Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 11:50:18
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология переработки яиц

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

Программа разработана:

Левковская Е.В. (ФИО) (подпись) доцент (должность) канд.биол. наук (степень) - (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. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

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

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

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

			ности производства
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.3.-контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	*Знание:* технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
			Умение: контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения
			Навык и / или опыт деятельности: контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПК-3.4.- Организовывает работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	*Знание:* технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
			Умение: Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
			Навык и / или опыт деятельности: Организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2022 год набора						
5	5/180	6	10	0,2	163,8	зачет
заочная форма обучения 2023 год набора						
5	4/144	6	10	0,2	127,8	зачет
очная форма обучения 2024 год набора						
7	4/144	32	48	0,2	63,8	зачет
заочная форма обучения 2024 год набора						
5	4/144	6	10	0,2	127,8	зачет
очная форма обучения 2025 год набора						

7	4/144	32	48	0,2	63,8	зачет
заочная форма обучения 2025 год набора						
5	4/144	6	10	0,2	127,8	зачет
очная форма обучения 2026 год набора						
7	4/144	32	48	0,2	63,8	зачет
заочная форма обучения 2026 год набора						
5	4/144	6	10	0,2	127,8	зачет

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

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины Технология переработки яиц
Раздел 1 «Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц»
Раздел 2 «Качество пищевых яиц, подготовка их к реализации»
Раздел 3 «Упаковка, транспортировка и хранение яиц»
Раздел 4 «Ассортимент яичных консервированных продуктов. Производство яичных мороженых продуктов. Технологический процесс и аппаратурное оформление»
Раздел 5 «Производство яичных сухих продуктов. Технологический процесс и аппаратурное оформление»
Раздел 6 «Перопуховые изделия»

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов	
			Очная	заочная
			2024-2026	2022-2026
1.	**Раздел 1** «Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц»	Вопрос 1. Строение и физические показатели яйца. Химический состав белка куриного яйца. Химический состав желтка куриного яйца. Химический состав скорлупы и подскорлупной оболочки куриного яйца Вопрос 2. Витаминный состав яиц. Микробиология яиц. Биологическая и питательная ценность яиц.	6	1
2.	**Раздел 2** «Качество пищевых яиц, подготовка их к реализации»	Вопрос 1. Влияние кормов и внешних условий на качество куриных яиц. Закупка, прием и транспортировка яиц. Подготовка к реализации свежих яиц. Требования, предъявляемые к качеству яиц. Технические условия на пищевые яйца.	6	1
3.	**Раздел 3** «Упаковка, транспортировка и хранение яиц»	Вопрос 1**.** Упаковка, маркировка и транспортировка яиц. Хранение яиц в холодильнике. Хранение яиц в известковом растворе. Хранение яиц в искусственных оболочках. Хранение яиц, обработанных маслом. Вопрос 2. Хранение яиц, подвергнутых быстрой термообработке. Изменения, происходящие в яйце при хранении.	4	1
	Раздел 4 «Ассортимент яичных консер-	Вопрос 1. Подготовка яиц к производству консервированных яичных продуктов. Ассортимент выпуска-	6	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов	
			Очная	заочная
			2024-2026	2022-2026
4.	вированных продуктов. Производство яичных мороженых продуктов. Технологический процесс и аппаратурное оформление»	емой яичной консервированной продукции. Значение и области использования данной продукции. Прием, подготовка яиц к переработке. Методы санитарной обработки. Приготовление дезинфицирующих растворов Вопрос 2. Технологический процесс производства яичных мороженых продуктов. Параметры технологических процессов. Аппаратурное оформление производства яичного мороженого меланжа. Фасовка и упаковка яичных мороженых продуктов. Маркировка тары. Хранение мороженых яичных продуктов. Изменения, происходящие в яичных мороженых продуктах в процессе хранения. Требования, предъявляемые к качеству мороженого яичного меланжа. Контроль качества готового продукта.		
5.	**Раздел 5** «Производство яичных сухих продуктов. Технологический процесс и аппаратурное оформление»	Вопрос 1. Преимущества сухих яичных продуктов. Технологический процесс производства яичных сухих продуктов. Параметры технологических процессов. Аппаратурное оформление производства яичного порошка. Требования, предъявляемые к качеству яичных сухих продуктов. Фасовка и упаковка яичных сухих продуктов. Маркировка тары. Хранение сухих яичных продуктов. Изменения, происходящие в яичном порошке при сушке и хранении. Контроль качества яичных продуктов.	6	1
6.	**Раздел 6** «Перопуховые изделия»	Вопрос 1. Ассортимент перопуховых изделий. Требования, предъявляемые к качеству перопухового сырья. Первичная обработка перопухового сырья в цехах переработки птицы. Оборудование для предварительной обработки, мойки, обезвоживания и сушки перопухового сырья. Технологический процесс и аппаратурное оформление производства перопуховых изделий. Прием, подсушка и сортировка сырья. Измельчение крупного пера и обеспыливание шлейса. Сбор, накопление и транспортирование сырья. Составление перопуховых смесей. Мойка и сушка смесей. Приготовление перопуховых смесей. Изготовление готовой продукции. Маркировка и упаковка перопуховых изделий. Требования, предъявляемые к качеству перопухового сырья и перопуховых изделий. Хранение перопухового сырья и готовых изделий.	4	1
Итого			32	6

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

№	Наименование	№ и название семинаров / практи-	Вид теку-	Кол-во часов	
				очная	заочная

	раздела (темы) дисциплины	ческих занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	щего контроля	2024-2026	2022-2026
1	**Раздел 1** «Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц»	Практическое занятие 1. Изучение требований, предъявляемых к качеству яиц и технических условий на пищевые яйца *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью изучения требований, предъявляемых к качеству яиц и технических условий на пищевые яйца	индивидуальный и фронтальный опрос	8	1
2	**Раздел 2** «Качество пищевых яиц, подготовка их к реализации»	Практическое занятие 2. Изучение характеристик пищевых неполноценных и технических яиц. Изучение видов упаковки и маркировки пищевых яиц. *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью изучения характеристик пищевых неполноценных и технических яиц	индивидуальный и фронтальный опрос	8	2
3	**Раздел 3** «Упаковка, транспортировка и хранение яиц»	Практическое занятие 3. Комплексная оценка качества и определение свежести пищевых яиц. *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью изучения комплексной оценки качества и определение свежести пищевых яиц	индивидуальный и фронтальный опрос	8	2
4	**Раздел 4** «Ассортимент яичных консервированных продуктов. Производство яичных мороженых продуктов. Технологический процесс и аппаратурное оформление»	Практическое занятие 4. Изучение видов фасовки и упаковки яичных мороженых и яичных сухих продуктов, маркировки тары и требований, предъявляемых к качеству мороженого яичного меланжа и яичного порошка *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью изучения видов фасовки и упаковки яичных мороженых и яичных сухих продуктов, маркировки тары	индивидуальный и фронтальный опрос	8	2
5	**Раздел 5** «Производство яичных сухих продуктов. Технологический процесс и аппаратурное оформление»	Практическое занятие 5. Комплексная оценка качества яичных сухих продуктов. *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью изучения комплексной оценки качества яичных сухих продуктов	индивидуальный и фронтальный опрос	8	2

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов	
				очная	заочная
				2024-2026	2022-2026
6	**Раздел 6** «Перо-пуховые изделия»	Практическое занятие 6. Комплексная оценка качества перо-пухового сырья *Элементы практической подготовки:* выполнение практической работы с целью изучения комплексной оценки качества перо-пухового сырья	индивидуальный и фронтальный опрос	8	1
Итого				48	10

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	
			Очная	заочная
			2024-2026	2022-2026
1	**Раздел 1** «Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.6 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	16	20
2	**Раздел 2** «Качество пищевых яиц, подготовка их к реализации»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.6 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	16	30
3	**Раздел 3** «Упаковка, транспортировка и хранение яиц»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.6 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	16	30
4	**Раздел 4** «Ассортимент яичных консервированных продуктов. Производство яичных мороженых продуктов. Технологический процесс и аппаратурное	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.6 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	16	30

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	
			Очная	заочная
			2024-2026	2022-2026
	оформление»			
5	**Раздел 5** «Производство яичных сухих продуктов. Технологический процесс и аппаратурное оформление»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.6 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	16	30
6	**Раздел 6** «Перопуховые изделия»	Изучение лекционного материала. Подготовка к практическим и лекционным занятиям. Проработка и дополнение конспектов с учетом рекомендуемой в п.6 литературы, а также интернет ресурсов. Подготовка к контрольному опросу, фронтальной беседе. Подготовка к зачету.	19,8	23,8
Итого			99,8	163,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц»	1. Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133429. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/133429
	2. Мирошникова, Е. П. Технология переработки птицы : учебное пособие / Е. П. Мирошникова. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 174 с. — ISBN 978-5-7410-2133-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159704. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/159704
	3. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211040.	https://e.lanbook.com/book/211040

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	— Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 2 «Качество пищевых яиц, подготовка их к реализации»	1. Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133429. — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Мирошникова, Е. П. Технология переработки птицы : учебное пособие / Е. П. Мирошникова. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 174 с. — ISBN 978-5-7410-2133-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159704. — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211040. — Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/463439— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/133429 https://e.lanbook.com/book/159704 https://e.lanbook.com/book/211040 https://e.lanbook.com/book/463439
Раздел 3 «Упаковка, транспортировка и хранение яиц»	1. Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133429. — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Мирошникова, Е. П. Технология переработки птицы : учебное пособие / Е. П. Мирошникова. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 174 с. — ISBN 978-5-7410-2133-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159704 — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц	https://e.lanbook.com/book/133429 https://e.lanbook.com/book/159704

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211040. — Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/463439— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211040 https://e.lanbook.com/book/463439
Раздел 4 «Ассортимент яичных консервированных продуктов. Производство яичных мороженых продуктов. Технологический процесс и аппаратурное оформление»	1 Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133429. — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Мирошникова, Е. П. Технология переработки птицы : учебное пособие / Е. П. Мирошникова. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 174 с. — ISBN 978-5-7410-2133-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159704. — Режим доступа: для авториз. пользователей. 3. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211040. — Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:	https://e.lanbook.com/book/133429 https://e.lanbook.com/book/159704 https://e.lanbook.com/book/211040 https://e.lanbook.com/book/463439

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	https://e.lanbook.com/book/463439— Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 5 «Производство яичных сухих продуктов. Технологический процесс и аппаратурное оформление»	1. Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133429. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/133429
	2. Мирошникова, Е. П. Технология переработки птицы : учебное пособие / Е. П. Мирошникова. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 174 с. — ISBN 978-5-7410-2133-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159704. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/159704
	3. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211040. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211040
	4. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/463439— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/463439
	5.Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. — Красноярск : КрасГАУ, 2021. — 362 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/225170. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/225170
Раздел 6 «Перопуховые изделия»	1. Мирошникова, Е. П. Технология переработки птицы : учебное пособие / Е. П. Мирошникова. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 174 с. — ISBN 978-5-7410-2133-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159704. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/159704

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/463439— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/463439
	3. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211040. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211040

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

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

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

ПК-2/ ПК-2.1.	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, и продуктов питания животного происхождения	осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения	осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ПК-2 / ПК-2.3.	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения	контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения	контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

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

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой:

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

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

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

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

III этап **Владеть навыками** контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации **ПК-2/ ПК-2.3.**	**Фрагментарное применение навыков** контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**Успешное и систематическое применение навыков** контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
I этап **Знать** технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения **ПК-3/ ПК-3.4.**	**Фрагментарные знания в области** технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания в области** технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области** технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области** технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
II этап **Уметь** Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения **ПК-3/ ПК-3.4.**	**Фрагментарное умение** Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения/ **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	**Успешное и систематическое умение** Организовывать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
III этап **Владеть навыками** Организации работ по применению передовых техноло-	**Фрагментарное применение навыков** Организации работ по применению передовых	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** Организации работ по примене-	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** Организации работ	**Успешное и систематическое применение навыков** Организации работ по применению пе-

гий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения **ПК-3/ ПК-3.4.**	технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения **/Отсутствие навыков**	нию передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	редовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

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

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

Вопросы для обсуждения:

1. Морфологический и химический состав яйца.
2. Характеристика яичного белка и белочных оболочек.
3. Аминокислотный состав яйца.
4. Витаминный, макро- и микроэлементный состав яйца, его пищевая и биологическая ценность.
5. Изменения, происходящие в яйце в результате автолитических процессов. Что их обусловливает?
6. Технологические свойства яиц и их использование.
7. Метод определения составных частей яйца. Изменения соотношения в процессе хранения.
8. Области использования пищевых и непригодных в пищу яиц.
9. Какие яйца относятся к диетическим, столовым? Их характеристика.
10. На какие категории делят яйца? Их характеристики.
11. Какие дефекты характерны яйцу пищевому неполноценному, яйцу техническому? Их характеристики.
12. Основные показатели качества пищевого яйца. Характеристика показателей.
13. Способы хранения яиц. Их краткая характеристика.
14. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Их характеристика.
15. Маркировка, упаковка яиц и маркировка тары.
16. Отбор проб яиц для проведения исследований. Определение качества яиц овоскопированием. Флуоресцентный метод определения доброкачественности яиц.
17. Изменения пуги в процессе хранения. Факторы, влияющие на величину воздушной камеры.
18. Индекс желтка и белка как критерии оценки качества пищевых яиц.
19. Определение массы яйца и параметры, приводящие к ее убыли в процессе хранения.
20. Удельная плотность яйца как характеристика его свежести.
21. Характеристика изменений состояния белка и желтка в процессе хранения как показатель качества яиц.
22. Определение свежести яиц методом погружения в солевой раствор.
23. Виды яичных мороженых продуктов выпускаемых промышленностью.
24. Технологические схемы производства яичных мороженых продуктов.

25. Виды и способы упаковки яичных мороженых продуктов.
26. Сроки хранения яичных мороженых продуктов. Параметры хранения.
27. Влияние замораживания на функциональные свойства яичных мороженых продуктов.
28. Органолептические и физико-химические показатели яичных мороженых продуктов, их характеристика.
29. Методы определения химического состава яичных мороженых и яичных сухих продуктов.
30. Какие виды яичных сухих продуктов выпускает промышленность? Использование яичных сухих продуктов.
31. Органолептические показатели яичных сухих продуктов, их характеристика.
32. Физико-химические показатели сухих яичных продуктов.
33. Химический состав яичных сухих продуктов.
34. Технологические схемы производства яичных сухих продуктов, их различия. Нормы выхода яичных сухих продуктов.
35. Показатели качества яичных сухих продуктов, регламентируемые ГОСТом и ТУ. Требования, предъявляемые к качеству яичных сухих продуктов.
36. Сроки и параметры хранения яичных сухих продуктов.
37. Виды и способы упаковки яичных сухих продуктов.
38. Определение растворимости яичных сухих продуктов.
39. Требования, предъявляемые к качеству перопуховых изделий.
40. Обработка перо-пухового сырья.
41. Методы определения качества перопухового сырья и готовых перопуховых изделий.
42. Технологическая схема производства перопуховых изделий.
43. Технологический процесс и аппаратурное оформление производства перопуховых изделий. Прием, подсушка и сортировка сырья.
44. Измельчение крупного пера и обеспыливание шлейса. Сбор, накопление и транспортирование сырья. Составление перопуховых смесей. Мойка и сушка смесей.
45. Приготовление перопуховых смесей. Изготовление готовой продукции. Маркировка, упаковка и хранение перопуховых изделий.

Задания для подготовки к зачету

ПК-2/ ПК-2.1.

Знать

1. Морфологический и химический состав яйца.
2. Характеристика яичного белка и белочных оболочек.
3. Аминокислотный состав яйца.
4. Витаминный, макро- и микроэлементный состав яйца, его пищевая и биологическая ценность.
5. Изменения, происходящие в яйце в результате автолитических процессов. Что их обусловливает?
6. Технологические свойства яиц и их использование.
7. Метод определения составных частей яйца. Изменения соотношения в процессе хранения.
8. Области использования пищевых и непригодных в пищу яиц.
9. Какие яйца относятся к диетическим, столовым? Их характеристика.
10. На какие категории делят яйца? Их характеристики.
11. Какие дефекты характерны яйцу пищевому неполноценному, яйцу техническому? Их характеристики.
12. Основные показатели качества пищевого яйца. Характеристика показателей.
13. Способы хранения яиц. Их краткая характеристика.
14. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Их характеристика.
15. Маркировка, упаковка яиц и маркировка тары.

Уметь

1. Отбор проб яиц для проведения исследований. Определение качества яиц овоскопированием. Флуоресцентный метод определения доброкачественности яиц.
2. Изменения пуги в процессе хранения. Факторы, влияющие на величину воздушной камеры.
3. Индекс желтка и белка как критерии оценки качества пищевых яиц.
4. Определение массы яйца и параметры, приводящие к ее убыли в процессе хранения.
5. Удельная плотность яйца как характеристика его свежести.
6. Характеристика изменений состояния белка и желтка в процессе хранения как показатель качества яиц.
7. Определение свежести яиц методом погружения в солевой раствор.
8. Виды яичных мороженых продуктов выпускаемых промышленностью.
9. Технологические схемы производства яичных мороженых продуктов.
10. Виды и способы упаковки яичных мороженых продуктов.
11. Сроки хранения яичных мороженых продуктов. Параметры хранения.
12. Влияние замораживания на функциональные свойства яичных мороженых продуктов.
13. Органолептические и физико-химические показатели яичных мороженых продуктов, их характеристика.
14. Методы определения химического состава яичных мороженых и яичных сухих продуктов.

Какие виды яичных сухих продуктов выпускает промышленность? Использование яичных сухих продуктов.

Навык

1. Органолептические показатели яичных сухих продуктов, их характеристика.
2. Физико-химические показатели сухих яичных продуктов.
3. Химический состав яичных сухих продуктов.
4. Технологические схемы производства яичных сухих продуктов, их различия. Нормы выхода яичных сухих продуктов.
5. Показатели качества яичных сухих продуктов, регламентируемые ГОСТом и ТУ. Требования, предъявляемые к качеству яичных сухих продуктов.
6. Сроки и параметры хранения яичных сухих продуктов.
7. Виды и способы упаковки яичных сухих продуктов.
8. Определение растворимости яичных сухих продуктов.
9. Требования, предъявляемые к качеству перопуховых изделий.
10. Обработка перо-пухового сырья.
11. Методы определения качества перопухового сырья и готовых перопуховых изделий.
12. Технологическая схема производства перопуховых изделий.
13. Технологический процесс и аппаратурное оформление производства перопуховых изделий. Прием, подсушка и сортировка сырья.
14. Измельчение крупного пера и обеспыливание шлейса. Сбор, накопление и транспортирование сырья. Составление перопуховых смесей. Мойка и сушка смесей.
15. Приготовление перопуховых смесей. Изготовление готовой продукции. Маркировка, упаковка и хранение перопуховых изделий.

ПК-2/ ПК-2.3.

Знать

1. Морфологический и химический состав яйца.
2. Характеристика яичного белка и белочных оболочек.
3. Аминокислотный состав яйца.
4. Витаминный, макро- и микроэлементный состав яйца, его пищевая и биологическая ценность.
5. Изменения, происходящие в яйце в результате автолитических процессов. Что их обусловливает?
6. Технологические свойства яиц и их использование.

7. Метод определения составных частей яйца. Изменения соотношения в процессе хранения.
8. Области использования пищевых и непригодных в пищу яиц.
9. Какие яйца относятся к диетическим, столовым? Их характеристика.
10. На какие категории делят яйца? Их характеристики.
11. Какие дефекты характерны яйцу пищевому неполноценному, яйцу техническому? Их характеристики.
12. Основные показатели качества пищевого яйца. Характеристика показателей.
13. Способы хранения яиц. Их краткая характеристика.
14. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Их характеристика.
15. Маркировка, упаковка яиц и маркировка тары.

Уметь

1. Отбор проб яиц для проведения исследований. Определение качества яиц овоскопированием. Флуоресцентный метод определения доброкачественности яиц.
2. Изменения пуги в процессе хранения. Факторы, влияющие на величину воздушной камеры.
3. Индекс желтка и белка как критерии оценки качества пищевых яиц.
4. Определение массы яйца и параметры, приводящие к ее убыли в процессе хранения.
5. Удельная плотность яйца как характеристика его свежести.
6. Характеристика изменений состояния белка и желтка в процессе хранения как показатель качества яиц.
7. Определение свежести яиц методом погружения в солевой раствор.
8. Виды яичных мороженых продуктов выпускаемых промышленностью.
9. Технологические схемы производства яичных мороженых продуктов.
10. Виды и способы упаковки яичных мороженых продуктов.
11. Сроки хранения яичных мороженых продуктов. Параметры хранения.
12. Влияние замораживания на функциональные свойства яичных мороженых продуктов.
13. Органолептические и физико-химические показатели яичных мороженых продуктов, их характеристика.
14. Методы определения химического состава яичных мороженых и яичных сухих продуктов.

Какие виды яичных сухих продуктов выпускает промышленность? Использование яичных сухих продуктов.

Навык

1. Органолептические показатели яичных сухих продуктов, их характеристика.
2. Физико-химические показатели сухих яичных продуктов.
3. Химический состав яичных сухих продуктов.
4. Технологические схемы производства яичных сухих продуктов, их различия. Нормы выхода яичных сухих продуктов.
5. Показатели качества яичных сухих продуктов, регламентируемые ГОСТом и ТУ. Требования, предъявляемые к качеству яичных сухих продуктов.
6. Сроки и параметры хранения яичных сухих продуктов.
7. Виды и способы упаковки яичных сухих продуктов.
8. Определение растворимости яичных сухих продуктов.
9. Требования, предъявляемые к качеству перопуховых изделий.
10. Обработка перо-пухового сырья.
11. Методы определения качества перопухового сырья и готовых перопуховых изделий.
12. Технологическая схема производства перопуховых изделий.
13. Технологический процесс и аппаратурное оформление производства перопуховых изделий. Прием, подсушка и сортировка сырья.
14. Измельчение крупного пера и обеспыливание шлейса. Сбор, накопление и транспортирование сырья. Составление перопуховых смесей. Мойка и сушка смесей.
15. Приготовление перопуховых смесей. Изготовление готовой продукции. Маркировка, упаковка и хранение перопуховых изделий.

ПК-3/ ПК-3.4.

Знать

1. Морфологический и химический состав яйца.
2. Характеристика яичного белка и белочных оболочек.
3. Аминокислотный состав яйца.
4. Витаминный, макро- и микроэлементный состав яйца, его пищевая и биологическая ценность.
5. Изменения, происходящие в яйце в результате автолитических процессов. Что их обусловливает?
6. Технологические свойства яиц и их использование.
7. Метод определения составных частей яйца. Изменения соотношения в процессе хранения.
8. Области использования пищевых и непригодных в пищу яиц.
9. Какие яйца относятся к диетическим, столовым? Их характеристика.
10. На какие категории делят яйца? Их характеристики.
11. Какие дефекты характерны яйцу пищевому неполноценному, яйцу техническому? Их характеристики.
12. Основные показатели качества пищевого яйца. Характеристика показателей.
13. Способы хранения яиц. Их краткая характеристика.
14. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Их характеристика.
15. Маркировка, упаковка яиц и маркировка тары.

Уметь

1. Отбор проб яиц для проведения исследований. Определение качества яиц овоскопированием. Флуоресцентный метод определения доброкачественности яиц.
2. Изменения пуги в процессе хранения. Факторы, влияющие на величину воздушной камеры.
3. Индекс желтка и белка как критерии оценки качества пищевых яиц.
4. Определение массы яйца и параметры, приводящие к ее убыли в процессе хранения.
5. Удельная плотность яйца как характеристика его свежести.
6. Характеристика изменений состояния белка и желтка в процессе хранения как показатель качества яиц.
7. Определение свежести яиц методом погружения в солевой раствор.
8. Виды яичных мороженых продуктов выпускаемых промышленностью.
9. Технологические схемы производства яичных мороженых продуктов.
10. Виды и способы упаковки яичных мороженых продуктов.
11. Сроки хранения яичных мороженых продуктов. Параметры хранения.
12. Влияние замораживания на функциональные свойства яичных мороженых продуктов.
13. Органолептические и физико-химические показатели яичных мороженых продуктов, их характеристика.
14. Методы определения химического состава яичных мороженых и яичных сухих продуктов.

Какие виды яичных сухих продуктов выпускает промышленность? Использование яичных сухих продуктов.

Навык

1. Органолептические показатели яичных сухих продуктов, их характеристика.
2. Физико-химические показатели сухих яичных продуктов.
3. Химический состав яичных сухих продуктов.
4. Технологические схемы производства яичных сухих продуктов, их различия. Нормы выхода яичных сухих продуктов.
5. Показатели качества яичных сухих продуктов, регламентируемые ГОСТом и ТУ. Требования, предъявляемые к качеству яичных сухих продуктов.
6. Сроки и параметры хранения яичных сухих продуктов.
7. Виды и способы упаковки яичных сухих продуктов.

8. Определение растворимости яичных сухих продуктов.
9. Требования, предъявляемые к качеству перопуховых изделий.
10. Обработка перо-пухового сырья.
11. Методы определения качества перопухового сырья и готовых перопуховых изделий.
12. Технологическая схема производства перопуховых изделий.
13. Технологический процесс и аппаратурное оформление производства перопуховых изделий. Прием, подсушка и сортировка сырья.
14. Измельчение крупного пера и обеспыливание шлейса. Сбор, накопление и транспортирование сырья. Составление перопуховых смесей. Мойка и сушка смесей.
15. Приготовление перопуховых смесей. Изготовление готовой продукции. Маркировка, упаковка и хранение перопуховых изделий.

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

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

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

Задания закрытого типа:

1. Какой вид яиц наиболее популярен для потребления в пищу?

a) Куриные

b) Утиные

c) Гусиные

Ответ: a) Куриные

2. Как выявить свежесть яйца?

a) Поместить яйцо в воду, если оно утонуло, то свежее

b) Поместить яйцо в воду, если оно плавает, то свежее

c) Бить яйцо и проверить запах

Ответ: b) Поместить яйцо в воду, если оно плавает, то свежее

3. Какая технология является наиболее популярной для консервирования яиц?

a) Сухая консервация

b) Жидкая консервация

c) Замораживание

Ответ: b) Жидкая консервация

4. Что такое «яичный порошок»?

a) Мелкоизмельченные яйца, которые можно добавлять в качестве ингредиента в блюда

b) Сухая масса, которую получают из яиц, высушенных на солнце

c) Яичные раковины, измельченные до порошкообразного состояния

Ответ: a) Мелкоизмельченные яйца, которые можно добавлять в качестве ингредиента в блюда

5. Какой эффект достигается при добавлении лимонного сока в воду для варки яиц?

a) Ускорение процесса варки

b) Замедление процесса варки

c) Усиление вкуса

Ответ: a) Ускорение процесса варки

Задания открытого типа:

1. Как называется процесс удаления внутренней оболочки яйца?

Ответ: Дегустация

2. Почему не рекомендуется использовать яйца уток и гусей для кулинарных целей?

Ответ: У этих птиц более крупные яйца с более твердой скорлупой, что затрудняет процесс переработки.

3. Как называется жидкое яйцо, полученное при разделении белков и желтков?

Ответ: Яичная смесь

4. Какое количество стабилизатора добавляется в процессе приготовления яичной смеси для получения мягкой консистенции?

Ответ: 0,5-1%

5. Как называется технологический процесс, в результате которого формируются яичные блинчики?

Ответ: Яичница в блинчиках

6. Какое количество яиц необходимо для приготовления одного яичного блинчика?

Ответ: 2-3 штуки

7. Как называется процесс, при котором яйца кипятятся в течение 15-20 минут, а затем сразу же погружаются в холодную воду?

Ответ: Закаливание

8. Какое количество молотого зеленого перца добавляется в яйца-глазунью, чтобы придать им пикантный вкус?

Ответ: По вкусу

9. Какое количество жирных ингредиентов необходимо добавить в яичную массу для получения мягкой и нежной текстуры?

Ответ: 1-2 столовые ложки

10. Как называется процесс, при котором яйца обмакиваются в муке или панировочных сухарях перед обжаркой?

Ответ: Обвалка

11. Какое количество молока необходимо добавить для получения более сладкой и мягкой яичницы?

Ответ: 1-2 столовые ложки

12. Как называется способ приготовления яиц, при котором они варятся в пергаментных пакетах вместе с овощами и морепродуктами?

Ответ: Яйца по-французски

13. Какое количество растительного масла необходимо добавить в яичную массу для избежания прилипания к сковороде?

Ответ: По вкусу

14. Как называется процесс, при котором яйца разбиваются и варятся в открытом виде на сковороде?

Ответ: Яичница-глазунья

15. Какое количество приправ необходимо добавить в яичную массу для получения острого вкуса?

Ответ: По вкусу.

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

Задания закрытого типа:

1. Что такое «овес»?
a) Куриный помет
b) Дополнительная оболочка внутри яйца
c) Групповое размещение яиц в ящике для хранения
Ответ: b) Дополнительная оболочка внутри яйца

2. Как избежать образования серой области вокруг желтка при варке яиц?
a) Позволить яйцам нагреться до комнатной температуры перед варкой
b) Добавить соль в воду для варки
c) Варить яйца не более 2-3 минут
Ответ: a) Позволить яйцам нагреться до комнатной температуры перед варкой

3. Какой процесс следует применять, чтобы разделить яйца на белок и желток?
a) Высыпать яйца в воду и отделить желток, когда он всплывет
b) Различными способами разорвать оболочку яйца, разливая его содержимое в разные контейнеры
c) Разделение частей яиц при помощи специального прибора
Ответ: c) Разделение частей яиц при помощи специального прибора

4. Какой вид яйца является наиболее богатым источником холина?
a) Куриное
b) Утиное
c) Гусиное
Ответ: b) Утиное

5. Какое яйцо стоит выбирать, если планируется использовать его для варки более сухих блюд, таких как яичный салат?
a) Свежее
b) Старое
c) Это не имеет значения
Ответ: b) Старое

Задания открытого типа:

1. Где находится желток яйца?
Ответ: Внутри белка.

2. Какой цвет имеет желток яйца?
Ответ: Оранжевый.

3. Какой процент белка содержится в яйцах?
Ответ: Около 12%.

4. Какой процент жира содержится в яйцах?
Ответ: Около 11%.

5. Какие компоненты составляют яичный порошок?
Ответ: Белки и жиры.

6. Какие продукты делают с использованием яичного порошка?
Ответ: Кексы, майонез, хлеб и многие другие продукты.

7. Какие типы яиц существуют?
Ответ: Куриные, утиные, гусиные, перепелиные и другие.

8. Какое количество яиц рекомендуется употреблять в день?
Ответ: До 2 яиц в день.

9. В каком случае яйца могут повредить здоровье?
Ответ: Если они не проварены достаточно долго и могут содержать бактерии.

10. Какой рецепт расширяет использование яиц?
Ответ: Рецепт яичной лапши.

11. Какие высокобелковые продукты помогают нарастить мышечную массу?
Ответ: Яйца, рыба и мясо.

12. Могут ли яйца использоваться в качестве источника витамина D?
Ответ: Да, яйца содержат витамин D.

13. Являются ли яйца диетическим продуктом?
Ответ: Да, яйца содержат мало калорий и много белков.

14. Какие продукты делают с использованием желтков яйца?
Ответ: Кондитерские изделия, кремы, соусы и многие другие продукты.

15. Можно ли хранить яйца в морозильной камере?
Ответ: Да, яйца можно заморозить до 6 месяцев.

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

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

Задания закрытого типа:

1 . Какой продукт можно изготовить из яиц?
a) Майонез
b) Пудинг

c) Оба ответа верны
Ответ: c) Оба ответа верны

2. Какую функцию выполняет желток в яйце?
a) Питательную
b) Стабилизирующую
c) Вспенивающую
Ответ: a) Питательную

3. Что такое «овоид»?
a) Форма яйца
b) Технология хранения яиц
c) Технология приготовления яиц
Ответ: a) Форма яйца

4. Какая часть яйца является наиболее богатой белком?
a) Белок
b) Желток
c) Расположенная между белком и желтком часть
Ответ: a) Белок

5. Какая технология используется для изготовления яичной массы?
a) Кипячение яиц
b) Обморожение яиц
c) Разделение яиц на белок и желток, затем перемешивание
Ответ: c) Разделение яиц на белок и желток, затем перемешивание

Задания открытого типа:

1. Какая температура хранения яиц наилучшая?
- 3-5°C

2. Что такое яичный порошок?
- Сухая субстанция, получаемая путём сушки яичного белка или желтка.

3. Какова максимальная температура для приготовления яичницы?
- 140-150°C

4. Какова структура яичной скорлупы?
- Состоит из кальция и карбоната, имеет микроскопические риски.

5. Какой процесс проводится при взбивании яичных белков?
- Воздух вбивается в белки, увеличивая их объем и облегчая их структуру.

6. Какова роль лецитина в яичной желтке?
- Лецитин устраняет жирные капли и улучшает структуру еды.

7. Какая разница между яйцом, полученным от кур, которых кормят зерном, и тех, которые кормят комбикормом?

- Эксперименты показали, что яйца от кур, которых кормят зерном, имеют более яркий желток.

8. Какова роль яиц в выпечке?
- Яйца дают отличеную пены и улучшают структуру выпекаемых продуктов.

9. Что такое яичный меринг?
- Смесь взбитых яичных белков и сахара, которую печатают и сушат.

10. Какие продукты могут быть заменены яйцом в диету веганов?
- Сочные фрукты, льняное семя, Россельхозбанк семена и другие растительные продукты.

11. Какие из яиц считаются самыми полезными?
- Цыплячьи яйца.

12. Каким образом яйца часто используют в кондитерском деле?
- В выпечке, глазированной глазурью и наполнителях.

13. Как происходит упаковка яичной продукции?
- Яйца могут быть упакованы от 10 до 30 штук в коробку, защищенную от ударов и падений.

14. Какую роль яйца играют в производстве мороженого?
- Яйца добавляют в мороженое, составляют его структуру и кремовую текстуру.

15. Какие опасности связанны с употреблением неправильно хранимых яиц?
- Они могут вызвать различные болезни, такие как сальмонеллез.

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

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

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

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

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

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

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Строение, физические свойства, химический состав, биологическая и питательная ценность яиц»	ПК-2; ПК-3;	ПК 2.1. ПК-2.3. ПК 3.4.	I этап	Устный опрос	сентябрь /1-е занятие
Раздел 2 «Качество пищевых яиц, подготовка их к реализации»	ПК-2; ПК-3;	ПК 2.1. ПК-2.3. ПК 3.4.	I этап II этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	сентябрь /2-е занятие
Раздел 3 «Упаковка, транспортировка и хранение яиц»	ПК-2; ПК-3;	ПК 2.1. ПК-2.3. ПК 3.4.	I этап II этап III этап	Контрольная работа	октябрь /3-е занятие
Раздел 4 «Ассортимент яичных консервированных продуктов. Производство яичных мороженых продуктов. Технологический процесс и аппаратурное оформление»	ПК-2; ПК-3;	ПК 2.1. ПК-2.3. ПК 3.4.	I этап II этап III этап	Тестирование деловая игра	октябрь /4-е занятие
Раздел 5 «Производство яичных сухих продуктов. Технологический процесс и аппаратурное оформление»	ПК-2; ПК-3;	ПК 2.1. ПК-2.3. ПК 3.4.	I этап II этап III этап	Коллоквиум	ноябрь /5-е занятие
Раздел 6 «Перопуховые изделия»	ПК-2; ПК-3;	ПК 2.1. ПК-2.3. ПК 3.4.	I этап II этап III этап	Деловая игра	декабрь /6-е занятие

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

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

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

Критерии и шкалы оценивания тестов

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

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

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

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация ло-	Представляемая информация не	Представляемая информация си-	Представляемая информация систематиче-

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

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

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

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

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

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

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

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

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

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

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

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

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

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

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

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Технология переработки птицы и птицепродуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 179 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133429. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/133429
Мирошникова, Е. П. Технология переработки птицы : учебное пособие / Е. П. Мирошникова. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 174 с. — ISBN 978-5-7410-2133-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159704. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/159704
Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211040. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211040
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковский. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 316 с. — ISBN 978-5-507-50778-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/463439— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/463439
Переработка мяса птицы и кроликов : учебное пособие / Е. А. Рыгалова, Е. А. Речкина, К. А. Геращенко [и др.]. — Красноярск : КрасГАУ, 2021. — 362 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/225170. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/225170

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 5.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и

ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная биб-лиотека 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%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	https://www.sciencedirect.com/

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

Наименование ресурса	Режим доступа
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

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

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

Учебная аудитории для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

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

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

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

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

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

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (микроскоп, центрифуга лабораторная универсальная, баня водяная, мясорубка, термометр (переносной), весы, весы электронные тензометрические для статического взвешивания типа (переносные), лабораторные весы, вискозиметр, микроволновая печь(переносная), pH-метр-милливольтметр (переносной), спектрофотометр, электрическая плита, рефрактометр портативный, лабораторная посуда, вытяжка, эксикатор, сушильный шкаф, спектрофотометр(переносной), эксикатор);учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 607 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, аудиторная доска, барная стойка, шкафы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной), (телевизор); специализированное учебное оборудование - (кофеварка, столовая посуда, наборы ножей, вилок, чашек, электрическая печь, кухонные принадлежности (скатерти, салфетки), одежда для официантов и барменов, блузы, жакеты, кители, микроволновка, электрический чайник, электрический куллер, вытяжка); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27

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