Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 11:49:23
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

Организация производства в мясной отрасли

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

Программа разработана:

Кустова О.С.		доцент	канд. с.-х. наук	доцент
ФИО	(подпись)	(должность)	(степень)	(звание)

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

п. Персиановский, 2026 г.

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

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-4.1 - Организует технологические процессы производства продуктов животного происхождения;

ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-5.1. - Организует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией;

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, 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
1	2	3	4
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 - Организует технологические процессы производства продуктов животного происхождения	*Знание:* организации технологических процессов производства продуктов животного происхождения *Умение*: организовывать технологические процессы производства продуктов животного происхождения; *Навык:* организации технологических процессов производства продуктов животного происхождения *Опыт деятельности:* организации технологических процессов производства продуктов животного происхождения
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1. - Организует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	*Знание:* организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией *Умение* организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией *Навык:* организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологиче-

			скими инструкциями, проектной документацией *Опыт деятельности* организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

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.		
очная форма обучения 2023 год набора						
2/3	5/180	36	54	1,3	52,7+36	Экзамен
заочная форма обучения 2022, 2023 год набора						
3/5	5/180	6	10	1,3	153,7+9	Экзамен
очная форма обучения 2024,2025 год набора						
2/3	5/180	36	54	1,3	52,7+36	Экзамен
заочная форма обучения 2024,2025 год набора						
3/5	5/180	6	10	1,3	153,7+9	Экзамен
очная форма обучения 2026 год набора						
2/3	5/180	36	54	1,3	52,7+36	Экзамен
заочная форма обучения 2026 год набора						
3/5	5/180	6	10	1,3	153,7+9	Экзамен

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
Раздел 1 «АПК в условиях рынка»
Раздел 2 «Основной капитал предприятия»
Раздел 3«Оборотный капитал предприятия»
Раздел 4 «Трудовые ресурсы предприятия»
Раздел 5 «Себестоимость продукции и эффективность производства»
Раздел 6 «Методы ценообразования на предприятии»

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

№	Наименование раздела (темы)	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/ форма обучения	
			очно	заочно

	дисциплины		24/25/26	22/23/24/25/26
1	«АПК в условиях рынка»	Вопрос 1. Сущность, цели и задачи организации производства Вопрос 2. Формы организации производства. Вопрос 3. Типы производства и методы организации производственных. Вопрос 4. Принципы организации производства. Вопрос 5. Особенности обеспечения предприятия сырьем.	**6**	**2**
2	«Основной капитал предприятия»	Вопрос 1. Экономическая сущность основных фондов и их классификация. Вопрос 2. Виды оценок ОФ. Вопрос 3. Износ и амортизация ОФ. Вопрос 4. Резервы улучшения использования ОПФ Вопрос 5. Лизинг как способ воспроизводства основного капитала.	**6**	**1**
3	«Оборотный капитал предприятия»	Вопрос 1. Сущность и структура оборотного капитала. Вопрос 2. Управление оборотными средствами. Вопрос 3. Источники формирования оборотных средств.	**6**	**1**
4	«Трудовые ресурсы предприятия»	Вопрос 1. Рынок труда и особенности его функционирования в России. Вопрос 2. Состав и структура кадров предприятия. Вопрос 3. Производительность и оплата труда. Вопрос 4. Формы оплаты труда.	**6**	**2**
5	«Себестоимость продукции и эффективность производства»	Вопрос 1. Издержки производства и себестоимость продукции. Вопрос 2. Факторы снижения себестоимости продукции. Вопрос 3. Сущность эффективности производства. Вопрос 4. Направления повышения эффективности производства.	**6**	**2**
6	«Методы ценообразования на предприятии»	Вопрос 1. Рыночный механизм ценообразования. Вопрос 2. Методы ценообразования. Вопрос 3. Факторы, влияющие на ценообразование.	**6**	**2**
Итого			**36**	**6**

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				очно	заочно
				24/25/26	22/23/24/25/26
1.	«АПК в условиях рынка»	Предприятие как объект организации производства Производство и производственная система Типы организаций. Элементы организаций Сущность производственного менеджмента .	Написание реферата	**12**	**2**
2.	«Основной капитал предприятия»	«Состав и методы оценки ОФ». «Показатели использования и движения основных фондов». «Расчет показателей эффективности использования ОФ». Расчёт лизинговых платежей по обновлению оборудования и техники для мясной отрасли, как основного капитала. *Элементы практической подготовки; отработка навыков* расчета показателей эффективности использования ОФ	Защита презентации	**20**	**2**
3.	«Оборотный капитал предприятия»	«Оборотный капитал предприятия. Структура оборотных средств». «Показатели эффективности использования оборотных средств». «Расчет показателей эффективности использования оборотных средств». *Элементы практической подготовки; отработка навыков* расчета показателей эффективности использования оборотных средств	Защита презентации	**10**	**1**

4.	«Трудовые ресурсы предприятия»	«Эффективность использования трудовых ресурсов. Показатели производительности труда». «Производительность труда в натуральном и стоимостном выражении».	Решение проблемно-ситуационных задач	**10**	**5**
5.	«Себестоимость продукции и эффективность производства»	«Группировка затрат по экономическим элементам». «Схема формирования себестоимости продукции». «Расчет балансовой прибыли и уровня рентабельности производства. резервы повышения рентабельности» «Расчет отдельных видов продукции.». «Выполнение расчетных заданий». *Элементы практической подготовки; отработка навыков* расчета балансовой прибыли и уровня рентабельности производства. резервов повышения рентабельности, расчета отдельных видов продукции.	Решение проблемно-ситуационных задач	**10**	**5**
6.	«Методы ценообразования на предприятии»	«Основные понятия. Виды цен на продукцию».	Написание реферата	**10**	**5**
ИТОГО				**54**	**10**

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

№	**Наименование раздела (темы) дисциплины**	**Вид самостоятельной работы**	**Кол-во часов/форма обучения**	
			очно	**заочно**
			24/25/26	**22/23/24/25/26**
1.	«АПК в условиях рынка»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	**5**	**20**

2.	«Основной капитал предприятия»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	**5**	**20**
3.	«Оборотный капитал предприятия»	Закрепление пройденного материала.	**5**	**30**
4.	«Трудовые ресурсы предприятия»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	**10**	**30**
5.	«Себестоимость продукции и эффективность производства»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	**10**	**30**
6.	«Методы ценообразования на предприятии»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	**12,7**	**23,7**
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**1,3**	**1,3**
ИТОГО			**54**	**155**
Контроль			**36**	**9**

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 «АПК в условиях рынка»	Проектирование предприятий мясной отрасли: методические указания : методические указания / составители Н. Г. Догарева [и др.]. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/502909. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/502909
	Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-507-50392-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/424880. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/424880
Раздел 2 «Основной капитал предприятия»	Баскакова, О. В. Экономика предприятия (организации) : учебник / О. В. Баскакова, Л. Ф. Сейко. — Москва : Дашков и К, 2017. — 372 с. — ISBN 978-5-394-01688-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93428	https://e.lanbook.com/book/93428

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 3 «Оборотный капитал предприятия»	Елисеева, Л. И. Методические указания к выполнению самостоятельных работ : методические указания / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284501. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/284501
Раздел 4 «Трудовые ресурсы предприятия»	Мышалова, О. М. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР : учебное пособие / О. М. Мышалова. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 210 с. — ISBN 978-5-89289-602-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4615. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4615
Раздел 5 «Себестоимость продукции и эффективность производства»	Проектирование колбасного цеха мясоперерабатывающего предприятия : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, В. Е. Гапонова [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2025. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/513318. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/513318
	Проектирование предприятий мясной отрасли: методические указания : методические указания / составители Н. Г. Догарева [и др.]. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/502909. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/502909
Раздел 6 «Методы ценообразования на предприятии»	Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-507-50392-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/424880. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/424880
	Баскакова, О. В. Экономика предприятия (организации) : учебник / О. В. Баскакова, Л. Ф. Сейко. — Москва : Дашков и К, 2017. — 372 с. — ISBN 978-5-394-01688-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93428	https://e.lanbook.com/book/93428
	Елисеева, Л. И. Методические указания к вы-	https://e.lanbook.com/book

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	полнению самостоятельных работ : методические указания / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284501. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	/284501
	Мышалова, О. М. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР : учебное пособие / О. М. Мышалова. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 210 с. — ISBN 978-5-89289-602-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4615. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4615
	Проектирование колбасного цеха мясоперерабатывающего предприятия : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, В. Е. Гапонова [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2025. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/513318. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/513318

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-4 ОПК-4.1	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Организует технологические процессы производства продуктов животного происхождения	организации технологических процессов производства продуктов животного происхождения	организовывать технологические процессы производства продуктов животного происхождения	организации технологических процессов производства продуктов животного происхождения
ОПК-5	Способен организо-	Организует производ-	организа-	организа-	организа-

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	**Содержание компетенции (или ее части)**	**Наименование индикатора достижения компетенции**	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-5.1	вывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	ции производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	ции производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	ции производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями

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: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап Знать организации технологических процессов производства про-	**Фрагментарные знания в области:** организации технологических процессов произ-	**Неполные знания в области:** организации технологических процессов производства про-	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** организации техноло-	**Сформированные и систематические знания в области:** организации технологических про-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
дуктов животного происхождения **(ОПК-4 ОПК-4.1)**	водства продуктов животного происхождения **Отсутствие знаний**	дуктов животного происхождения	гических процессов производства продуктов животного происхождения	цессов производства продуктов животного происхождения
II этап Уметь организовывать технологические процессы производства продуктов животного происхождения. **(ОПК-4 ОПК-4.1)**	**Фрагментарное умение:** организовывать технологические процессы производства продуктов животного происхождения **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** организовывать технологические процессы производства продуктов животного происхождения	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** организовывать технологические процессы производства продуктов животного происхождения	**Успешное и систематическое умение** организовывать технологические процессы производства продуктов животного происхождения
III этап Владеть навыками организации технологических процессов производства продуктов животного происхождения **(ОПК-4 ОПК-4.1)**	**Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие навыков** организации технологических процессов производства продуктов животного происхождения	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** организации технологических процессов производства продуктов животного происхождения	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение** организации технологических процессов производства продуктов животного происхождения	**Сформированные и систематические знания в области** организации технологических процессов производства продуктов животного происхождения
II этап Уметь организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией **(ОПК-5 ОПК-5.1)**	**Фрагментарное умение:** организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией**Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	**Успешное и систематическое умение** организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией
III этап Владеть навыками организации производства	**Фрагментарное применение навыков в области: Отсутствие**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков**	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение**	**Сформированные и систематические знания в области** организации про-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией **(ОПК-5 ОПК-5.1)**	**навыков** организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	**навыков** организации производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	изводства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

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.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернету	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

Вопросы для обсуждения:

Задания для подготовки к экзамену

1. Пищевая промышленность как отрасль промышленности России (промышленность России и ее отраслевая структура; понятие отрасли промышленности, характеристика пищевой промышленности России, проблемы и перспективы развития).
2. Рыночная экономика и ее сущность.
3. Предприятие – основной хозяйствующий субъект рыночной экономики.
4. Организационно-правовые формы хозяйствования предприятий и их характеристика.
5. Специализация, концентрация, интеграция и кооперирование производства.
6. Основные фонды предприятия.
7. Производственный процесс, производственный цикл, поточное производство.
8. Состояние и движение основных фондов.
9. Износ основных фондов. Амортизация основных фондов.
10. Воспроизводство основных фондов.

11. Эффективность использования основных фондов.
12. Оборотные средства предприятия.
13. Показатели использования оборотных средств.
14. Рынок труда и особенности его функционирования в России.
15. Расчет бюджета рабочего времени.
16. Производительность труда. Выработка и трудоемкость.
17. Сущность и принципы оплаты труда.
18. Тарифная система оплаты труда.
19. Формы и системы оплаты труда.
20. Планирование фонда оплаты труда.
21. Сырьевая база предприятий пищевой промышленности.
22. Издержки производства.
23. Группировка затрат по экономическим элементам.
24. Группировка затрат по калькуляционным статьям.
25. Себестоимость продукции. Ее виды.
26. Понятие цены и ценообразования.
27. Виды цен. Классификация цен.
28. Порядок ценообразования на предприятии.
29. Прибыль на предприятии.
30. Рентабельность и ее виды.
31. Формирование и распределение прибыли на предприятии.
32. Производственная мощность предприятия.
33.Спрос и предложение на рынке.
34. Система рынков в сельском хозяйстве.
35. Доходы и расходы организации.
36. Сбыт продукции в новых условиях.
37. Структура и принципы управления.
38. Структуры управления производством.
39. Система управления АПК России.
40. Показатели экономической эффективности управления в АПК.
41. Формирование трудового коллектива предприятия.
42. Методы управления персоналом.
43. Анализ состояния и использования основных производственных фондов.
44. Анализ использования трудовых ресурсов.
45. Оценка эффективности работы предприятия
46. Лизинг оборудования и техники как основной капитал предприятия в мясной отрасли.

Курсовая работа

выполняется на базе данных различных предприятий.

ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ»

1.Организация основного производства в цехе убоя и переработки скота.
2.Организация производственных процессов в основных цехах мясокомбинатов
3.Организация, характеристика и размещение предприятий мясной промышленности.
4. Организация производства и типы предприятий мясной промышленности
5. Организация основного производства в жировом цехе.
6. Организация основного производства в цехе технических фабрикатов.
7. Организация основного производства в цехе кулинарии и полуфабрикатов.
8. Организация основного производства в цехе убоя и первичной переработки птицы.

9. Организация основного производства в цехе колбасных изделий и основные фонды предприятия.

10. Организация основного производства и классификация предприятий мясной промышленности.

11. Организация труда в цехе убоя и переработки скота.

12. Организация производства мясных полуфабрикатов

13.Организация производства и характеристика мясоперерабатывающих предприятий.

14. Организация работы мясного цеха

15. Организация труда в жировом цехе.

16. Организация труда в цехе технических фабрикатов.

17. Оценка и организация производства мясной отрасли России.

18. Организация труда в цехе убоя и первичной переработки птицы.

19. Организация труда в цехе колбасных изделий.

20. Организация труда на консервном заводе.

21.Организация производства и характеристика мясоперерабатывающих предприятий

22. Производственная мощность в субпродуктовом цехе.

23. Организация основного производства на предприятии мясной промышленности и его производственная мощность

Производственная мощность в шкуроконсервировочном цехе.

24. Производственная мощность в кишечном цехе.

25. Производственная мощность в жировом цехе.

26. Производственная мощность в цехе технических фабрикатов.

27. Производственная мощность в цехе кулинарии и полуфабрикатов.

28. Производственной мощность в цехе убоя и первичной переработки птицы.

29. Производственная мощность в цехе колбасных изделий.

30. Производственная мощность консервного завода.

31. Организация производства в мясной отрасли

32. Оценка производства мяса говядины в Ростовской области

33.Расчет потребности в капиталовложениях.

34.Труд, производительность труда, заработанная плата.

35.Расчет потребности в сырье и основных материалах.

36.Расчет потребности воды, электроэнергии, пара на технологические нужды.

37.Расчет себестоимости продукции и отпускной цены.

38.Расчет эффективности выпускаемой продукции.

39. Расчетная часть (Приобретение оборудования в лизинг для мясокомбинатов, пищевых производств, колбасных и других мини цехов, предназначенные для измельчения замороженных мясных блоков, нарезки кусков мяса. Пилы для распиловки замороженного мяса, рыбы, птицы, блоков и мяса на костях. Подъемники-загрузчики для механизированного подъема и выгрузки опрокидыванием мясопродуктов из тележек в приемный бункер мясоперерабатывающего оборудования. Технологические столы для мясного производства. Оборудование для термообработки колбас, сосисок, копченостей из свинины, говядины, мяса птицы и рыбы, для шприцевания свинины, говядины, мяса птицы и рыбы рассолом, вакуумные массажеры, предназначенные для массирования мяса в процессе посола, универсальные термокамеры российских и зарубежных производителей)

Содержание курсовой работы:

ПРИМЕРНЫЙ ПЛАН КУРСОВОЙ РАБОТЫ:

Введение

1. Теоретические аспекты организации мясной отрасли

1.1. Роль и значение мясного скотоводства

1.2. Принципы организации в мясной отрасли

2. Оценка и организационно-экономическая характеристика мясной отрасли

2.1. Оценка производства мяса говядины в Ростовской области

2.3. Лизинг в сфере АПК как специфическая форма материально-технического обеспечения мясной отрасли

2.4. Пути совершенствования производства мяса говядины

3.Расчетная часть

3.1.Лизинговые расчеты и анализ платежей в мясной отрасли.

Заключение

Список литературы

Типовой экзаменационный билет № 0

по дисциплине «Организация производства в мясной отрасли»

направление 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

направленность программы Технология мяса и мясных продуктов

курс 3 семестр 5

1. Рыночная экономика и ее сущность.

2. Состав, структура оборотных фондов.

3. Задача. Сравнить уровень рентабельности при производстве колбасы «Любительская» различных мясокомбинатов, если:

Утверждены на заседании кафедры _____–

Протокол № _____ от _____201__г.

Экзаменатор_____

Заведующий кафедрой _____

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

ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.1 - Организует технологические процессы производства продуктов животного происхождения;

задания закрытого типа 25 %

1.Установите соответствие между определениями.

1.Организации с директивным, принудительным развитием, в которых….	А) Сохраняется жесткая иерархия и вертикальное подчинение. Работники проявляют творческую активность при выполнениивозложенных задач
2.Организации с директивным развитием и элементамииндивидуального и коллективного творчества, в которых….	Б) Власть распылена и распределяется. Присутствует творческое участие каждого работника не только в решении производственных задач на уровне своего рабочего места, но и задач управления производства в целом
3.Организации коллективного творческого саморазвития (обучающиеся организации), которые характеризуются…	В)Жесткая иерархия и строгое вертикальное подчинение, решения принимаются высшим руководством, подчиненные являются пунктуальными и аккуратными исполнителями

Правильный ответ:

1	2	3
В	А	Б

- 2.

Технологический процесс обработки мяса состоит из следующих операций:

-

1) оттаивание, мойка, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка, приготовление п\ф;
2) оттаивание, мойка, разруб, жиловка, обвалка, приготовление п\ф;
3) мойка, оттаивание, жиловка, разруб, приготовление п\ф;
4) обвалка, жиловка, мойка, разруб, приготовление п\ф;
5) жиловка, разруб, мойка, приготовление п\ф.

.

Правильный ответ: 1.

3. Разруб туш на части проводят при помощи

1. ножа для обвалки

2. топора для мяса

3. пилы ленточной

4. мясницкого топора или ленточной циркулярной пилы

Правильный ответ: 4.

4. Управление производством предполагает:

1. составление календарных планов
2. установление норм выработки
3. контроль качества
4. все вышеперечисленные

Правильный ответ: 4

5.Укажите правильный ответ.

Совокупность всех алгоритмов действий людей и средств производства, а так же трансформация ресурсов в готовую продукцию, необходимую для удовлетворения потребностей общества это….

1. Производственный процесс
2. Производственный цикл
3. Предприятие
4. Промышленное производство

Правильный ответ: 1

задания открытого типа 75%

6._____это часть производственного процесса, целенаправленно воздействующая на предмет труда в целях его изменения

Правильный ответ: технологический процесс

7._____ используют для перемешивания мясного фарша и остальных ингредиентов колбасных изделий.

Правильный ответ: фаршемешалку.

8. Принцип _____предполагает разделение труда междуотдельными подразделениями предприятия и рабочими местами и их кооперирование в процессе производства

Правильный ответ: специализации …

9. Изготовление однотипной продукции в больших объемах в течение длительного времени – это особенность …

1. Серийного производства;
2. Единичного производства;
3. Массового производства;
4. Серийного и массового производств.

.Правильный ответ: 3

10 Высокоэффективный метод организациипроизводственного процесса. В условиях потока, производственный процесс осуществляется в максимальном соответствии с принципами его рациональной организации.

1 Поточное производство

2 Непоточное производство

3 Линейное производство

4. Непрерывное производство

Правильный ответ: 1.

11. Комплекс работ, выполнение которых характеризует завершение определенной части технологического процесса и связано с переходом предмета труда из одного качественного состояния в другое …

1. фаза
2. режим
3. операция
4. цикл

Правильный ответ: 1

12. Процессы производства, в результате которых качественно изменяются предметы труда (внутренние свойства, форма, внешний вид и т.д.), являются….

1 дополнительными процессами

2. основными процессами

3. общими процессами

4. единичными процессами

Правильный ответ: 2.

13. Принцип_____ требует, чтобы весь производственный процесс и его части повторялись через равные промежутки времени

Правильный ответ: ритмичности

14.Непрерывный выпуск в течение длительного периода узкой и постоянной номенклатуры продукции в крупном объеме в (массовом количестве)

1. Единичное производство
2. Массовое производство
3. Серийное производство
4. Разовое производство

Правильный ответ: 2

- 15. По времени работы в течение года различают предприятия круглогодичного действия и _____действия

Правильный ответ: сезонного

16. _____поточная линия – комплекс расположенного в технологической последовательности выполнения операций автоматического оборудования, связанный с автоматической транспортной системой и системой автоматического управления, который обеспечивает автоматическое преобразование исходных материалов (заготовок) в готовое изделие.

Правильный ответ: Автоматическая

17_____ форма организации производства характеризуется линейной структурой с поштучной передачей предметов труда. Ее применение приводит ксокращению длительности производственного цикла

Правильный ответ: . Прямоточная

18. _____представляет собой соединение в одном предприятии различных производств, иногда даже разно отраслевых, но тесно связанных между собой

Правильный ответ: Комбинирование

19. _____ это совокупность последовательно выполняемых операций, которая характеризуется логической завершенностью и законченностью действий по выполнению определенной части процесса

Правильный ответ: Работа

20. принцип_____ предусматривает одновременное выполнение отдельных операций или частей производственного процесса

Правильный ответ: параллельности

ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5.1. - Организует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

задания закрытого типа 25 %

1.Установите соответствие между определениями.

1. Предприятие это	А) процесс преобразования и приспособления природных материалов для удовлетворения потребностей человека (создания товаров иуслуг).

2. Производство - это	Б) организация, которая имеет обособленное имущество и отвечает им по своим обязательствам, может от своего имени приобретать и осуществлять гражданские права и нести гражданские обязанности, быть истцом и ответчиком в суде
3. Юридическое лицо- это	В) имущественный комплекс, используемый для осуществления предпринимательской деятельности

Правильный ответ:

1	2	3
В	А	Б

2. В понятие _____входят число смен, продолжительность рабочего дня и рабочей недели.

1. «режим дня»
2. «режим работы»
3. «календарный режим»
4. «режим труда»

Правильный ответ: 2

3. Процессы производства, в результате которых качественно изменяются предметы труда (внутренние свойства, форма, внешний вид и т.д.), являются….

1 дополнительными процессами

2. основными процессами

3. общими процессами

4. единичными процессами

Правильный ответ: 2.

5.Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

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

Правильный ответ: 3

6. Укажите правильный ответ.

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

1.Техническое регулирование

2.Оценка соответствия

3.Сертификация

4.Стандартизация

Правильный ответ: 4..

задания открытого типа 75%

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

Правильный ответ: Риск

8. ._____ используют для перемешивания мясного фарша и остальных ингредиентов колбасных изделий.

Правильный ответ: фаршемешалку.

9. Выбор оптимального числа разновидностей продукции, процессов и услуг, значений их параметров и размеров называется:..

.Правильный ответ: унификацией

10. Сосредоточение на предприятии и в его производственных подразделениях выпуска однородной, однотипной продукции или выполнения отдельных стадий технологического процесса это

1. специализация
2. систематизация
3. концентрация
4. организация

Правильный ответ: 1.

11. Непрерывный выпуск в течение длительного периода узкой и постоянной номенклатуры продукции в крупном объеме в (массовом количестве)

1. Единичное производство
2. Массовое производство
3. Серийное производство
4. Разовое производство

Правильный ответ: 2

12. _____устанавливает строго определенные нормы качества, формы и размеры деталей, узлов, готовой продукции. Она создает предпосылкидля ограничения номенклатуры выпускаемой продукции и увеличения масштабов ее производства

Правильный ответ: Стандартизация

13._____процессов состоит в ограничении разнообразия применяемых производственных операций, в разработке типовых процессов для групп технологически однородных деталей.

Правильный ответ: Типизация

14. Календарный период изготовления изделия, продукции, от запуска сырья в производство и до выпуска готового изделия илиготовую его часть.

1. Производственный цикл

2. Производственная фаза
3. Производственный год
4. Производственный день

Правильный ответ: 1

15 Принцип_____ требует, чтобы весь производственный процесс и его части повторялись через равные промежутки времени

Правильный ответ: ритмичности

16. В связи с большой номенклатурой выпускаемой продукции, увеличивается время на переналадку оборудования на другие виды продукции, удлиняется производственный____.

Правильный ответ: цикл

- 17. По размерам производства предприятия могут быть: крупные,_____ и мелкие.

Правильный ответ: средние

18. _____представляет собой соединение в одном предприятии различных производств, иногда даже разно отраслевых, но тесно связанных между собой

Правильный ответ: Комбинирование

19. _____ это первичное звено процесса создания новой техники. Она выполняется на одном рабочем месте одним исполнителем и состоит из ряда последовательных действий

Правильный ответ: Операция

20. _____структура характеризуется созданием участков, на которых оборудование (рабочие места) расположено параллельно потоку заготовок, что предполагает их специализацию по признаку технологической однородности.

Правильный ответ: Цеховая

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.)	Месяц проведения контрольного мероприятия Очная форма / заочная
Раздел 1 «АПК в условиях рынка»	ОПК - 4	ОПК-4.1	I этап II этап III этап	Устный опрос	3 семестр
Раздел 2 «Основной капитал предприятия»	ОПК - 4	ОПК-4.1	I этап II этап III этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	3 семестр
Раздел 3«Оборотный капитал предприятия»	ОПК - 4	ОПК-4.1	I этап II этап III этап	Контрольная работа	3 семесетр
Раздел 4 «Трудовые ресурсы предприятия»	ОПК - 4	ОПК-4.1	I этап II этап III этап	Тестирование деловая игра	3 семесетр
Раздел 5 «Себестоимость продукции и эффективность производства»	ОПК - 5	ПК-5.1.	I этап II этап III этап	Контрольная работа	3 семесетр
Раздел 6 «Методы ценообразования на предприятии»	ОПК - 5	ПК-5.1.	I этап II этап III этап	Коллоквиум	3 семесетр

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.
Представле-	Представляемая	Представляемая	Представляемая	Представляемая ин-

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

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

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

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

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

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

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

Действие	**Сроки заочная форма**	**Методика**	**Ответственный**
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-507-50392-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/424880. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/424880
Проектирование предприятий мясной отрасли: методические указания : методические указания / составители Н. Г. Догарева [и др.]. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/502909. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/502909
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Баскакова, О. В. Экономика предприятия (организации) : учебник /	https://e.lanbook.com/bo

О. В. Баскакова, Л. Ф. Сейко. — Москва : Дашков и К, 2017. — 372 с. — ISBN 978-5-394-01688-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93428	ok/93428
Елисеева, Л. И. Методические указания к выполнению самостоятельных работ : методические указания / Л. И. Елисеева. — Якутск : АГАТУ, 2022. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284501. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/284501
Мышалова, О. М. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР : учебное пособие / О. М. Мышалова. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 210 с. — ISBN 978-5-89289-602-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4615. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4615
Проектирование колбасного цеха мясоперерабатывающего предприятия : учебно-методическое пособие / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, В. Е. Гапонова [и др.]. — Брянск : Брянский ГАУ, 2025. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/513318. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/513318
Проектирование предприятий мясной отрасли: методические указания : методические указания / составители Н. Г. Догарева [и др.]. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/502909. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/502909

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения ИЗ МТО

MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
OpenOffice
LGPL
Adobe acrobat reader
Zoom
Skype
Yandex Browse Свободно распространяемое ПО
Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка
Лаборатория ММИС Деканат
Лаборатория ММИС «Планы»
Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)
Dr.Web
7-zip Свободно распространяемое

Справочные правовые системы

1. СПС «Консультант-плюс» - http://www.consultant.ru/

2. СПС «Гарант» - http://www.garant.ru/
3. СПС «Кодекс» - http://www.kodeks.ru/

Поисковые системы

1. "Yandex" - http://www.yandex.ru
2. "Rambler" - http://www.rambler.ru
3. "Google" - http://www.google.ru
4. "Yahoo" - http://www.yahoo.com

Базы данных и информационно-справочные системы

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovanija/503/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com

Наименование ресурса	Режим доступа
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
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.

Оснащенность и адрес помещений

Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвижной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Аудитория № 606 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов; Лаборатория технологии молока и молочных продуктов; Лаборатория продуктов питания функционального назначения, Лаборатория физико-химических свойств пищевых продуктов укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная, лабораторные столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (микроскоп, центрифуга лабораторная универсальная, баня водяная, мясорубка, термометр (переносной), весы, весы электронные тензометрические для статического взвешивания типа (переносные), лабораторные весы, вискозиметр, микроволновая печь(переносная), pH-метр-милливольтметр (переносной), спектрофотометр, электрическая плита, рефрактометр портативный, лабораторная посуда, вытяжка, эксикатор, сушильный шкаф, спектрофотометр(переносной), эксикатор);учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

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»	
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27
Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free 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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26

ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	