ на категории упитанности свиней, сдаваемых для убоя, в зависимости от живой массы, возраста и толщины шпика подразделяют на:** 4. 4 категории 5. 5 категории

6. 6 категорий

Правильный ответ: 3

9. Согласно ГОСТ номенклатуры шкур, в зависимости от вида, массы и площади в парном состоянии шкуры подразделяют на:

4. 3 группы
5. 4 группы
6. 5 групп

Правильный ответ: 2

10. К предприятиям мясной промышленности относят:

5. птицефабрику
6. цементный завод
7. кроликобойню
8. кондитерскую фабрику

Правильный ответ: 1,3

11. К убойным животным, поступающим на предприятия мясоперерабатывающей отрасли РФ в качестве сырья относят:

6. кенгуру
7. свиней
8. крупный рогатый скот
9. китов
10. куропаток

Правильный ответ: 2,3

12. Каким видом транспорта осуществляют перемещение сельскохозяйственных животных к местам их убоя:

5. воздушным
6. железнодорожным
7. подводным
8. автомобильным

Правильный ответ: 2,4

13. Рекомендуемый радиус расстояния доставки убойных животных железнодорожным транспортом на предприятия мясной промышленности не более:

5. 100 км
6. 300 км
7. 600 км
8. 1000 км

Правильный ответ: 3

14. К задачам хладобойни относятся:

5. первичная переработка скота, замораживание мяса и изготовление колбасных изделий.
6. первичная переработка скота.
7. первичная переработка скота, охлаждение, замораживание и долгосрочное хранение мяса.
8. изготовление колбасных изделий.

Правильный ответ: 3

15. По пищевой ценности субпродукты делят на … категории:

5. 1
6. 2
7. 3
8. 4

Правильный ответ: 2

Задания открытого типа:

1. Процесс мездрения применяют при обработке _____

	Правильный ответ: шкур **2. Кишки подвергнутые полной обработке называют _____** *Правильный ответ: кишки-фабрикат* **3. Сократительную функцию мышц выполняет белок _____** *Правильный ответ: актомиозин* 4. **Процесс обезвоживания продукта путем испарения влаги из твердого состояния (льда), минуя жидкое называют _____** *Правильный ответ: сублимацией* **5. В водо-солевых растворах растворимы следующие белки мышечной ткани _____** *Правильный ответ: миофибриллы*

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

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

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

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

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

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

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

1) характер выполненной работы;

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

3) отношение студентак порученной работе;

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

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

Порядок сообщения студент определяет самостоятельно, подчеркнув, что, по его мнению, является наиболее важным и значимым, и где проявлена его самостоятельность при написании отчета. Допускается обращение к тезисам, составленным заранее. К докладу в ка-

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

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

График контрольных мероприятий текущего контроля

Наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Срок проведения контрольного мероприятия
Методы проведения и описания исследований	ПК-2; ПК-2.1, ПК-2.2., ПК-2.3.; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6	I этап II этап III этап	Устный опрос	Первая неделя практики
1. Привести технологическую схему производства колбасных изделий 2. Привести технологическую схему первичной переработки убойных животных 3. Привести технологическую схему производства мясных полуфабрикатов 4. Привести технологическую схему производства мясных консервов	ПК-2; ПК-2.1, ПК-2.2., ПК-2.3.; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6	I этап II этап III этап	Устный опрос	Вторая неделя практики
1. Технология и организация процесса производства кормовой муки в вакуум-горизонтальных котлах. 2. Организация технологического процесса переработки жира-сырца на непрерывнодействующих установках. Методы очистки жира от примесей и влаги. 3. Технология и техника охлаждения и хранения охлажденного мяса. Причины появления холодной контрактации и способы снижения. Перспективы использования повышенного радиационного УФ-излучения, упаковки пищевых покрытий для увеличения сроков хранения охлажденного мяса.	ПК-2; ПК-2.1, ПК-2.2., ПК-2.3.; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6	I этап II этап III этап	Устный опрос	Третья неделя практики
1. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса производства меланжа. 2. Технология и организация процесса производства яичного порошка. 3. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки сухопутной и водоплавающей птицы.	ПК-2; ПК-2.1, ПК-2.2., ПК-2.3.; ПК-2.4; ПК-2.5; ПК-2.6	I этап II этап III этап	Устный опрос	Четвертаяне-деля практики

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

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
1. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/72027
2Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93552 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93552
3Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : 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/99578 — Режим доступа: для авториз.	https://e.lanbook.com/book/99578

пользователей. 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
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45632 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/45632

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения

MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень профессиональных баз данных

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

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
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

Наименование ресурса	Режим доступа
	%D0%9E%D0%A1%D0%A2_17527-2014
Независимый портал для специалистов мясной индустрии «Мясной эксперт»	http://www.meat-expert.ru/forums/forum/7-obolochka-upakovka-markirovka/
Технологии и оборудование для производства мясных продуктов	http://meat-pro.ru/pelmeni/kratkaya-tehnologiya-proizvodstva-pelmeney.html
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (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.

Наименование ресурса	Режим доступа
Функциональные пищевые продукты	www.preparedfoods.com
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

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

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещение для самостоятельной работы – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

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),	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

лабораторные весы, вискозиметр, микроволновая печь(переносная), pH-метр-милливольтметр (переносной), спектрофотометр, электрическая плита, рефрактометр портативный, лабораторная посуда, вытяжка, эксикатор, сушильный шкаф, спектрофотометр(переносной), эксикатор);учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 600 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; служащие для представления учебной информации; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 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
Аудитория № 602 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, (ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOf-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27

fice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	
Аудитория № 176 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, укомплектовано специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (компьютеры (1) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду организации); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. Win10H Договор № В-00432798 от 12.12.2018 ООО «ДНС Ри-тейл»; Microsoft Office 2019 длядомаиуче-бы Russian Only Medialess P2 (BOX) Договор № В-00432798 от 12.12.2018 ООО «ДНС Ритейл»; 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-мое ПО, GNU Lesser Gen-eral Public License; ГИС QGIS GNU General Public Li-cense v2	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 24
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 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