ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**
**(ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ)**

# Образовательная программа высшего образования

Направление подготовки (специальность) 19.03.03 **Продукты питания животного происхождения**

код, направление (специальность)

Направленность (профиль**) Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения**

(профиль, специализация, программа широкого профиля)

Квалификация бакалавр

(указать бакалавр, квалификация специалиста, магистр)

Форма обучения очная, заочная

(очная или заочная)

Нормативный срок освоения программы **– (4 года, 4 года 10 месяцев)**

ВОРОНЕЖ
2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 43B4D60CA72CC6C206C103A125BD8BB0
Владелец: Воронина Анна Александровна
Действителен: с 01.10.2025 до 25.12.2026

Образовательная программа обсуждена на заседании Ученого совета технологического факультета

«_23__» _июня__2026_ г., протокол № _10_.

Образовательная программа утверждена на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

« 24 » июня 2026 г., протокол № 12

- **ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ**

- **Образовательная программа высшего образования**

Направление подготовки (специальность) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
код, направление

Направленность (профиль) (специализация) Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения
(профиль, специализация, программа широкого профиля)

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОТВЕТСТВЕННЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬ: | | | |
| Декан факультета | | Е.А. Высоцкая | 24.06.2026 |
| СОГЛАСОВАНО: | | | |
| Начальник управления по планированию и организации учебного процесса | | А.Н. Кузнецов | 24.06.2026 |
| Зав. отделом управления качеством | | Е.А. Новикова | 24.06.2026 |

Рецензенты образовательной программы образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, генеральный директор ООО "ЗАЛТЕХ РУС", к.т.н. Олейников Владислав Владимирович

## СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 4
1.1. Образовательная программа (определение) 4
1.2. Нормативные документы 4
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ 6
2.1. Описание профессиональной деятельности выпускников 6
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с образовательной программой 7
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам) 7 Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) 10
3.1. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки (специальности) 10
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы 11
3.3. Объем программы 11
3.4. Формы обучения 11
3.5. Срок получения образования 11
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 11
4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 11
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 17
4.3. Профессиональные компетенции выпускников, разработанные образовательной организацией самостоятельно, и индикаторы их достижения 21
Раздел 5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО 54
Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО 56
Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ 59
Раздел 8. ФИНАНСОВЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО 64
Раздел 9. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОП ВО 64
Приложение 1. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 68
Приложение 2. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 69
Приложение 3. Требования к результатам освоения образовательной программы (матрица компетенций) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 71
Приложение 4. Календарный учебный график образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 81
Приложение 5. Учебный план образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 82
Приложение 6. Аннотации рабочих программ дисциплин, практик образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 83
Приложение 7. Сведения о кадровых условиях реализации образовательной программы 38.03.07 Товароведение 199
Приложение 8. Сведения об обеспеченности учебной литературой образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 269
Приложение 9. Сведения о материально-технических условиях реализации образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 270
Приложение 10. Фонд оценочных средств для оценки уровня сформированности компетенций по образовательной программе 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 325

# Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Образовательная программа высшего образования (определение)

Образовательная программа - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в предусмотренных Федеральным законом «Об образовании» случаях в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

ОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 года №936, зарегистрированным в Минюсте РФ 26 августа 2020 г., регистрационный №59460..

ОП ВО реализуется на русском языке.

Нормативные документы

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;

-- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (специальности) 19.03.03 Продукты питания животного происхожденияи уровню высшего образования бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от 12 августа 2020 года №985 (далее - ФГОС ВО);

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 18.04.2023 г. № 409 «Об утверждении аккредитационных показателей по образовательным программам высшего образования, методики расчета и применения аккредитационных показателей по образовательным программам высшего образования»;

- Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

- Устав ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;

- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

П ВГАУ 1.1.01 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке основных образовательных программ высшего образования с учетом соответствующих профессиональных стандартов, введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 г.;

П ВГАУ 1.1.07 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, оформлении и утверждении учебного плана образовательной программы высшего образования, введенное в действие приказом ректора №273 от 24.09.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.02 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы, введенное в действие приказом ректора №341 от 02.11.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.02 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о бакалавриате, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.04 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о специалитете, введённое в действие приказом ректора №021 от 30.01.2018 г. 5

П ВГАУ 1.1.03 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о магистратуре, введённое в действие приказом ректора №021 от 30.01.2018 г.

П ВГАУ 1.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.02 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся с использованием технологий компьютерного тестирования, введенное в действие приказом ректора №200 от 13.07.2020г.:

П ВГАУ 1.1.05 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся, введенное в действие приказом ректора №875 от 28.12.2023 г.;

П ВГАУ 1.1.04 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о практической подготовке обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.04 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г.;

П ВГАУ 1.1.05 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, введенное в действие приказом ректора №285 от 31.07.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.09 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об организации учебного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.09 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.04 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ об организации занятий физической культурой и спортом для обучающихся в специальной медицинской группе, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации освоения обучающимися дисциплин по физической культуре и спорту, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (бакалавриат, специалитет), введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 г.;

П ВГАУ 1.1.04 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ Порядок организации освоения элективных и факультативных дисциплин, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ об экстернах, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.07 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ об организации образовательного процесса и условия обучения лиц с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №370 от 08.08.2022 г.;

П ВГАУ 1.1.06 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ по составлению расписания, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.06 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке заполнения, учета и выдачи документов о высшем образовании и о квалификации, приложений к ним и их дубликатов, введенное в действие приказом ректора №414 от 28.06.2023 г.;

П ВГАУ 1.1.09 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перехода обучающихся с платного обучения на бесплатное, введенное в действие приказом ректора №568 от 29.09.2023 г.;

П ВГАУ 1.1.12 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об аттестационной комиссии, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.02 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся, введенное в действие приказом ректора №587 от 03.11.2022 г.;

П ВГАУ 1.1.13 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.; 6

П ВГАУ 1.1.14 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по философии, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.15 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по истории, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.06 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по иностранному языку, введенное в действие приказом ректора №269 от 02.05.2024 г.;

П ВГАУ 1.1.17 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по безопасности жизнедеятельности, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.11 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке оформления образовательных отношений между образовательным учреждением, обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;

П ВГАУ 1.1.05 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования, введенное в действие приказом ректора №502 от 10.10.2022 г.;

П ВГАУ 5.1.01 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ об электронной информационно-образовательной среде, введенное в действие приказам ректора №357 от 31.05.2023 г.;

П ВГАУ 5.1.02 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об электронном портфолио обучающегося (бакалавра, специалиста, магистра, аспиранта), введенное в действие приказам ректора №288 от 09.08.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2021 ПОЛОЖЕНИЕ об особенностях реализации образовательных программ высшего образования в очно-заочной форме, введенное в действие приказом ректора №250 от 21.06.2021 г.

П ВГАУ 1.1.03 – 2020 Порядок зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.

П ВГАУ 1.1.05 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.

П ВГАУ 1.1.01 – 2024 ПОЛОЖЕНИЕ о курсовых работах (проектах), введенное в действие приказом ректора №835 от 27.12.2024 г

## Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

### 2.1. Описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере управления качеством продукции животного, растительного происхождения и в области биотехнологии продуктов питания)

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников: - пищевые предприятия по производству продуктов питания животного происхождения,

- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты,
- продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки,

- технологическое оборудование используемое при производстве продуктов питания животного происхождения.

**2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с образовательной программой**

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, приведен в Приложении 1.

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, представлен в Приложении 2..

**2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):**

Таблица 2.1

| Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда) | Типы задач профессиональной деятельности | Задачи профессиональной деятельности | Объекты профессиональной деятельности (или области знания) |
|---|---|---|---|
| 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере управления качеством продукции животного, растительного происхождения в области биотехнологии продуктов питания) | - научно-исследовательский;<br>- производственно-технологический. | Разработка, создание и эксплуатация прогрессивных технологий производства безопасных продуктов питания животного происхождения | - пищевые предприятия по производству продуктов питания животного происхождения,<br>- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты,<br>- продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки,<br>- технологическое оборудование используемо при производстве продуктов питания животного происхождения |

## Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

### 3.1. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки (специальности)

Направленность (профиль) образовательной программы – ориентация образовательной программы на конкретные области знания и (или) виды деятельности, определяющая особенности ее предметно-тематического содержания, преобладающие виды учебной деятельности обучающе-гося и требования к результатам освоения образовательной программы.

Направленность (профиль) ОП ВО в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения - «Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения».

**3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы**: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения - бакалавр.**

**3.3. Объем программы** 240 зачетных единиц (далее - з.е.).

**3.4. Формы обучения**: очная, заочная.

**3.5. Срок получения образования**:

при очной форме обучения 4 года,

при очно-заочной форме обучения 4 года 10 месяцев,

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

## Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные образовательной программой.

### 4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Образовательная программа устанавливает следующие универсальные компетенции:

Таблица 4.1

| Категория универсальных компетенций | Код и наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции |
|---|---|---|
| Системное и критическое мышление | УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | **Обучающийся должен знать** |
| | | З.1. методы поиска, критического анализа и синтеза информации; |
| | | З.2 Знать методы поиска, критического анализа и синтеза информации по актуальной социально значимой проблеме |
| | | **Обучающийся должен уметь** |
| | | У.1 проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации |
| | | У.2 Уметь осуществлять анализ ситуации в реальных условиях для выявления актуальной социально значимой проблемы, требующей решения |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности** |
| | | Н.1. Научного поиска и практической работы с информационными источниками, методами принятия решений |
| | | Н.2 Иметь навыки выявления субъекта проблемы и определения условий успешной реализации задачи с учётом социальных потребностей |

| | | |
|---|---|---|
| Разработка и реализация проектов | УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | **Обучающийся должен знать** |
| | | З 1. Оптимальные способы решения управленческих задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений; |
| | | З.2. Необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого |
| | | З.3. совокупность ресурсов и ограничений, влияющих на выбор цели и задач развития социально-экономических систем; |
| | | З.4 Знать требования к постановке цели и задач, оптимальные способы решения социально значимого проекта |
| | | **Обучающийся должен уметь** |
| | | **У.1** Формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение |
| | | У.2. использовать опыт выбора способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы |
| | | У.З.обосновывать и формулировать цели и задачи развития социально-экономических систем; |
| | | У.4 вырабатывать эффективный способ реализации проекта в условиях действующих правовых и этических норм, а также регулярно проводить рефлексивные мероприятия для развития гражданско-патриотического и профессионального сознания |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности** |
| | | Н.1. Выбора оптимальных способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения. |
| | | Н.2. : Владеет методиками разработки цели и задач проекта, методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах |
| | | Н.З.Определять цель и задачи развития социально-экономических систем и их элементов |

| | | |
|---|---|---|
| | | Н.4 Иметь навыки разработки проекта с учётом командообразования, целенаправленно использовать знания и умения для достижения целей социально значимого проекта |
| Командная работа и лидерство | УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | **Обучающийся должен знать** |
| | | З.1 Основы социального взаимодействия в условиях командной работы.; |
| | | З.2 закономерности развития личности и ее индивидуально-психологические особенности для осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде |
| | | **Обучающийся должен уметь** |
| | | У.1 Определять стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели |
| | | У.2 определять свою позицию по отношению к поставленной проблеме, осознанно выбирать свою роль в команде и проявлять способность к совместной деятельности |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности** |
| | | Н.1 Взаимодействия с другими членами команды и реализовывать свою роль. |
| | | Н.2 Иметь навыки анализа конкретных социальных ситуаций в процессе взаимодействия, реализации своей роли в команде для достижения целей общественно значимого проекта |
| Коммуникация | УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | **Обучающийся должен знать** |
| | | З1. особенности устройства и функционального назначения русского языка; особенности исторического развития и современного состояния русского национального языка; нормы и функциональные стили современного русского литературного языка; аспекты культуры русской речи и основы ораторского искусства. |
| | | З.2. Иностранный язык на уровне, достаточном для осуществления деловой коммуникации; Особенности перевода текстов по предметной области профессиональной деятельности; Правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на |
| | | **Обучающийся должен уметь** |
| | | У 1. Ориентироваться в различных речевых ситуациях и адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения; грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты различной жанровой направленности на государственном языке Российской |
| | | У.2 Вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке;<br>Переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности<br>Публично выступать по проблемам профессиональной |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности** |
| | | Н.1. владения жанрами речи, знание которых позволяет свободно общаться в процессе трудовой деятельности на государственном языке Российской Федерации; - владения основными формами устного делового общения; владения профессионально значимыми письменными жанрами, знание которых позволяет |

| | | |
|---|---|---|
| | | правильно осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах |
| | | Н.2. Устное и письменное деловое общение на иностранном языке<br>Перевод текстов, описывающих, предметную область профессиональной деятельности, с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык<br>Речевая коммуникация на иностранном языке |
| Межкультурное взаимодействие | УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | **Обучающийся должен знать** |
| | | З.1 Межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте. |
| | | З.2. Знать основные понятия и категории философии, основные философские концепции понимания закономерностей развития природы и общества |
| | | З.3 Основы гражданской идентичности, а также принципы и способы конструктивного взаимодействия при межкультурной коммуникации, в том числе с лицами с ограниченными возможностями здоровья, в социально-историческом, этическом и философском контекстах |
| | | **Обучающийся должен уметь** |
| | | У.1. Выявлять причины межкультурного разнообразия общества с учетом исторически сложившихся форм государственной, общественной, религиозной и культурной жизни; |
| | | У.2. интерпретировать проблемы современности с позиций этики и философских знаний.; |
| | | У.3 проявлять активную гражданскую позицию и солидарность в соответствии с традиционными российскими ценностями |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности** |
| | | Н.1. понимания общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных цивилизаций |
| | | Н.2. . навыки использования философского подхода для выработки системного понимания проблем |
| | | Н.3 Иметь навыки выстраивания диалога в социальной и профессиональной деятельности, а также эффективно применять рефлексивные практики для осмысления результатов реализации социально ориентированных проектов |
| Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережени е) | УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | **Обучающийся должен знать** |
| | | З.1. Основы планирования целей собственной деятельности с учетом различных факторов. |
| | | **Обучающийся должен уметь** |
| | | У.1. Реализовывать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка.; |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности** |
| | | Н.1. Управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. |
| | УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | **Обучающийся должен знать** |
| | | З.1 Основы физической культуры и спорта, принципы организации здорового образа жизни. |
| | | З.2 Основные способы поддерживания должного уровня физической подготовленности.; |
| | | **Обучающийся должен уметь** |
| | | У.1 Подбирать и применять методы и средства |

| | | |
|---|---|---|
| | | физической культуры для совершенствования основных физических качеств. |
| | | У.2 Выбирать системы физических упражнений для оптимизации работоспособности и физического развития. |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности** |
| | | Н.1 поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности |
| | | Н.2 Ипользования средств и методов физической культуры и спорта для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности |
| Безопасность жизнедеятельности | УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | **Обучающийся должен знать** |
| | | З.1 Методы и средства защиты населения в чрезвычайных ситуациях (в том числе и во время военных конфликтов) |
| | | З.2. Основные факторы загрязнения окружающей среды на предприятиях пищевой отрасли |
| | | **Обучающийся должен уметь** |
| | | У.1 Осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты |
| | | У.2. осуществлять выбор оборудования, направленных на предупреждение и снижение вредных выбросов в окружающую среду |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности** |
| | | Н.1 Организации действий по профилактике и предотвращению чрезвычайных ситуаций на предприятии |
| | | Н.2.Разробатывать комплекс производственных мероприятий для сохранения природной среды |
| Инклюзивная компетентность | УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах | **Обучающийся должен знать** |
| | | З.1. Основные понятия инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.. Основы психофизического развития личности; |
| | | **Обучающийся должен уметь** |
| | | У.1 Взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности** |
| | | Н.1 Планирования и организации социального сопровождения (адаптации) лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в условиях инклюзивного взаимодействия в профессиональной сфере |
| Экономическая культура в том числе финансовая грамотность | УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | **Обучающийся должен знать** |
| | | З.1. Основы макро- и микроэкономики, экономики домохозяйств; законы и закономерности развития экономических систем. |
| | | **Обучающийся должен уметь** |
| | | У.1. Умеет критически оценивать экономические последствия действий в различных областях и анализировать информацию, необходимую для |

| | | |
|---|---|---|
| | | принятия обоснованных экономических решений.; |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности** |
| | | Н.1. Имеет опыт применения обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне, в рамках экономики домохозяйств |
| Гражданская позиция | УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | **Обучающийся должен знать** |
| | | З.1 сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия и различные формы коррупционного поведения; действующее законодательство в области противодействия коррупции |
| | | **Обучающийся должен уметь** |
| | | У.1. принимать самостоятельные решения в области противодействия коррупции, основываясь на действующем законодательстве; выявлять признаки коррупционного поведения, оценивать и содействовать его пресечению |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности** |
| | | Н.1. Иметь навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях и нетерпимому отношению к коррупционным проявлениям в обществе. |

**4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Образовательная программа устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции:

Таблица 4.2

| Код и наименование общепрофессиональной компетенции | Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции |
|---|---|
| ОПК-1. Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения | **Обучающийся должен знать:** |
| | **31.** Экономические концепции, модели, научные школы и направления развития экономической науки. |
| | **32.** Основные понятия и методы биологии и экологии, при решении профессиональных задач в области товароведения. |
| | **33.** Основные принципы и инструменты математического анализа и статистики для сбора и обработки данных при решении профессиональных задач. |
| | **34.** Знать основные химические законы, основы реакционной способности неорганических и органических веществ. |
| | **35.** Физические основы механики, молекулярной физики и термодинамики, электромагнетизма, оптики, атомной и ядерной физики, лежащих в основе технологических процессов сохранения и переработки сельскохозяйственного сырья. |
| | **36.** Современный уровень микробиологии и перспективы ее развития. |
| | **37.** Основы морфологии и классификации бактерий, грибов, дрожжей, вирусов, а также основы питания микроорганизмов и их культивирования при микробиологическом контроле. |
| | **38.** Биохимические процессы, происходящие в клетках. |

| | |
|---|---|
| | **З9.** Основы генетики микроорганизмов и признаки, определяющие патогенность микроорганизмов. |
| | **З10.** Причины аллергических реакций человека на различные вещества. |
| | **З11.** Основные положения естественнонаучных и экономических дисциплин. |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | **У1.** Использовать экономические знания, категориальный и научный аппарат при решении профессиональных задач в области товароведения. |
| | **У2.** Использовать естественнонаучные методы для решения товароведных задач. |
| | **У3.** Применять статистические методы сбора и обра- |

| | |
|---|---|
| | ботки данных, анализировать и содержательно интерпретировать их для решения профессиональных задач в области товароведения**.** |
| | **У4.** Применять методы математического анализа и моделирования для сбора и обработки данных при решении профессиональных задач в области товароведения**.** |
| | **У5.** Использовать основные законы химии в профессиональной деятельности при оценке состава и свойств сельскохозяйственной продукции, качества и безопасности потребительских товаров. |
| | **У6.** Использовать физические законы для овладения основами теории и практики технологических процессов переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. |
| | **У7.** Использовать знания о микроорганизмах при идентификации дефектов сырья, полуфабрикатов и потребительских товаров. |
| | **У8.** Применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения. |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | **Н1.** Использования экономических знаний и законов при решении профессиональных задач в области товароведения. |
| | **Н2.** Владеть биологической терминологией, понятиями, теориями и навыками их практического применения в области товароведения. |
| | **Н3.** Статистических и математических методов для решения поставленных профессиональных задач в области товароведения. |
| | **Н4.** Владеть навыками практической работы с химическим и физико-химическим оборудованием, неорганическими и органическими химическими реактивами. |
| | **Н5.** Использования современной научной измерительной аппаратуры, выполнения простейших экспериментальных исследований различных физических явлений с применением информационно-коммуникационных технологий. |
| | **Н6.** Техники микроскопирования. |
| | **Н7.** Способов посевов и культивирования микроорганизмов. |
| ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров | **Обучающийся должен знать:** |
| | **З1.** Современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров. |
| | **З2.** Современные методы исследования и экспертизы товаров. |
| | **З3.** Современные методы микробиологического исследования и оценки потребительских товаров. |
| | **З4.** Современные инструменты контроля качества и управления качеством с/х продукции. |

| | |
|---|---|
| | **З5.** Современные методы оценки и экспертизы сельскохозяйственного сырья. |
| | **З6.** Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, методы идентификации исследуемых объектов. |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | **У1.** Использовать современные методы физико-химических исследований. |
| | **У2.** Использовать современные методы экспертизы товаров. |
| | **У3.** Оценивать степень опасности микробиологической порчи продукции. |
| | **У4.** Разрабатывать меры профилактики сохранения качества товаров и борьбы с посторонней микрофлорой. |
| | **У5.** Применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с/х продукции. |
| | **У 6.** Использовать современные методы оценки и экспертизы сельскохозяйственного сырья. |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | **Н1.** Проведения физико-химических исследований, экспертизы и оценки качества товаров. |
| | **Н2.** Проведения экспертизы качества потребительских товаров. |
| | **Н3.** Проведения микробиологических исследований. |
| | **Н4.** Выбора методов и методик решения конкретной производственной задачи по предотвращению выпуска и реализации с/х продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров. |
| | **Н5.** Проведения экспертизы и оценки качества сельскохозяйственного сырья. |
| | **Н6.** Разработки порядка применения новых (современных) методов контроля идентификационных показателей с/х продукции, в рамках проведения таможенных экспертиз. |
| ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции | **Обучающийся должен знать:** |
| | **З1.** Действующие нормативные правовые акты в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. |
| | **З2.** Действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. |
| | **З3.** Требования нормативных документов в сфере обеспечения качества и безопасности потребительских товаров. |
| | **Обучающийся должен уметь:** |

| | |
|---|---|
| | **У1.** Работать с нормативными правовыми актами. |
| | **У2.** Применять действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. |
| | **У3.** Применять нормативные документы в сфере обеспечения качества и безопасности однородных групп непродовольственных товаров. |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | **Н1.** Использования правовых актов для решения профессиональных задач. |
| | **Н2.** Использования нормативных документов для решения профессиональных задач. |
| | **Н3.** Использования нормативных документов для решения профессиональных задач в области товароведения однородных групп продовольственных товаров. |
| | **Н4.** Использования нормативных документов для решения профессиональных задач в области товароведения однородных групп непродовольственных товаров. |
| ОПК-4. Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы | **Обучающийся должен знать:** |
| | **З1.** Основы товарного менеджмента и экспертизы, принципы формирования и управления ассортиментом товаров. |
| | **З2.** Основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) с/х продукции, основы организационной и управленческой теорий для решения задач в области управления качеством товаров. |
| | **З3.** Основы организационной и управленческой теорий для решения задач в профессиональной сфере. |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | **У1.** Анализировать ассортимент товаров для разработки обоснованных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента. |
| | **У2.** Анализировать взаимосвязанные процессы в системе менеджмента качества и применять на практике стандарты в области системы управлениям качеством (менеджмента качества). |
| | **У3.** Собирать, обрабатывать и обобщать информацию в сфере коммерческой деятельности с целью подготовки обоснованных организационно-управленческих решений. |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | **Н1.** Обоснования организационно-управленческих решений по управлению ассортиментом товаров. |
| | **Н2.** Подготовки и обоснования организационно-управленческих решений по управлению качеством товаров, а также разработки плана мероприятий по предотвращению выпуска с/х продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов. |

| | |
|---|---|
| | **Н3.** Подготовки и представления отчетности в сферах управления качеством и ассортиментом товаров для принятия обоснованных организационноуправленческих решений. |
| ОПК-5. Способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач | **Обучающийся должен знать:** |
| | **З1.** Современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач. |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | **У1.** Применять современные информационные технологии и программные средства для поиска, обработки и анализа данных при решении профессиональных задач. |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | **Н1.** Использования для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства, информационные технологии и программные средства. |
| | **Н2.** Использования облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск). |
| ОПК-6. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | **Обучающийся должен знать:** |
| | **З1.** Принципы работы современных информационных технологий. |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | **У1.** Использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | **Н1.** Использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности |

**4.3. Профессиональные компетенции выпускников, разработанные образовательной организацией самостоятельно, и индикаторы их достижения**

Образовательная программа устанавливает следующие профессиональные компетенции, разработанные образовательной организацией самостоятельно:

Таблица 4.3

| Задача ПД | Объекты профессиональной деятельности (или области знания) | Код и наименование профессиональной компетенции | Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции |
|---|---|---|---|
| **Тип задач профессиональной деятельности - производственно технологический** | | | |
| Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения | пищевые предприятия по производству продуктов питания животного происхождения,<br>- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сы-рье, полуфабрикаты и про-дукты животного происхож-дения и гидробионты,<br>- продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки,<br>- технологическое оборудование используемо при производстве продуктов питания животного происхождения | **ПК-1. Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений), организовывать работу структурного подразделения** | **Обучающийся должен знать:** |
| | | | 31 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| | | | 32 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. |
| | | | 33 Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | 34 Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | | 35 Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения |
| | | | 36 Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | | 37 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | 38 Методики расчета и подбора технологического |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения |
| | | | З9 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| | | | З10 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | Обучающийся должен уметь: |
| | | | У1 Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения. |
| | | | У2 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| | | | У 3 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | | | У 4 Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | | | У5. Разрабатывать документы системы менеджмента качества. |
| | | | У5 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | | | У6 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | У7 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | | | У8 Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | | | Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: |
| | | | Н1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения. |
| | | | Н2 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения. |
| | | | Н3 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| | | | Н4 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | технологических линиях |
| | | | Н5 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. |
| Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | пищевые предприятия по производству продуктов питания животного происхождения,<br>- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сы-рье, полуфабрикаты и про-дукты животного происхож-дения и гидробионты,<br>- продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки,<br>- технологическое оборудование используемо при производстве продуктов питания животного происхождения | **ПК-2** Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования | **Обучающийся должен знать:** |
| | | | З1 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. |
| | | | З2 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | | | З3 Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения |
| | | | З4 Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | **Обучающийся должен уметь:** |
| | | | У1 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| | | | У2 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | У3 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. |
| | | | У4 Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения |
| | | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | | | Н1 Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения |
| | | | Н2 Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения |
| **Тип задач профессиональной деятельности - производственно технологический** | | | |
| Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и | пищевые предприятия по производству продуктов питания животного происхождения,<br>- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты | **ПК-3 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного** | **Обучающийся должен знать:** |
| | | | З1 Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | | | З2 Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения | животного происхож-дения и гидробионты,<br>- продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки,<br>- технологическое оборудование используемо при производстве продуктов питания животного происхождения | **контроля** | З3 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| | | | **Обучающийся должен уметь:** |
| | | | У1 Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | У2 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | | | У3 Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | У4 Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | У5 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | | | **Н1.** 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. |
| | | | **Н2.** Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. |
| | | | **Н3.** Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. |
| | | | **Н4.** Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| **Тип задач профессиональной деятельности - производственно технологический** | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации | пищевые предприя-тия по производству про-дуктов питания животного проис-хождения,<br>- специализированные цеха, имеющие функции пи-щевого производства, сы-рье, полуфабрикаты и про-дукты животного происхож-дения и гидробионты,<br>- продукты переработ-ки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и до-бавки,<br>- технологическое обо-рудование используемо при производстве продуктов пи-тания животного происхож-дения | **ПК-4 Способен организовывать управление безопасностью и прослеживаемостью продуктов питания животного происхождения** | **Обучающийся должен знать:** |
| | | | **31.** Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. |
| | | | **32**. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | **33**. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| | | | **34.** Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| | | | **35**. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения. |
| | | | **36**. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности приэксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| | | | **37.** Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | **З8**. Основные требования, предъявляемые к сырью и продуктам животного происхождения, нормы и правила технологического процесса и биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения; требования нормативной и законодательной базы по основам управления в производственном процессе; особенности санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях |
| | | | **Обучающийся должен уметь:** |
| | | | **У1.** Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения. |
| | | | **У2**. Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения. |
| | | | **У3**. Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения. |
| | | | **У4**. Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | **У5**. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. |
| | | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | | | **Н1.** Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции. |
| | | | **Н2.** Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |
| | | | **Н3.** Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения. |
| **Тип задач профессиональной деятельности - производственно технологический** | | | |
| Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов | пищевые предприя-тия по производству про-дуктов питания животного проис-хождения,<br>- специализированные | **ПК-5 Организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного** | **Обучающийся должен знать:** |
| | | | **З1.** Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения. |
| | | | **З2.** Принципы составления технологических расчетов при |

| | | | |
|---|---|---|---|
| питания животного происхождения на автоматизированных | цеха, имеющие функции пи-щевого производства, сы-рье, полуфабрикаты и про-дукты | **происхождения и управления им, осуществлять мониторинг** | проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции | животного происхож-дения и гидробионты,<br>- продукты переработ-ки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и до-бавки,<br>- технологическое обо-рудование используемо при производстве продуктов пи-тания животного происхож-дения | **системы производственного контроля** | **33.** Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | **Обучающийся должен уметь:** |
| | | | **У1.** Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | **У2.** Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения |
| | | | **У3.** Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |
| | | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | | | **Н1.** Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях. |
| | | | **Н2.** Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| **Тип задач профессиональной деятельности - научно-исследовательский** | | | |
| Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов | пищевые предприя-тия по производству про-дуктов питания животного проис-хождения,<br>- специализированные | **ПК-6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности** | **Обучающийся должен знать:**<br>З1 Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | | | |
|---|---|---|---|
| питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты,<br>- продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки,<br>- технологическое оборудование используемо при производстве продуктов питания животного происхождения | **продуктов питания животного происхождения** | З2 Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| | | | **Обучающийся должен уметь:** |
| | | | У1 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| | | | У2 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | | | Н1 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья |
| | | | Н2 Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков |

## Раздел 5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО

### 5.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентно-ориентированной ОП ВО

Учебный план, календарный учебный график и компетентностно-ориентированный учебный план (матрица компетенций) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения в Приложениях 3, 4, 5 (Приложения в электронном виде размещены на сайте университета http://www.vsau.ru/sveden/education/).

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации и каникул обучающихся.

Образовательная деятельность по образовательной программе проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми университетом к реализации образовательных программ на иных условиях;
- в форме самостоятельной работы обучающихся;
- по решению университета - в иных формах, установленных университетом, в том числе при проведении практики.

Учебный план - документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, формы промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обучающихся.

Структура учебного плана включает блоки:

Блок 1 - «Дисциплины (модули)»,

Блок 2 - «Практики»,

Блок 3 - «Государственная итоговая аттестация».

В рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательная программа обеспечивает в соответствии с ФГОС ВО:

- реализацию дисциплин (модулей) по философии, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности.
- реализацию дисциплины (модуля) «История России» в объеме не менее 4 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками должен составлять в очной форме обучения не менее 80 процентов, в очно-заочной и заочной формах обучения не менее 40 процентов объема, отводимого на реализацию дисциплины (модуля).

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту, установленных ФГОС ВО:

- в объеме 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;
- в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

Образовательная программа в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» также предусматривает реализацию дисциплин, рекомендованных Министерством науки и высшего образования РФ:

- «Основы российской государственности» в объеме 2 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками должен составлять в очной форме обучения 54 часа, в очно-заочной и заочной формах обучения - устанавливается университетом самостоятельно;
- «Основы военной подготовки» в объеме 3 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками в очной, очно-заочной и заочной формах обучения устанавливается университетом самостоятельно.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная практики.

Образовательная программа включает следующие типы практик:

- учебной практики:

учебная практика, ознакомительная практика;

учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

- производственной практики:

производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика;

производственная практика, преддипломная практика.

При формировании Блока 2 «Практики» следует учитывать:

- в первую очередь, выбираются один или несколько типов учебной практики и один или несколько типов производственной практики из перечня, указанного во ФГОС ВО. Таким образом, образовательная программа должна включать как минимум одну учебную практику и одну производственную практику из перечня, указанного во ФГОС ВО;

- во вторую очередь, устанавливаются дополнительный тип (типы) учебной и (или) производственной практик по усмотрению университета.

Практики обучающихся проводятся дискретно по видам практик - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

По дисциплинам в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» и практикам в рамках Блока 2 «Практики» предусмотрено выделение часов в форме практической подготовки. Объем часов в форме практической подготовки устанавливается университетом самостоятельно и отражается в учебном плане.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Образовательная программа включает элективные дисциплины (модули) и факультативные дисциплины (модули). Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем образовательной программы.

В образовательной программе выделены обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части образовательной программы относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций определяемых ФГОС ВО.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, включены в обязательную часть образовательной программы.

Профессиональные компетенции, установленные университетом, формируются при освоении дисциплин (модулей), практик как обязательной части, так и части, формируемой участниками образовательных отношений.



Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 30 процентов общего объема образовательной программы.

**5.2. Дисциплинарные программные документы компетентно-ориентированной ОП ВО**

По дисциплинам (модулям) и практикам разработаны рабочие программы, вклю-чающие фонды оценочных средств.

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с П ВГАУ 1.1.02 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы, введенное в действие приказом ректора №341 от 02.11.2020 г.

Программы практик разработаны в соответствии с П ВГАУ 1.1.05 - 2016 ПОЛО-ЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с П ВГАУ 1.1.04 - 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образова-тельным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г.

Аттестация курсовых работ (проектов) осуществляется в соответствии с П ВГАУ 1.1.01 – 2024 ПОЛОЖЕНИЕ о курсовых работах (проектах), введенное в действие прика-зом ректора №835 от 27.12.2024 г

В Приложении 6 представлены аннотации к рабочим программам учебных дисци-плин (модулей), практик по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, профилю «Биотехнология».

В рабочих программах сформулированы планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, которые соотнесены с установленными в образова-тельной программе индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных образовательной программой.

Рабочие программы по дисциплинам (модулям), практикам, включая фонды оце-ночных средств, хранятся в деканате в электронном виде и электронно-образовательной среде университета (http://www.vsau.ru/sveden/education/).

## Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО

### 6.1. Обеспечение общесистемных требований к реализации ОП ВО

Университет располагает на праве оперативного управления материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации образовательной программы по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», Блоку 2 «Практики» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Обучающиеся в течение всего периода обучения обеспечены индивидуальным неог-раниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик (http://www.vsau.ru/sveden/education/), электронным учебным изданиям и электронным обра-зовательным ресурсам (http://library.vsau.ru/), указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы (https://4portfolio.ru/).

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы (https://distedu.vsau.ru);

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (https://distedu.vsau.ru);

-взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды Университета обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации

### 6.2. Учебно-методическое обеспечение ОП ВО

Учебно-методическое обеспечение ОП ВО направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профилю «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции». в полном объеме содержится в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой (итоговой) аттестации.

Реализация ОП ВО обеспечивается доступом каждого обучающегося в течение всего периода обучения к библиотечному фонду, сформированному в соответствии с полным перечнем

дисциплин ОП ВО, включающему документы, имеющиеся в Библиотеке, а также электронные образовательные ресурсы удаленного доступа, право пользования которыми определяется договорами:

**Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОП)**

| Учебный год | № п/п | Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия |
|---|---|---|---|
| 2025/2026 | 1 | Контракт № 310/ДУ от 11.11.2024 (ЭБС «Лань») | 11.11.2024 - 10.11.2025 |
| | 2 | Контракт № 306/ДУ от 28.11. 2025 (ЭБС «Лань») | 02.12.2025 - 01.12.2026 |
| | 3 | Контракт № 327/ДУ от 25.11.2024 ( ЭБС IPRbooks) | 25.11.2024 - 24.11.2025 |
| | 4 | Лицензионный контракт № 6/ДУ от 07.02.2025. (ЭБС НЭБ eLIBRARY) | 01.01.2025 - 31.12.2025 |
| | 5 | Лицензионный контракт № 47/ДУ от 16.03.2026. (ЭБС НЭБ eLIBRARY) | 01.01.2026 - 31.12.2026 |
| | 6 | Контракт № 28/ДУ от 17.03.2025 (ЭБС «ZNANIUM.COM») | 17.03.2025 - 16.03.2026 |
| | 7 | Контракт № 77/ДУ от 13.04.2026 (ЭБС «ZNANIUM.COM») | 13.04.2026 - 12.04.2027 |
| | 8 | Лицензионный контракт № 226/ДУ от 05.08.2025 (ЭБС Юрайт - ВО) | 05.08.2025 - 04.08.2026 |
| | 9 | Лицензионный контракт № ИЦ01-001807/224/ДУ от 05.08.2025 (ЭФУ ЭБ «Академия») | 01.09.2025 - 31.08.2026 |
| | 10 | Сублицензионный контракт № 243/ДУ от 18.09.2025 (ЭФУ издательства «Просвещение»; ЭБС «Руконт») | 26.09.2025 - 25.09.2026 |
| | 11 | Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017. (Национальная электронная библиотека (НЭБ)) | 28.03.2017 - 28.03.2022 (пролонгация до 28.03.2027) |
| | 12 | Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016 | Бессрочно |
| 2026/2027 | 1 | Контракт № 306/ДУ от 28.11.2025 (ЭБС «Лань») | 02.12.2025 - 01.12.2026 |
| | 2 | Контракт № 77/ДУ от 13.04.2026 (ЭБС «ZNANIUM.COM») | 13.04.2026 - 12.04.2027 |
| | 3 | Лицензионный контракт № 47/ДУ от 16.03.2026. (ЭБС НЭБ eLIBRARY) | 01.01.2026 - 31.12.2026 |
| | 4 | Сублицензионный контракт № 243/ДУ от 18.09.2025 (ЭФУ издательства «Просвещение»; ЭБС «Руконт») | 26.09.2025 - 25.09.2026 |
| | 5 | Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017. (Национальная электронная библиотека (НЭБ)) | 28.03.2017 - 28.03.2022 (пролонгация до 28.03.2027) |
| | 6 | Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016 | Бессрочно |

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими и периодическими изданиями по всем входящим в реализуемую образовательную программу учебным дисциплинам.

Печатные учебные издания приобретаются из расчета обеспечения каждого обучающегося минимумом учебной литературы в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов.

В Университете созданы возможности для обеспечения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. В читальных залах оборудованы рабочие места со специальным техническим оборудованием и программным обеспечением, предоставляющим пользователям с нарушениями зрения доступ к текстовой информации с помощью синтезатора речи. Для компьютерных клавиатур приобретены накладки со шрифтом Брайля. Кроме того, создана версия сайта Библиотеки для слабовидящих, разработан и реализуется порядок обеспечения печатными изданиями обучающихся с заболеваниями опорно-двигательного аппарата.

При реализации образовательных программ используются печатные и/или электронные издания, включенные в списки рекомендуемой литературы рабочих программ учебных дисциплин, внесенные в автоматизированную картотеку книгообеспеченности.

Обеспеченность учебной литературой при реализации образовательной программы подготовки по направлению (специальности) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профилю «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции». представлена в Приложении 8.

**6.3. Материально-техническое обеспечение ОП ВО**

Реализация образовательной программы осуществляется в учебных аудиториях для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Состав лицензионного программного обеспечения определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости при актуализации образовательной программы:

| № | Название | Размещение |
|---|---|---|
| Программное обеспечение общего назначения | | |
| 1 | Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 2 | Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 3 | Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 4 | Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 5 | Антивирусная программа DrWeb ES | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 6 | Программа-архиватор 7-Zip | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 7 | Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 8 | Платформа онлайн-обучения eLearning server | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 9 | Система компьютерного тестирования AST Test | ПК в локальной сети ВГАУ |

Специализированное программное обеспечение

| № | Название | Размещение |
|---|---|---|
| 1 | Визуальный ЯП для моделирования динамических систем VisSim | ПК ауд. 16, 18 (К9) |

| | | |
|---|---|---|
| 2 | Виртуальная анатомия Anatomia canina 3-D/ V. 1.4 | ПК ауд.122а (К1) |
| 3 | Виртуальная лаборатория Гидромеханики. Гидравлика | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 4 | Виртуальная лаборатория Сопротивление материалов | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 5 | Модуль решения оптимизационных задач Open Solver | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 6 | Облачная программа для управления проектами Trello | ПК, ауд. 20 (К2), ауд. 104, 321 (К3) |
| 7 | Пакет разработки ПО для контроллеров LOGO! Soft Comfort Demo | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 8 | Пакет статистической обработки данных Statistica | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 9 | Платформа 1С v7.7/8 | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 10 | ППП для решения задач технических вычислений Matlab 6.1/SciLab | ПК на кафедре Электротехники |

Обучающимся обеспечен доступ к профессиональным базам данных и информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости при актуализации образовательной программы:

| № | Название | Размещение |
|---|---|---|
| 1 | Справочная правовая система Гарант | http://ivo.garant.ru |
| 2 | Справочная правовая система Консультант Плюс | http://www.consultant.ru/ |
| 3 | Профессиональные справочные системы «Кодекс» | https://техэксперт.сайт/sistema- ko-deks |

Сведения о материально-технических условиях реализации образовательной программы, включая используемое программное обеспечение, приведены в Приложении 9.

**6.4. Кадровое обеспечение ОП ВО**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации программы на иных условиях. Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н и профессиональному стандарту «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденному Приказом Министерства труда и социальной защиты от 8 сентября 2015 г. № 608н.



90 процентов численности педагогических работников университета, участвующих в реализации образовательной программы (исходя из количества замещаемых ставок), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

11,73 процентов численности педагогических работников университета, участвующих в реализации образовательной программы (исходя из количества замещаемых ставок), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники и имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет.

76 процентов численности педагогических работников университета (исходя из количества

замещаемых ставок), имеют ученую степень и (или) ученое звание.

## Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Социальная и воспитательная работа с обучающимися проводится в соответствие с РАБОЧЕЙ ПРОГРАММОЙ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ФГБОУ ВО ВОРОНЕЖСКИЙ ГАУ на период 2024-2025 учебный год утвержденной ректором Воронежского ГАУ 26.06.2024 г и Календарного план воспитательной работы обучающихся утвержденной ректора Воронежского ГАУ 26.06.2024.

Социальная и воспитательная работа со студентами проводится с целью успешного выполнения миссии Университета в подготовке высококвалифицированных, гармонично развитых и творческих специалистов и научных кадров для обеспечения устойчивого развития агропромышленного комплекса России.

Задачи, решаемые в ходе достижения поставленной цели:

- создание условий для разностороннего развития личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим образованием;
- повышение степени удовлетворенности студентов качеством предоставляемых образовательных услуг;
- повышение роли общественных организаций в управлении Университетом;
- внедрение корпоративных норм и стандартов поведения, сохранение и обеспечение культурно-исторических традиций Университета.

На реализацию поставленной цели и решение задач направлен ежегодно разрабатываемый и утверждаемый ректором комплексный план социально-воспитательной работы со студентами Университета. В соответствии с комплексным планом Университета реализуются планы воспитательной работы факультетов и других общественных и творческих объединений вуза.

В соответствии с целями и задачами воспитания студенческой молодежи работа ведется по следующим приоритетным направлениям:

- патриотическое и гражданско-правовое воспитание - содействие становлению активной гражданской позиции студента, осознанию ответственности, усвоению норм правомерного поведения;
- духовно-нравственное воспитание - создание условий для формирования этических принципов, моральных качеств студента;
- эстетическое воспитание - содействие развитию интереса студента к кругу проблем, решаемых средствами художественного творчества, и пониманию произведений искусства;
- физическое воспитание и формирование стремления к здоровому образу жизни - совокупность мер, нацеленных на популяризацию спорта, укрепления здоровья студента, усвоения навыков здорового образа жизни;
- профессионально-трудовое воспитание - формирование творческого подхода и самосовершенствования в избранной профессии, приобщение студента к традициям и ценностям профессионального сообщества.

Воспитательная деятельность в Университете организуется в форме массовых мероприятий, а также путем проведения индивидуальной работы со студентами академических групп. Условия и характер проводимых мероприятий соответствуют их целям.

В рамках Университета, факультетов и студенческих групп проводится порядка трехсот различных мероприятий в год. В то же время воспитательная деятельность вуза соотнесена с общегосударственным контекстом, включает мероприятия, посвященные знаменательным и знаковым датам и событиям мирового, российского и регионального значения.

В Университете проводится большая работа по формированию традиций СХИ - ВГАУ. Значительная роль в этом отводится Центру гражданско-патриотического воспитания и просвещения Университета. Деятельность сотрудников центра в патриотическом воспитании отмечена наградами: почетными грамотами и двумя памятными медалями Всероссийского объединения «Патриоты России».

Традиции вуза сохраняются и посредством проведения комплекса традиционных праздничных мероприятий, и путем взаимодействия с выпускниками. Выражением целостной совокупности элементов социально ориентированного процесса воспитания является создание социально-воспитательной системы Университета. Особое внимание уделяется непрерывности воспитательной работы, ее направленности на активизацию имеющегося у студентов потенциала, органичное включение воспитательных мероприятий в процесс профессионального становления студентов.

Социальная и воспитательная работа осуществляется на основе разработанной и утвержденной на Ученом совете Университета «Концепции организации социальновоспитательной работы со студентами», которая представляет собой научно обоснованную совокупность взглядов на основные цели, задачи, принципы, содержание и направления воспитательной работы в вузе.

Организация социальной и воспитательной деятельности в вузе опирается на нормативно-правовые акты федерального и регионального уровня. Исходя из федеральной и региональной нормативно-правовой базы, в Университете разработаны университетские локальные акты. Они включают в себя положения о кураторе студенческой группы, о фонде социальной защиты студентов и аспирантов, о студенческом общежитии, о студенческом оперативном отряде охраны правопорядка, о проведении анкетирования др.

Социальная и воспитательная работа реализуется на уровне Университета, факультета, кафедры, студенческой группы. Создано управление социально-воспитательной работы в состав которого входят следующие структурные подразделения:

- сектор воспитательной работы;
- сектор социальной работы;
- центр культуры и творчества;
- спортивно-оздоровительный центр;
- центр содействия трудоустройству.

Заместители деканов по социально-воспитательной работе, кураторы групп, молодые преподаватели имеют возможность повысить свою педагогическую квалификацию, получить опыт воспитательной деятельности. Институт кураторства - одно из важнейших звеньев воспитательной системы вуза. Ежегодно приказом ректора назначаются кураторы студенческих групп на 1 - 3 курсах из числа профессорско-преподавательского состава. Планирование и проведение воспитательной работы со студентами отражается в журналах кураторов. Основными формами работы кураторов со студенческими группами являются кураторские часы, проводимые один раз в две недели, и индивидуальная работа со студентами. Информационной и методической поддержке кураторов студенческих групп способствует проводимый в Университете семинар кураторов. На заседаниях кафедр систематически заслушиваются отчеты кураторов о проводимой работе со студентами.



Особое внимание уделяется развитию органов студенческого самоуправления, в сферу деятельности которых входит подготовка и реализация конкретных коллективнотворческих дел, проектов и других мероприятий во взаимодействии с администрацией и преподавателями. Структура объединенного совета обучающихся представлена такими общественными объединениями студентов как:

- объединение студентов в составе профсоюзной организации Университета;
- студенческие советы общежитий;
- творческие объединения центра культуры и творчества;
- штаб студенческих трудовых отрядов;
- волонтерский корпус;
- православный молодежный центр;
- старостаты.

Все органы студенческого самоуправления университета являются самостоятельными и независимыми, вместе с тем они работают в тесном взаимодействии друг с другом.

Ежегодно в период летнего трудового семестра создаются разнопрофильные (сельскохозяйственные, ветеринарные, строительные, педагогические, поисковые, социальные)

студенческие трудовые отряды, работающие на территории г. Воронежа, Воронежской и Липецкой областей, Краснодарского края. Участвуют студенты и в деятельности всероссийских сводных отрядов, например, отряде «Тигр», путинном отряде.

Студенты Университета принимают участие в конкурсах по защите социально значимых молодежных проектов, успешно защищают их, ежегодно принимают участие во Всероссийских и региональных образовательных форумах «Селигер», «Молгород», «Территория смыслов на Клязьме». В Университете запущен проект «Новое поколение», целью которого является активизировать в студенческой аудитории обсуждение вопросов внешней и внутренней политики России.

В реализации государственной молодежной политики ректорат и органы студенческого самоуправления вуза тесно взаимодействуют с молодежными структурами и общественными организациями городского округа г. Воронеж и Воронежской области.

Организация и проведение социальной и воспитательной работы в Университете сопровождается различными формами информационного обеспечения студентов и преподавателей о проводимых мероприятиях, акциях, встречах и конференциях. На информационных стендах в Университете, в студенческих общежитиях помещаются красочные афиши проводимых мероприятий; расписание работы творческих коллективов, студий, спортивных секций.

Информационное обеспечение воспитательной деятельности активно осуществляется представителями центра культуры и творчества на информационном портале сайта Университета, а также с помощью ГУР - главного университетского радио. Ежедневно в радиовыпусках представляются данные о результатах смотров, конкурсов и соревнований различного уровня, поздравляются победители.

Основные мероприятия, проводимые в рамках Университета и факультетов, освещаются страницах вузовских газет «За кадры», «Зачёт», «Vet-форум», «Педсовет», которые являются победителями Всероссийских и областных конкурсов (газета «Зачет» ежегодно становится призером регионального конкурса студенческой прессы «Репортер»). Оперативная информация, фото- и видеоотчеты выставляются на сайте Университета в сети Интернет.

Существенное место в реализации информационных функций и в целом в системе воспитательной работы вуза занимает научная библиотека Университета. В фондах библиотеки насчитывается более 1 млн. книг, справочных изданий, около 300 наименований газет и журналов, включая литературу и периодику по проблемам воспитания, организации спортивной и досуговой деятельности молодежи. Библиотека имеет 4 читальных зала, один из которых находится в общежитии Университета. Сотрудники библиотеки принимают непосредственное участие в подготовке и проведении круглых столов, бесед, диспутов, конференций, встреч, организуют литературные гостиные, тематические выставки, обзоры, готовят информационные стенды.

Для проведения воспитательной деятельности в Университете создана необходимая материально-техническая база: актовые залы на 408 и 210 мест, аудитории, оборудованных мультимедийной техникой для проведения кураторских часов.

В вузе имеется необходимое оборудование, материалы и технические средства, способствующие эффективному проведению культурно-массовых мероприятий: акустическая система, обеспечивающая звуковое оформление мероприятий; стационарные экраны функционального использования для проекции фильмов, слайдов, видеороликов и других видеоматериалов во время проведения мероприятий; комплекты костюмов для коллективов художественной самодеятельности, которые ежегодно обновляются и пополняются.

В Университете разработан комплекс мероприятий по развитию творческого потенциала студентов, что является основой для достижения высоких результатов. Например, творческий коллектив Университета шесть лет подряд завоевывает призовые места в областном творческом фестивале «Студенческая весна», что свидетельствует о системной и слаженной работе в этом направлении. Ежегодно творческий коллектив студентов принимает участие во Всероссийской студенческой Весне среди вузов, подведомственных Минсельхозу РФ, завоевывая призовые места в различных номинациях.

Команды КВН неоднократно становились призерами Воронежской Региональной лиги МС

КВН и вошла в 50 лучших команд согласно рейтинга ежегодного международного фестиваля команд КВН. Является лауреатом регионального фестиваля театральная студия «Лица». Особое место в творческой жизни Университета занимает народный ансамбль песни и танца «Черноземочка» им. В. Соломахина, имеющий полувековую историю и являющийся лауреатом международных, всероссийских и региональных фестивалей. Ансамбль побывал с концертными программами во многих городах России, принимал участие в фестивалях, проходивших в Болгарии, Венгрии, Кубе, Чили, Китае, Черногории, Италии и других странах мира.

Реализуются на территории университетского городка такие проекты, как Агроуниверситетская масленица, рок-фестиваль ГРОМ, Дискотека нашего века, Кинопарк ВГАУ. Одним из новых масштабных проектов явился студенческий Сретенский бал с участием нескольких вузов г. Воронежа, собравший в зале более ста пар, танцевавших под звуки духового оркестра.

Отдельно необходимо отметить такое направление, как организация поездок с целью знакомства студентов с культурным, историческим и духовным наследием России. Всего в таких поездках ежегодно принимают участие более 600 студентов и сотрудников.

В Университете созданы необходимые условия для проведения занятий физической культурой и спортом, осуществления тренировочного процесса. В вузе имеются стадион, 8 спортивных залов; 5 спортивных площадок. Введен в действие новый спортивный комплекс с бассейном. Функционируют 38 спортивных секций. Ежегодно проводятся различные спортивные состязания, студенты принимают участие в соревнованиях различных уровней. В общежитиях функционируют спортивные комнаты. Организация спортивнооздоровительной работы обеспечена необходимым спортивным инвентарем и оборудованием, необходимой спортивной формой. Большое воспитательное воздействие имеет на студентов ставшая традиционной «Зарядка с чемпионом».

Данная материально-техническая база и ее эффективное использование способствуют созданию необходимых условий для всестороннего развития студентов, организации их позитивного досуга, приобщению к здоровому образу жизни, активизации деятельности творческих коллективов и спортивных групп.

Основными источниками финансирования социальной и воспитательной работы являются: бюджетные и внебюджетные средства Университета, поступления от спонсоров. Основные статьи расхода на социальную и воспитательную работу:

- финансирование мероприятий, включенных в программу социально-воспитательной работы и ежегодные планы работы Университета;
- развитие материально-технической базы структурных подразделений и социальной сферы;
- материальное стимулирование преподавателей и студентов, активно участвующих в воспитательной работе;



- поддержка студенческих общественных организаций и инициатив.

В соответствии со стратегией молодежной политики в Университете осуществляется поддержка талантливых студентов в сфере науки, творчества, спорта, общественной деятельности. Более трехста человек получают повышенную академическую стипендию в размере 7300 рублей. Разработана и реализуется система внутривузовского морального и материального поощрения. Ежегодно Университет представляет лучших студентов на получение именных стипендий Президента и Правительства РФ, администрации Воронежской области, Ученого совета Университета, ООО «ЭкоНива - АПК Холдинг». Социальными партнерами в системе поощрения студентов Университета выступает администрация Воронежской области, Управа Центрального района городского округа г. Воронеж.

Государственную социальную стипендию получают порядка семиста студентов. Нуждающиеся студенты 1 и 2 курсов, обучающихся на «хорошо» и «отлично», получают повышенную социальную стипендию в размере от 6800 до 7900 рублей. В Университете внедрена программа бесплатного питания. Таким образом, оказывается поддержка, как малоимущим студентам, так и активно участвующим в спортивной и культурно-массовой деятельности.

Индивидуальный подход и поддержка оказывается студентам, относящимся к категории

детей-сирот и оставшихся без попечения родителей и студентам, относящимся к категории инвалидов 1 и 2 групп и инвалидов с детства. В случае смерти близких родственников, лечения в стационаре, вступления в брак, рождения ребенка в семье студента оказывается единовременная материальная помощь.

Организуются культурно-массовые и спортивно-оздоровительные мероприятия на базе санатория им. Горького и базах Черноморского побережья. Составной частью всей социальной и воспитательной деятельности является организация работы со студентами нового набора по их адаптации к вузовской системе обучения и особенностям студенческой жизни. С этой целью издана памятка первокурснику «У нас так принято», проводится комплекс творческих и спортивных мероприятий: День первокурсника, творческий фестиваль «Осень первокурсников», спортивный праздник «Приз первокурсника» и др. Организуются встречи студентов нового набора с деканами и заместителями деканов, преподавателями кафедр факультетов. Традиционным является проведение Дня знаний.

Ежегодно кураторами первых курсов создается социальный портрет группы и отдельно каждого студента в ней. Изучаются личностные, индивидуальные, творческие способности, интересы и склонности. Кураторами оказывается содействие в формировании актива студенческих групп, вовлечении студентов в работу различных кружков, секций, клубов, коллективов художественной самодеятельности.

В вузе ведется специальная работа по профилактике асоциального поведения студентов, табакокурения, потребления алкоголя и наркотиков в студенческой среде:

- введение ограничивающих мер по табакокурению;
- организация выступлений специалистов (врачей-наркологов, инфекционистов, сотрудников органов внутренних дел, госнаркоконтроля, ученых и др.) перед студентами Университета;
- взаимодействие с управлением Федеральной службы РФ по контролю за оборотом наркотиков по Воронежской области;
- проведение тематических кураторских часов о вреде курения, алкоголизма, наркомании, бесед, направленных на приобщение студентов к здоровому образу жизни;
- участие в областном конкурсе социальной рекламы антиникотиновой, антинаркотической и антиалкогольной направленности;
- размещение в Университете и студенческих общежитиях плакатов с информацией антинаркотического содержания;
- подготовка радиовыпусков о вреде курения, алкоголизма, наркомании;
- проведение и участие в различных акциях антиникотиновой и антиалкогольной направленности;
- проведение тематических культурно-массовых и спортивных мероприятий, направленных на противодействие асоциального поведения студентов.

Проводится индивидуальная работа со студентами «группы риска».

В Университете ведется работа по созданию системы оценки результативности и эффективности внеучебной деятельности, которая необходима для корректировки и совершенствования содержания, форм и методов социально-воспитательной работы со студентами.

В качестве критериев оценки выступают:

- степень стабильности и четкости работы всех элементов социально-воспитательной системы Университета;
- массовость участия студентов в различных факультетских и университетских мероприятиях;
- качество участия студентов в различных мероприятиях, результативность участников соревнований, фестивалей, конкурсов;
- присутствие живой инициативы студентов, их стремление к повышению качества проведения мероприятий;
- степень удовлетворенности студентов качеством образовательного процесса;
- стремление реализовать себя в дальнейшем именно в профессиональной деятельности по

полученной в Университете специальности;

- отсутствие правонарушений среди студентов.

В результате проведения анкетирования готовятся итоговые документы, планы корректирующих и предупреждающих мероприятий.

Проблемы и перспективы организации воспитательной деятельности в вузе ежегодно рассматриваются на Ученом совете Университета, совете по социально-воспитательной работе, Ученых советах факультетов и заседаниях кафедр и семинарах кураторов. Анализ воспитательной работы преподавателей является одним из критериев рейтинговой оценки их профессионального уровня.

Таким образом, созданная в Университете социокультурная среда и материально-техническое наполнение воспитательного процесса позволят студентам за период обучения сформировать универсальные (социально-личностные) компетенции, установленные ФГОС ВО.

## Раздел 8. ФИНАНСОВЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

## Раздел 9. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОП ВО

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

### 9.1. Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

Внутренняя независимая оценка качества подготовки обучающихся Университета осуществляется на этапах:

- текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям);
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам выполнения курсовых работ и проектов, а также участия в проектной деятельности;
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практик;
- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля);
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;
- проведения олимпиад и других конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам (модулям);
- государственной итоговой аттестации обучающихся;
- внутренних аудитов структурных подразделений Университета;
- анкетирования обучающихся, преподавателей и работников Университета;
- анализа отзывов о качестве подготовки выпускников Университета;
- самообследования университета;
- самообследования образовательных программ при подготовке к государственной аккредитации образовательных программ;
- мониторинга показателей деятельности Университета;
- мониторинга соблюдения лицензионных и аккредитационных требований, требований федеральных государственных образовательных стандартов;
- конкурсного отбора на должности профессорско-преподавательского состава;
- рейтинговой оценки деятельности научно-педагогических работников.

В целях совершенствования образовательной программы при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся при-

влекаются работодатели и их объединения, а также педагогические работники университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе регламентируются:

П ВГАУ 1.1.03 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ об итоговой аттестации выпускников по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, програм-мам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №149 от 28.04.2020 г;

П ВГАУ 1.1.04 - 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, про-граммам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректо-ра №336 от 29.06.2022 г.

**9.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Под фондом оценочных средств понимается комплект методических и контрольных измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике является составной частью рабочей программы.

Структурными элементами фонда оценочных средств являются:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы с указанием формируемых компетенций и индикаторов их достижения.

Фонд оценочных средств образовательной программы формируется по компетенциям (Приложение 10).

**9.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ОП ВО**

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения» включает:

- *выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.*

Государственная итоговая аттестация регламентируется:

- приказом Министерства образования и науки №636 от 29 июня 2015 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»:

П ВГАУ 1.1.04 - 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня сформированности у выпускника образовательной программы совокупности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающей способность осуществлять профессиональную деятельность в области и сфере профессиональной деятельности и решать задачи профессиональной деятельности, установленные образовательной программой в соответствии с ФГОС ВО.

К государственным государственной итоговой аттестации допускаются лица, успешно и в полном объеме завершившие освоение образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация выпускников завершается выдачей диплома об уровне образования и о квалификации.

Тематика выпускных квалификационных работ (ВКР) определяется выпускающей кафедрой и направлена на демонстрацию умения обучающимися решать задачи профессиональной деятельности, предусматриваемые данной ОП.

Основные параметры ВКР бакалавра: объем пояснительной записки - 55-70 страниц машинописного текста.

Согласно графику учебного процесса на государственную итоговую аттестацию обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения отводится 4 недели (6 з.е.). Перед государственной итоговой аттестацией предусматривается четыре недели преддипломной практики, которая проводится для выполнения ВКР.

Этапы выполнения ВКР, объем, краткое содержание ВКР и примерные темы ВКР по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения приведены в программе ГИА.

**9.4. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся**

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности требованиям ФГОС ВО. Образовательная программа по направлению (специальности) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения». имеет государственную аккредитацию.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе по направлению (специальности) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения» осуществляется в виде аккредитационного мониторинга.

Одним из показателей государственной аккредитации и аккредитационного мониторинга является диагностическая работа, целью которой является определение уровня достижения результатов обучения и/или освоения образовательной программы, установленных образовательной программой по соответствующему направлению подготов ки/специальности.

Диагностическая работа проводится посредством оценочных средств, разработанных в Университете, которые обеспечивают надежную и интегративную (комплексную) оценку результатов обучения и (или) освоения образовательной программы и отвечают следующим требованиям:



- соответствие целям и задачам образовательной программы, содержанию изучаемых дисциплин (модулей), научно-исследовательской работы, практик;
- соответствие оценочных средств проверяемому элементу содержания и результатов освоения образовательной программы;
- использование актуальных редакций понятий, терминов, определений, соответствующих законодательству в определенной сфере общественных отношений, отраслевым регламентам, национальным стандартам.

Оценочные материалы в зависимости от направленности (профиля)/ специализации образовательной программы могут содержать задания в виде расчетных задач, мини-кейса, ситуационных задач, практико-ориентированных заданий.

Количество и состав заданий из фонда оценочных средств должны позволять сформировать не менее двух вариантов заданий для проведения диагностической работы. Рекомендуется в состав оценочных средств включать не менее 50% тестовых заданий закрытого типа и не менее 50% - открытого типа.

Задания должны предоставлять возможность для оценивания сформированной индикаторов достижения компетенций в виде действий и (или) знаний, умений, навыков. Выбор компетенций, оцениваемых в ходе диагностической работы, осуществляется следующим образом:

- при наличии (полностью или частично) освоенных обучающимися профессиональных компетенций выбираются до пяти профессиональных компетенций, при этом приоритет отдается профессиональным компетенциям, освоенным в полном объеме;

- при отсутствии (полностью или частично) освоенных обучающимися профессиональных компетенций выбирается до пяти (полностью или частично) освоенных общепрофессиональных компетенций, при этом приоритет отдается общепрофессиональным компетенциям, освоенным в полном объеме;

- при отсутствии (полностью или частично) освоенных обучающими общепрофессиональных компетенций осуществляется выбор до пяти (полностью или частично) освоенных универсальных (общекультурных) компетенций, при этом приоритет отдается универсальным (общекультурным) компетенциям, освоенным в полном объеме.

Численность обучающихся, участвующих в выполнении диагностической работы, должна составлять не менее 70% обучающихся, осваивающих образовательную программу, от списочного состава академических групп по каждой реализуемой форме обучения образовательной программы.

Оценочные материалы включаются в фонд оценочных средств для оценки уровня сформированности компетенций по образовательной программе по направлению 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции», представленный в приложении 10. Фонд оценочных средств для оценки уровня сформированности компетенций составляется отдельно по универсальным компетенциям, по общепрофессиональным компетенциям и профессиональным компетенциям.

В Университете сертифицирована Система менеджмента качества на соответствие требованиям стандарта ISO 9001:2015 компанией DQS Holding GmbH, которая является одним из крупнейших сертификационных органов в мире.

Область сертификации: Проектирование, разработка и предоставление образовательных услуг в сфере многоуровневого академического образования в соответствии с лицензией; научно-исследовательская деятельность.

Университет на основе стратегии развития обеспечивает выполнение целей и показателей мониторинга Минобрнауки и Минсельхоза России. Коллектив Университета опираясь на традиции аграрного высшего образования успешно разрабатывает и внедряет новые подходы к управлению качеством образовательной, научно-исследовательской, инновационной и воспитательной деятельности.

**Приложение 1**

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

| № п/п | Код ПС | Наименование профессионального стандарта |
|---|---|---|
| 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака | | |
| 3 | 22.002 | Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040) |

**Приложение 2**

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

| Код и наименование ПС | Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения | D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | 6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | D /01.6 | 6 |
| | | | | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | D /02.6 | 6 |
| | | | | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения | D /03.6 | 6 |

**Приложение 3**

Требования к результатам освоения образовательной программы (матрица компетенций) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

| ШИФР | ДИСЦИПЛИНА | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Блок 1. Дисциплины (модули)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Обязательная часть** | | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | + | |
| Б1.О.01 | Философия | УК-1 | | | | УК-5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.02 | История (история России, всеобщая история) | | | | | УК-5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.03 | Иностранный язык | | | | УК-4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.04 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | | УК-8 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.05 | Управление проектами | | УК-2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.06 | Правоведение и правовые основы противодействия коррупции | | УК-2 | | | | | | | | | УК-11 | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.07 | Психология | | | УК-3 | | | УК-6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.08 | Русский язык и культура речи | | | | УК-4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Продолжение таблицы - Требования к результатам освоения образовательной программы (матрица компетенций) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

| ШИФР | ДИСЦИПЛИНА | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б1.О.09 | Физическая культура и спорт | | | | | | | УК-7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.10.01 | Основы инклюзивного взаимодействия | | | | | | | | | УК-9 | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.10.02 | Обучение служением | УК-1 | УК-2 | УК-3 | | УК-5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.11 | Экономика | | | | | | | | | | УК-10 | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.12 | Физика | | | | | | | | | | | | | ОПК-2 | | | | | | | | | | |
| Б1.О.13 | Математика | | | | | | | | | | | | | ОПК-2 | | | | | | | | | | |
| Б1.О.14 | Химия | | | | | | | | | | | | | ОПК-2 | | | | | | | | | | |
| Б1.О.15 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | | | | | | | | | | ОПК-1 | | | | | | | | | | | |
| Б1.О.16 | Инженерная и компьютерная графика | | | | | | | | | | | | | | ОПК-3 | | | | | | | | ПК-5 | |
| Б1.О.17 | Экология пищевых производств | | | | | | | | | | | | | | ОПК-3 | | ОПК-5 | | | | | | | |

| ШИФР | ДИСЦИПЛИНА | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б1.О.18 | Биохимия | | | | | | | | | | | | | ОПК-2 | | | ОПК-5 | | | | | | | |
| Б1.О.19 | Механика | | | | | | | | | | | | | ОПК-2 | ОПК-3 | | | | | | | | | |
| Б1.О.20 | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | | | | | | | | | | ОПК-2 | ОПК-3 | | | | | | | | | |
| Б1.О.21 | Техническое регулирование, стандартизация и метрология отрасли | | | | | | | | | | | | | | | | ОПК-5 | | | | ПК-3 | | | |
| Б1.О.22 | Пищевая микробиология | | | | | | | | | | | | | ОПК-2 | | | | | | | ПК-3 | | | |

| ШИФР | ДИСЦИПЛИНА | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б1.О.23 | Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | ОПК-4 | | | | | **ПК-3** | | | |
| Б1.О.24 | Перспективные технологии в отрасли | | | | | | | | | | | | ОПК-1 | | | | | | ПК-1 | | | | | |
| Б1.О.25 | Пищевая химия | | | | | | | | | | | | | ОПК-2 | | | | | | | ПК-3 | | | |
| Б1.О.26 | Технологическое оборудование отрасли | | | | | | | | | | | | | | ОПК-3 | | | | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | | | |
| Б1.О.27 | Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия) | | | | | | | | | | | | | | | ОПК-4 | ОПК-5 | | ПК-1 | | | ПК-4 | | |
| Б1.О.28 | Автоматизированные системы управления технологическими процессами | | | | | | | | | | | | | | ОПК-3 | | | | | | | ПК-4 | | |
| **Часть, формируемая участниками образовательных отношений** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | + | + | + | + | + |
| Б1.В.01 | Введение в технологию отрасли | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-1 | | | | | |
| ШИФР | ДИСЦИПЛИНА | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | |
| Б1.В.02 | Анатомия и гистология сельскохозяйственн | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-5 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ых животных | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.03 | Основы животноводства | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-1 | | | | | |
| Б1.В.04 | Общая технология отрасли | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-2 | ПК-3 | | | |
| Б1.В.05 | Производство и переработка органической продукции животного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-4 | | |
| Б1.В.06 | Авторское и патентное право отрасли | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-5 | |

| ШИФР | ДИСЦИПЛИНА | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б1.В.07 | Биологическая безопасность пищевых систем | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-4 | | |
| Б1.В.08 | Техно-химический контроль на предприятиях отрасли | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-1 | | ПК-3 | | | |
| Б1.В.09 | Подтверждение соответствия органической продукции животного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-4 | | ПК-6 |
| Б1.В.10 | Технология продуктов животного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-1 | ПК-2 | | | | |
| Б1.В.11 | Проектирование предприятий отрасли | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-1 | ПК-2 | | | | |
| Б1.В.12 | Современные технологии продуктов животного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-4 | ПК-5 | |

| ШИФР | ДИСЦИПЛИНА | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Б1.В.13 | Пищевые добавки | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-5 | |
| Б1.В.14 | Экономика и управление производством | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-2 | | | | ПК-6 |
| Б1.В.15 | Системы менеджмента качества и безопасности продукции животного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-2 | | ПК-4 | | |
| Б1.В.16 | Технология функциональных продуктов животного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-5 | ПК-6 |
| Б1.В.17 | Основы разработки нормативных документов отрасли | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-2 | ПК-3 | | | |
| Б1.В.18 | Конкурентоспособность продукции животного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-5 | ПК-6 |
| Б1.В.ДЭ.01 | **Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.01** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДЭ.01.01 | Статистические методы анализа в | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-2 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | отрасли | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДЭ.01.02 | Методы обработки результатов исследований | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-2 | | | | |
| Б1.В.ДЭ.02 | **Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.02** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б1.В.ДЭ.02.01 | Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-1 | | ПК-3 | | | |
| Б1.В.ДЭ.02.02 | Производственный контроль на предприятиях отрасли | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-1 | | ПК-3 | | | |
| **ДЭ. Элективные дисциплины** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | | | | | | | | УК-7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДЭ.01 | Профессионально-прикладная физическая подготовка | | | | | | | УК-7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДЭ.02 | Спортивные игры | | | | | | | УК-7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДЭ.03 | Единоборства | | | | | | | УК-7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДЭ.04 | Силовая подготовка | | | | | | | УК-7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ШИФР | ДИСЦИПЛИНА | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 |
| **Блок 2. Практика** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Обязательная часть** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.О.01(У) | учебная практика, ознакомител | | | | | | | | | | | | | ОПК-2 | | ОПК-4 | | | ПК-1 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ьная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.О.02(П) | производственная практика, технологическая практика | | | | | | | | | | | | | | | | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | | ПК-2 | ПК-3 | | |
| **Часть, формируемая участниками образовательных отношений** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.В.01(П) | производственная практика, научно-исследовательская работа | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-5 | ПК-6 |
| Б2.В.02(Пд) | производственная практика, преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 |
| **Блок 3. Государственная итоговая аттестация** | | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | |
| Б3.01(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | УК-1 | УК-2 | УК-3 | УК-4 | УК-5 | УК-6 | УК-7 | УК-8 | УК-9 | УК-10 | УК-11 | ОПК-1 | ОПК-2 | ОПК-3 | ОПК-4 | ОПК-5 | ОПК-6 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 |
| **ФТД. Факультативные дисциплины** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-2 | ПК-3 | | ПК-5 | |
| ФТД.01 | Основы делопроизводства | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-1 | | | | | |
| ФТД.02 | Инновационные | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ПК-6 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | технологии | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Приложение 4**

Календарный учебный график образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения представлены на сайте Университета по ссылке http://www.vsau.ru/sveden/education/

## Приложение 5

Учебный план образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения»

Учебный план образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения» представлен на сайте Университета по ссылке http://www.vsau.ru/sveden/education/

# Приложение 6

Аннотации рабочих программ дисциплин, практик образовательной программы
19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль)
«Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения»

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Б1.0.01 Философия**

## 1. Общая характеристика дисциплины

**Цель** изучения дисциплины состоит в развитии у студентов интереса к фундаментальным знаниям, стимулировании потребности к философским оценкам исторических событий и фактов действительности, формирование мировоззренческой позиции, усвоении идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм.

**Основные задачи у**чебной дисциплины:

- помочь студентам приобрести навыки самостоятельной работы с первоисточниками;
- способствовать созданию у студентов целостного системного представления о мире и месте человека в нем, выработке навыков непредвзятой, многомерной оценки философских и научных течений, направлений и школ;
- способствовать обретению студентами философского сознания, направленного на понимание молодыми людьми важнейших духовно-нравственных ценностей, отражающих специфику формирования и развития общества;
- развивать умение логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем.

## 2. Планируемые результаты обучения

| Компетенция | | Планируемые результаты обучения |
|---|---|---|
| Код | Название | |
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | З.1. основные понятия и категории философии, основные философские концепции понимания закономерностей развития природы и общества; |
| | | У.1 использовать философские подходы к решению профессиональных задач |
| | | Н.1. Использование философского подхода для выработки системного понимания проблем |
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | З.2. этические и философские аспекты организации профессиональной деятельности с учетом межкультурного разнообразия общества; |
| | | У.2. организовывать профессиональную деятельность с учетом межкультурного разнообразия общества в философском аспекте; |
| | | Н.2. Организация профессиональной деятельности с учетом межкультурного разнообразия общества в философском аспекте |

## 2. Содержание дисциплины

**Раздел 1.** Предмет философии. Его эволюция. Основные разделы философского знания.

Подраздел 1.1. Философия, ее смысл и предназначение

**Раздел 2.** История философии

Подраздел 2.1. Античная философия

Подраздел 2.2. Средневековая христианская философия

Подраздел 2.3**.** Философия Возрождения

Подраздел 2.4. Философия Нового времени (XVII- XVIII вв.)
Подраздел 2.5**.** Немецкая классическая философия (конец XVIII- XIX вв.).
Подраздел 2.6. Русская философия
Подраздел 2.7. Основные проблемы и направления современной западной философии
**Раздел 3.** Систематическая философия
Подраздел 3.1. Онтология. Философское понимание мира
Подраздел 3.2. Проблема сознания в философии
Подраздел 3.3. Гносеология. Научное познание
Подраздел 3.4. Философская антропология
Подраздел 3.5. Социальная философия
Подраздел 3.6. Глобальные проблемы современности

3. **Форма промежуточной аттестации:** зачет

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

## Б1.О.02 История России

### 1. Общая характеристика дисциплины

**Цель** - формирование у обучающихся целостного представления об историческом развитии российской цивилизации как неотъемлемой части мирового исторического процесса

**Задачи**:

- овладение основными методами исторического познания, способами анализа исторических источников и исследовательской литературы;
- формирования навыков комплексного анализа исторического процесса;
- формирование исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности;
- формирование исторического мировоззрения - целостной картины понимания прошлого России в контексте мировой истории;
- ознакомление с терминами и основными понятиями общественно-политической жизни;
- ознакомление с основными концепциями исторического развития общества;
- формирование гражданской и патриотической позиции, основанной на знании истории страны и героического подвига народа в годы Великой Отечественной войны;
- овладение способностью на основании знаний о прошлом объяснять современные процессы развития российского общества.

**Предмет**: прошлое России в контексте мирового исторического процесса, исторические закономерности развития общества

### 2. Планируемые результаты обучения

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и | З2 | Знать основные исторические этапы развития общества, тенденции отечественной истории в контексте мировой истории с древнейших времен по настоящее время |
| | | У2 | Уметь учитывать ценности мировой и российской культуры для развития навыков межкультурного |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | философском контекстах | | диалога |
| | | Н2 | Иметь навыки определять и аргументировано представлять собственное отношение к дискуссионным проблемам истории, опираясь на знание мировой и российской истории, социокультурных традиций России и мира |

**3. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. История как наука. Народы и государства на территории современной России в древности. Средневековая Русь.

Подраздел 1.1. Задачи и функции исторической науки. История России – неотъемлемая часть всемирной истории

Подраздел 1.2. Древняя Русь.

Подраздел 1.3. Образование и укрепление единого Российского государства. «Смута», ее последствия

Раздел 2. Россия в Новое время

Подраздел 2.1. Российская империя в XVIII – XIX веках

Подраздел 2.2. Российская империя в начале XX века

Раздел 3. Россия в Новейшее время

Подраздел 3.1. Россия в период становления советской власти. СССР в 1920-1930-е гг.

Подраздел 3.2. СССР в годы Второй мировой войны. Великая Отечественная война 1941-1945 гг.

Подраздел 3.3. СССР в 1945–1991 гг.

Подраздел 3.4. Современная Российская Федерация

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет, экзамен

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
## Б1.О.03 Иностранный язык
### 1.1. Цель дисциплины

Целью изучения иностранного языка в неязыковом вузе является формирование и повышение культурно-языковой и коммуникативной компетенции обучающихся в ее языковом и социокультурном аспектах для успешного осуществления профессиональной деятельности в условиях межкультурной коммуникации, а также развитие у студентов определённого уровня владения всеми видами речевой деятельности на иностранном языке.

### 1.2. Задачи дисциплины

В процессе достижения этих практических целей обучения иностранному языку происходит реализация следующих задач:

формирование навыка иноязычного общения в устной и письменной формах с учетом социокультурного аспекта изучаемого языка;

развитие умений по всем видам речевой деятельности на иностранном языке;

развитие умений в области чтение текстов с различными целями (ознакомительное чтение, изучающее чтение), работа с оригинальной литературой по специальности (переводы, доклады);

развитие умений в области говорения: овладение устной и письменной формой речи на иностранном языке для обеспечения основных познавательно-коммуникативные потребностей;

развитие умений в области аудирования для понимания основной информации аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, умение выборочно извлекать из них необходимую информацию;

формирование навыков письменной деловой и научной речи с учётом их стилистических особенностей;

овладение иноязычной терминологической лексикой, необходимой в профессиональной деятельности;

овладение техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов.

### 1.3. Предмет дисциплины

Предметом изучения данной дисциплины является речевая деятельность на иностранном языке и языковые компетенции, необходимые для решения коммуникативных задач в профессиональной и научной сфере.

### 1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Иностранный язык» представляет собой самостоятельную дисциплину, выступающую составной частью образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и относится к обязательной части учебного плана.

Обязательная дисциплина.

### 1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Б1.О.08 Русский язык и культура речи
Б1.О.22 Пищевая микробиология
Б1.О.27 Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | З1 | Знать иностранный язык на уровне, достаточном для осуществления деловой коммуникации; особенности перевода текстов по предметной области профессиональной деятельности; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке |
| | | У1 | Уметь вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке; переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности; публично выступать по проблемам профессиональной деятельности |
| | | Н1 | Иметь навыки устного и письменного делового общения на иностранном |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | языке; перевода текстов, описывающих, предметную область профессиональной деятельности, с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык; речевой коммуникации на иностранном языке |

**3. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Грамматический материал

Раздел 2. Работа с тематическими текстами, предусмотренными программой высшей школы.

Раздел 3. Работа с учебными текстами относится к блоку «Иностранный язык для академических целей».

Раздел 4. Работа с профессионально – ориентированными текстами.

**Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен**

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
## Б1.О.04 Безопасность жизнедеятельности

### 1.1. Цель дисциплины

Формирование знаний, умений и навыков направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин, обучение приемам практического использования средств защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, подготовка к решению профессиональных задач, связанных с профилактикой и предотвращением чрезвычайных ситуаций на предприятии.

### 1.2. Задачи дисциплины

– Формирование знаний по идентификации опасности, распознаванию и количественной оценки негативных воздействий среды обитания;

– Формирование умений по предупреждению воздействия тех или иных негативных факторов на человека;

– Формирование навыков по разработке принципов и методов защиты от опасностей;

– Моделирование и прогнозирование развития чрезвычайных ситуаций;

– Ликвидация отрицательных последствий воздействия опасных и вредных факторов;

– Создание нормального, то есть комфортного состояния среды обитания человека.

### 1.3 Предмет дисциплины

Предмет исследования безопасности жизнедеятельности – опасности и их совокупности, а также условия и средства, необходимые для безопасной жизнедеятельности человека или коллектива людей.

**Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенция | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| УК-8 | Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | З1 | Методы и средства защиты населения в чрезвычайных ситуациях (в том числе и во время военных конфликтов) |
| | | У1 | Осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты |
| | | Н1 | Организации действий по профилактике и предотвращению чрезвычайных ситуаций на предприятии |

**3. Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации
Раздел 2. Радиационная и химическая безопасность
Раздел 3.Защита населения в чрезвычайных ситуациях
Раздел 4. Пожарная безопасность

**4. Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой**

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
## Б1.О.05 Управление проектами
## 1. Общая характеристика дисциплины

### 1.1. Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование знаний, умений и навыков о сущности и инструментах проектного менеджмента, позволяющие квалифицированно принимать решения по координированию людей, оборудования, материалов, финансовых средств и графиков для выполнения определенного проекта в заданное время, в пределах бюджета и к удовлетворению потребителя (заказчика).

### 1.2. Задачи дисциплины

Задачи дисциплины:

- изучение научно-методических основ системы управления проектами, выделение роли и функций проектного менеджмента на различных этапах жизненного цикла проекта;
- знакомство с организационными формами управления проектами и методами их разработки и оптимизации;
- формирование знаний в области планирования и контроля хода выполнения проекта в пищевой промышленности;
- формирование и развитие навыков исследовательской и творческой работы, экономического моделирования проектов с применением программных средств.

### 1.3. Предмет дисциплины

Предмет дисциплины – организационно-управленческие отношения, возникающие в процессе разработки и реализации проектов, факторы и условия, способствующие эффективному осуществлению проектов.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенция | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| УК-2 | Способен определять круг задач в рамках постав-ленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | З1 | требования к постановке цели и задач, оптимальные способы решения управ-ленческих задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений |
| | | У1 | формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение |
| | | Н1 | навыки выбора оптимальных способов решения задач, учитывая имеющиеся условия, ресурсы и ограничения |

**3 Содержание дисциплины**

*Раздел 1. Введение в управление проектами*

*Раздел 2. Процессы управления проектами*

**4 Форма промежуточной аттестации: Зачет**

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**Б1.О.06 Правоведение и правовые основы противодействия коррупции**

**1. Цель и задачи дисциплины:** Цель изучения дисциплины «Правоведение и правовые основы противодействия коррупции» – формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, усвоение общепризнанных в юридической доктрине принципиальных постулатов и умение самостоятельно анализировать их различное законодательное оформление, а также овладение основным навыком практического использования нормативно-правовых средств.

Задачи изучения дисциплины:

1) формирование понятия государства и права их роли места в жизни общества;

2) формирование понимания сущности, характера и механизма взаимодействия правовых явлений;

3) формирование представления об основных правовых системах современности и правовой системе Российской Федерации, о базовых отраслях современного российского права;

4) формирование понятий: правовой статус личности в обществе, основные права, свободы и обязанности гражданина Российской Федерации;

5) формирование у обучающихся навыков применения теоретических правовых знаний в практической деятельности.

**2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины:**

| Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|

| Код | Содержание | Код | Содержание |
|---|---|---|---|
| УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | З1 | Необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения |
| | | У1 | Анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ |
| | | Н1 | Владеет методиками разработки цели и задач проекта, методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах |
| УК-11 | Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | З1 | Основы антикоррупционного законодательства, правила и способы реагирования на коррупционное поведение |
| | | У1 | Применять предусмотренные законом способы нейтрализации коррупционного поведения |
| | | Н1 | Недопущения коррупционного поведения и борьбы с ним |

**3. Краткое содержание дисциплины:**

**Раздел 1. Основы теории государства и права.**

Подраздел 1.1. Место и роль государства и права в жизни общества

Подраздел 1.2. Источника права. Система российского права

Подраздел 1.3. Правовые отношения. Юридические факты

Подраздел 1.4. Правонарушение и юридическая ответственность

**Раздел 2. Законодательство, регулирующее основные сферы жизни общества.**

Подраздел 2.1. Основы конституционного права РФ

Подраздел 2.2. Основы административного права РФ

Подраздел 2.3. Основы гражданского права РФ

Подраздел 2.4. Основы трудового права РФ

Подраздел 2.5. Основы семейного права РФ

Подраздел 2.6. Основы уголовного права РФ

**Раздел 3. Правовые основы противодействия коррупции.**

Подраздел 3.1. Содержательное разнообразие и формы коррупционных проявлений

Подраздел 3.3. Противодействие коррупции в органах государственной и муниципальной власти

**4. Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
## Б1.О.07 Психология

Уровень образовательной программы бакалавр

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**1. Цель и задачи дисциплины.** Целью дисциплины является формирование знаний, умений и навыков о сущности и закономерностях развития личности, использование представлений о психологических особенностях личности для подготовки к решению

профессиональных задач.

**Задачи дисциплины:**

- формирование знаний о психологических аспектах взаимодействия людей в процессе совместной деятельности;

- формирование умений применять знания при анализе конкретных психологических ситуаций;

- расширение опыта использования полученных знаний и умений в профессиональной деятельности и поведении.

Данная дисциплина относится к базовой части.

**2. Требования к уровню освоения дисциплины.**

Дисциплина нацелена на формирование компетенций:

| Компетенция | | Планируемые результаты обучения |
|---|---|---|
| Код | Название | |
| УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | **Обучающийся должен знать:** З.1 Основы социального взаимодействия в условиях командной работы. |
| | | **Обучающийся должен уметь:** У.1 Определять стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели. |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** Н.1 Взаимодействия с другими членами команды и реализовывать свою роль. |
| УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | **Обучающийся должен знать:** З.1 Основы планирования целей собственной деятельности с учетом различных факторов. |
| | | **Обучающийся должен уметь:** У.1 Реализовывать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка. |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** Н.1 Управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. |

**3. Краткое содержание дисциплины**

Раздел I. Введение в общую психологию.

ТЕМА 1.Психология как наука и ее основные направления.

ТЕМА 2. Методы психологии.

ТЕМА 3.Развитие психики и происхождение сознания.

Раздел II. Психология личности.

ТЕМА 4. Личность. Ее структура и проявления.

ТЕМА 5.Личность в системе межличностных отношений.

Раздел III. Психические процессы и состояния.

ТЕМА 6.Познавательные процессы.

ТЕМА 7. Эмоционально-волевая сфера.

Раздел IV. Индивидуально-типологические особенности личности.

ТЕМА 8. Индивидуально-психологические особенности.

ТЕМА 9. Общение и речевая деятельность.

**4. Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**
**Б1.О.08 Русский язык и культура речи**

## 1. Общая характеристика дисциплины

### 1.1. Цель дисциплины

Курс «Русский язык и культура речи» (для нефилологов) нацелен на повышение уровня практического владения современным русским литературным языком у специалистов нефилологического профиля в разных сферах функционирования русского языка, в письменной и устной его разновидностях. Овладение новыми навыками и знаниями в этой области и совершенствование имеющихся неотделимо от углубления понимания основных характерных свойств русского языка как средства общения и передачи информации, а также расширения общегуманитарного кругозора, опирающегося на уверенное владение богатым коммуникативным, познавательным и эстетическим потенциалом русского языка.

### 1.2. Задачи дисциплины

- помочь выпускникам вуза овладеть культурой общения в жизненно актуальных сферах деятельности, прежде всего – в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;
- повысить их общую культуру, уровень гуманитарной образованности и гуманитарного мышления;
- развить коммуникативные способности, сформировать психологическую готовность эффективно взаимодействовать с партнером по общению, стремление найти свой стиль и приемы общения, выработать собственную систему речевого самосовершенствования;
- способствовать формированию открытой для общения (коммуникативной) личности, имеющей высокий рейтинг в системе совершенных социальных ценностей.

### 1.3. Предмет дисциплины

Предметом дисциплины являются нормы литературного языка, виды общения, его принципы и правила, функциональные стили речи, а также основы ораторского мастерства.

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном | З1 | особенности устройства и функционального назначения русского языка; особенности исторического развития и современного состояния русского национального языка; нормы и функциональные стили современного русского литературного языка; аспекты культуры русской речи и основы ораторского искусства |
| | | У1 | Уметь ориентироваться в различных речевых ситуациях и адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения; грамотно в орфографическом, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты различной жанровой направлен-ности на государственном языке Российской Федерации; уместно использовать пра-вила русского речевого этикета. |
| | | Н1 | владения жанрами речи, знание которых позволяет свободно общаться в процессе трудовой деятельности на государственном языке Российской Федерации; владения основными формами устного делового общения; владения профессионально значимыми письменными жанрами, знание которых позволяет правильно оформлять деловую и научную документацию. |

**3. Краткое содержание дисциплины:**

РАЗДЕЛ 1.ЯЗЫК, РЕЧЬ, ОБЩЕНИЕ

РАЗДЕЛ 2. ОРТОЛОГИЯ (НОРМЫ СОВРЕМЕННОГО РУССКОГО ЛИТЕРАТУРНОГО ЯЗЫКА)

РАЗДЕЛ 3.УСТНАЯ РЕЧЬ

РАЗДЕЛ 4. ПИСЬМЕННАЯ РЕЧЬ

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**
**Б1.О.09 Физическая культура и спорт**

Уровень образовательной программы бакалавр

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

**1. Цель и задачи дисциплины.** Цель изучения дисциплины «Физическая культура и спорт» состоит в формировании знаний в области физической культуры, способности использовать разнообразные формы физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья в повседневной жизни.

**Задачи дисциплины:**

1. Понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности.
2. Знание научно-практических основ физической культуры (адаптивной физической культуры) и здорового образа жизни.
3. Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре (к адаптивной физической культуре), установки на здоровый образ жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание.

Данная дисциплина относится к базовой части.

**2. Требования к уровню освоения дисциплины.**

Дисциплина нацелена на формирование компетенций:

| Компетенция | Планируемые результаты обучения |
|---|---|

| Код | Название | |
|---|---|---|
| УК-7 | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | **Обучающийся должен знать:**<br>З.1 Основные способы поддержания должного уровня физической подготовленности. |
| | | **Обучающийся должен уметь:**<br>У.1 Подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств. |
| | | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:**<br>Н.1 Поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. |

**3. Краткое содержание дисциплины**

Раздел 1. Теория физической культуры и спорта/

Подраздел 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Основы здорового образа жизни.

Подраздел 1.2. Социально-биологические основы физической культуры.

Подраздел 1.3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Подраздел 1.4. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.

Подраздел 1.5. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.

Подраздел 1.6. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавров.

Раздел 2. Методико-практический/

Подраздел 2.1. Физическое развитие человека.

Подраздел 2.2. Методы воспитания физических способностей.

Подраздел 2.3. Методика составления комплекса утренней гигиенической гимнастики.

Подраздел 2.4. Индивидуальный комплекс общей физической подготовки (ОФП).

Подраздел 2.5. Правила ведения дневника самоконтроля.

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
## Б1.О.10 – Основы инклюзивного взаимодействия

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины.** С 2012 г. инклюзия входит в федеральные образовательные стандарты РФ. Адаптированная среда для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, переквалификация профессорско-преподавательского состава по инклюзивному образованию – теперь обязательные требования для всех вузов страны. Цель изучения дисциплины заключается в получении обучающимися теоретических знаний об особенностях и технологиях инклюзивного взаимодействия с последующим применением этих знаний в профессиональной сфере. А также получение практических навыков (формирование) по образованию, развитию, абилитации, реабилитации и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья, осуществлению психолого-педагогического сопровождения процессов их социализации и профессионального самоопределения, реализации просветительских программ, способствующих формированию в обществе толерантного отношения к лицам с ограниченными возможностями здоровья.

**Задачи дисциплины.** Вузам страны необходимо решать различные задачи по формированию адаптированной образовательной среды – методологические, технические, нормативно-аккредитационные. Участникам образовательного процесса нужно учиться инклюзивному взаимодействию – полномаштабному вступлению в равноправные отношения.

К такому распределению ролей ни студенты-инвалиды, ни обычные студенты, ни преподаватели не подготовлены. Именно такому «сознательному включению» нужно учиться в первую очередь. Поэтому задачами дисциплины являются:

- Ознакомление с особенностями и технологиями инклюзивного взаимодействия
- Формирование системы знаний об особых коммуникативных потребностях различных категорий людей с ограниченными возможностями здоровья
- Формирование четкого представления об информационной доступной среде и различных средствах ее построения и обеспечения
- Овладение приемами ведения просветительской работы в области инклюзивного взаимодействия.

**Предмет дисциплины**. Инклюзивное взаимодействие со стороны вуза подразумевает не только наличие архитектурного, технического и учебно-методического базиса, но и такие пункты, как разработка индивидуального образовательного маршрута, тьютерское сопровождение, подбор соответствующих ограничениям возможностей здоровья методик, реабилитационно-оздоровительные практики, мониторинг и многое другое. Система педагогического сопровождения людей с инвалидностью и с ограниченными возможностями здоровья осуществляется посредством взаимодействия всех участников образовательного процесса. Основная цель такого взаимодействия – повышение качества образования и создание благоприятных условий для коррекции физического, психического и психологического здоровья всех участников инклюзивной группы, в которой совместно обучаются условно здоровые студенты со студентами различных нозологических групп. В условиях здоровой конкурентной среды инклюзивной образовательной группы (равные академические требования) у условно здоровых студентов развиваются такие компетенции как готовность к толерантному восприятию социальных и культурных различий, которая является неотъемлемой частью большинства ФГОС ВО, готовность к конкуренции на рынке труда. У обучающихся с инвалидностью и с ограниченными возможностями развиваются навыки конкуренции на открытом рынке труда, способности к социальному взаимодействию, сотрудничеству, к социальной мобильности.

**2. Планируемые результаты обучения**

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| УК-9 | Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах | З1 | Основные понятия инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.. Основы психофизического развития личности |
| | | У1 | Взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами |
| | | Н1 | Планирования и организации социального сопровождения (адаптации) лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в условиях |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | инклюзивного взаимодействия в профессиональной сфере. |

**3. Содержание дисциплины**

*Раздел 1. Социально-правовые основы инклюзивного взаимодействия между всеми участниками образовательного процесса в ВУЗе*

*Подраздел 1.1. Инклюзия в образовательной сфере как социально-политическая и теоретическая проблема*

История развития инклюзивных процессов в обществе в России и за рубежом. Философский подход в инклюзивной проблематике. Динамика понятийно-категориального аппарата в психолого-педагогических исследованиях проблемы инклюзии/интеграции

*Подраздел 1.2. Концептуальные модели инклюзивного взаимодействия*

Кооперативно-деятельностная концепция интеграции обучающихся в образовательный процесс. Социально-экологическая концепция интеграции особых людей в общество. Интеракционистская (коммуникативная) концепции интеграции. Антропологическая метаконцепция вхождения людей с инвалидностью в общество

*Подраздел 1.3. Нормативно-правовое обеспечение инклюзивного взаимодействия в Российской Федерации*

Всеобщая декларация прав человека. Декларация о правах инвалидов. Конвенция о правах инвалидов. Саламанкская декларация о принципах, политике и практической деятельности в сфере образования лиц с особыми потребностями. Марракешский договор об облегчении доступа слепых и лиц с нарушениями зрения или иными ограниченными способностями воспринимать печатную информацию к опубликованным произведениям. Конституция РФ, Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», Приказ Минобрнауки России №301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

*Раздел 2. Понятие и правовая природа инклюзивного взаимодействия как необходимого элемента инклюзивного образования*

*Подраздел 2.1. Инклюзивное взаимодействие в сфере образования.*

Признаки инклюзивного взаимодействия. Всеобщая включенность. Взаимное влияние. Эффективность совместной деятельности. Обеспечение нормального функционирования как содержательного, так и операционно-деятельностного элементов образовательного процесса. Этические основы инклюзивного взаимодействия. Характеристика возможных барьеров при инклюзивном взаимодействии. Коммуникативные и личностные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья как участников инклюзивного взаимодействия (лица с нарушением зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, речи, задержкой психического развития, нарушением интеллекта, расстройством аутистического спектра). Требования к личности специалиста (специалистов), участвующих в инклюзивном взаимодействии.

*Подраздел 2.2. Принципы инклюзивного взаимодействия*

Характеристика условий доступности для организации инклюзивного взаимодействия (архитектурная среда, специальное оборудование, технические средства, программно-методическое обеспечение). Доступность информационной среды. Технологии инклюзивного взаимодействия. Приемы просветительской работы в области инклюзивного взаимодействия. Обеспечение индивидуального подхода. Обеспечение доступности информации для студентов различных нозологических групп. Недискриминация по признаку инвалидности. Полное и эффективное вовлечение и включение студентов различных нозологических групп в общество и образовательный процесс. Совместное проведение лекций, семинарских занятий для всех обучающихся. Равные со всеми академические требования. Максимальное расширение образовательного пространства за счет расширения социальных связей.

*Раздел 3. Участники образовательного процесса и их правовой статус в контексте инклюзивного образования*

*Подраздел 3.1. Участники образовательных отношений*

Обучающиеся, в том числе обучающиеся - лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды, как участники инклюзивного взаимодействия в высшей школе. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся, представители профессорско-преподавательского и учебно-вспомогательного состава, иные работники и их представители, а также организации, осуществляющие образовательную деятельность.

*Подраздел 3.2. Участники отношений в сфере образования*

Федеральные государственные органы, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, работодатели и их объединения - субъекты, которые не участвуют в образовательном процессе, но обеспечивают его.

*Подраздел 3.2. Добровольческие (волонтерские) организации, социально ориентированные НКО.*

Организация добровольческой (волонтерской) деятельности в вузе. Развитие и популяризация идеологии волонтёрского движения в студенческой среде, адаптация к системе социальных отношений молодежи, профилактика асоциальных явлений и развитие гуманистических тенденций в обществе. Современный вуз - центр образования, институт духовного становления будущих специалистов. Взаимодействие вуза с социально ориентированными НКО.

*Раздел 4. Функционирование операционно-деятельностного элемента образовательного процесса. Правила инклюзивного взаимодействия. Работа участников инклюзивного взаимодействия в коллективе*

*Подраздел 4.1. Правила инклюзивного взаимодействия.*

Первая группа правил призвана регулировать взаимодействие преподавателя с обучающимися инклюзивной группы при организации учебного процесса. Вторая группа содержит правила непосредственно не связанные с процессом обучения, однако, имеющие большое значение в вопросе установления межличностного контакта с лицами различных нозологических групп, при оказании ситуационной помощи сотрудниками ВУЗа в следующих ситуациях: встреча, сопровождение и организация личного приема. Данные правила классифицируются в зависимости от нозологических особенностей и степени тяжести нарушения функций организма. Третья группа включает в себя правила регулирующие поведение самих лиц с инвалидностью при установлении личного контакта с иными участниками образовательного процесса.

*Подраздел 4.2. Этические нормы и нормы профессиональной этики в процессе инклюзивного взаимодействия*

Политика инклюзии в современном обществе. Понятие инклюзивной культуры. Роль морали в жизни общества. Мораль как способ духовно-практического освоения действительности. Основы и нормы деловой этики и этики общения. Функции профессиональной этики. Специфика этики в процессе инклюзивного взаимодействия. Этические стандарты России и мирового сообщества. Профессиональная этика в условиях инклюзивного образования.

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
## Б1.О.11 Экономика

**1. Общая характеристика дисциплины**

Уровень образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел

**Цель** - формирование научного экономического мировоззрения, умения анализировать экономические ситуации и закономерности поведения хозяйственных субъектов в условиях рыночной экономики.

**Задачи:**

- овладеть экономической терминологией и применять ее в профессиональной деятельности;
- освоить основные экономические законы для понимания взаимосвязи экономических процессов и явлений на микро- и макроэкономическом уровне;
- раскрыть сущность экономических явлений и процессов;
- показать закономерный характер развития экономических систем;
- заложить теоретическую основу для изучения конкретно-экономических дисциплин и формирования современного экономического мышления.

**Предмет** - система объективных экономических отношений между людьми, складывающихся в процессе производства, распределения, обмена и потребления жизненных благ.

**2. Планируемые результаты обучения**

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | З2 | Совокупность ресурсов и ограничений, влияющих на выбор цели и задач развития социально-экономических систем. |
| | | У2 | Обосновывать и формулировать цели и задачи развития социально-экономических систем. |
| | | Н2 | Определять цель и задачи развития социально-экономических систем и их элементов. |

**3. Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Основы экономики.**

Подраздел **1.1. Предмет, метод и функции экономики.** Предмет, задачи, метод и функции экономики как основа экономического знания. Экономика в системе наук. Экономические категории и экономические законы. Структура способа производства. Сущность, типы и модели экономических систем.

Подраздел 1.2. **Процесс производства и его факторы.** Процесс труда и процесс производства. Факторы и результаты общественного производства. Экономические блага. Экономические потребности, их классификация и система. Закон возвышения потребностей. Производительность и интенсивность труда. Закон роста производительности труда. Натуральное и товарное производство. Товар и его свойства. Величина стоимости товара. Индивидуальная и общественная стоимость. Закон стоимости, его содержание и функции.

Подраздел 1.3**. Собственность и экономические интересы. Возникновение, развитие и сущность денег.** Сущность собственности как экономической категории. Классификация отношений собственности. Формы и разновидности собственности в современной экономике. Национализация и приватизация собственности. Формы приватизации собственности в России. Многоукладность экономики в России. Сущность экономических интересов и их система. Возникновение, сущность и функции денег. Наличные и безналичные деньги. Расчёты с использованием наличных денег в современной экономике. Современные и перспективные платёжные технологии. Криптовалюты как заменитель наличных денег.

**Раздел 2. Микроэкономическая теория.**

Подраздел 2.1. **Сущность и инфраструктура рынка**. Сущность и функции рынка.

Рыночный механизм. Структура и виды рынков. Инфраструктура рыночной экономики. Сущность товарного обращения, его формы, структура и субъекты. Сущность и роль торгового капитала. Издержки обращения и торговая прибыль. Конкуренция и монополии в рыночной экономике.

Подраздел 2.2. **Основы теории спроса и предложения**. Рыночное равновесие. Теория потребительского спроса и предложения как основа экономического знания. Рыночное равновесие и методы его достижения. Теория потребительского поведения как основа экономического знания. Теория предельной полезности как основа экономического знания.

Подраздел 2.3. **Ценовой механизм на рынках факторов производства**. Сущность и функции цены. Общая теоретическая модель цены. Ценообразование в рыночной экономике. Формирование цен на рынках совершенной и несовершенной конкуренции Система цен и их структура. Особенность ценообразования на сельскохозяйственную продукцию. Рынки факторов производства. Виды и уровни цен на факторы производства.

Подраздел 2.4. **Теория фирмы и предпринимательской деятельности**. **Основы финансового планирования**. Фирма как основное организационно-экономическое звено рыночной экономики. Сущность и функции предпринимательской деятельности. Виды и формы предпринимательской деятельности. Крупный, средний и малый бизнес. Порядок открытия собственного дела. Сущность заработной платы. Сущность и виды издержек производства фирмы. Трансакционные издержки фирмы. Чистый доход и прибыль фирмы. Экономическое содержание рентабельности. Понятие, формы, виды и методы финансового планирования. Правила разработки бизнес-плана.

**Раздел 3. Макроэкономическая теория.**

Подраздел 3.1. Национальное хозяйство и основные макроэкономические показатели. Воспроизводство на макроэкономическом уровне как основа экономического знания. Методики измерения результатов экономической деятельности. Основные макроэкономические показатели и методики их расчета. Накопление, инвестиции, экономический рост и развитие. Основы эффективного инвестирования. Инвестиционный портфель: сущность, особенности формирования. Экономический цикл, характеристика фаз цикла. Причины кризисов и направления оптимальных решений по выходу их них.

Подраздел 3.2. **Денежно-кредитная и финансовая система. Теория макроэкономической нестабильности.** Банки и банковская система. Финансы и фискальная политика. Формы и разновидности кредита. Значение кредита и особенности его отражения в личном финансовом плане заемщика. Депозит как источник пассивного дохода семьи. Основные кредитные риски. Налоги и налогообложение предприятий. Особенности подоходного налогообложения на современном этапе. Теория макроэкономической нестабильности как основа экономического знания. Инфляция: сущность, виды, показатели. Социально-экономические последствия инфляции и пути ее преодоления. Безработица, методика расчета показателей безработицы. Проектные направления увеличения занятости.

Подраздел 3.3. **Экономическая и социальная политика государства**. Проблемы и поддержка аграрного сектора. Проблемы потребления и уровня жизни в рыночной экономике. Система и источники социальной защиты. Пенсионная система в России: сущность, структура, особенности развития. Виды пенсий. Государственное регулирование рыночной экономики. Проекты государственной поддержки аграрного сектора. Диспаритет цен на сельскохозяйственную и промышленную продукцию и пути его преодоления. Основы продовольственной безопасности страны. Понятие мирового агропродовольственного рынка и его структура.

**4. Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
## Б1.О.12 Физика

### 1. Общая характеристика дисциплины

### 1.1. Цель дисциплины

**Цель** изучения курса физики состоит в формировании знаний, умений и навыков в представлении физической теории как обобщения наблюдений, практического опыта и эксперимента; способности решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

### 1.2. Задачи дисциплины

1. Формирование знаний главных физических законов механики, молекулярной физики и термодинамики, электромагнетизма, оптики, атомной и ядерной физики, лежащих в основе технологических процессов сохранения и переработки сельскохозяйственного сырья;

2. Формировнаие умения использовать физические законы для овладения основами теории и практики технологических процессов переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

3. Формирование навыков по использованию современной научной измерительной аппаратуры, выполнению простейших экспериментальных исследований различных физических явлений с применением информационно-коммуникационных технологий

### 1.3. Предмет дисциплины

а) основные принципы и законы физики и биофизики, их математическое выражение;

б) основные физические явления, методы их наблюдения и экспериментального исследования, методы точного измерения физических величин, методы обработки результатов эксперимента, знакомство с основными физическими приборами;

в) формирование навыков экспериментальной работы, правильного выражения физических идей, формулировки и решения физических задач, оценки порядка физических величин;

г) представление о границах применимости физических явлений и гипотез;

д) развитие у студентов любознательности и интереса к изучению физики, понимание философских проблем физики.

### 1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Физика» дает панораму наиболее универсальных методов, законов и моделей, демонстрирует специфику рационального метода познания окружающего мира, способствует формированию у студентов современного естественнонаучного мировоззрения, способствует дальнейшему развитию личности. Физика как обязательная дисциплина входит в обязательную часть учебного плана Б.1.О.

### 1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Содержание курса физики тесно связано с учебными программами по математике и химии для специальности 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ОПК-3 | Способность использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования | З 1 | Обучающийся должен знать основные законы и постулаты физики, физические явления. |
| | | У 2 | Обучающийся должен уметь использовать знания основных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | законов и постулатов физики для решения стандартных задач в профессиональной деятельности |
| | | Н 3 | Обучающийся должен владеть методикой применения физических законов в профессиональной деятельности. |

**3 Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов**

Раздел 1.. Физические основы механики и биомеханики
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика
Раздел 3. Электричество и магнетизм
Раздел 4. Оптика и квантовая физика. Элементы фотобиологии
Раздел 5. Атомная и ядерная физика

**4. Форма промежуточной аттестации: экзамен**

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
## Б1.0.13 Математика

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель** - изложение математического аппарата, необходимого для формирования знаний, умений и навыков для анализа, моделирования и решения прикладных задач.

**Задачи** - сформировать целостное представление о математике, ее роли в современной системе знаний и мировой культуре и понимание необходимости математического образования в подготовке бакалавра;

- изучить основные понятия, используемые для описания важнейших математических моделей и математических методов;
- сформировать навыки применения математических методов для решения профессиональных задач

**Предмет** - основы теории линейной алгебры, аналитической геометрии, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики.

**2. Планируемые результаты обучения**

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования | З.2 | Основные положения математики |
| | | У1 | Использовать знания положений математики для решения стандартных задач в профессиональной деятельности |
| | | Н2 | Владеть методикой математических расчетов при разработке технологических схем производства. |

**3. Содержание дисциплины**

1. Линейная алгебра и аналитическая геометрия
2. Математический анализ
3. Теория вероятностей и математическая статистика

**4. Форма промежуточной аттестации:** Зачет с оценкой, экзамен.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.14 Химия

### 1. Общая характеристика дисциплины

#### 1.1. Цель дисциплины

Целью курса «Химии» является формирование у обучающихся знаний о строении и свойствах неорганических и органических веществ, их смесей, общих закономерностях протекания химических реакций; подготовка к решению профессиональных задач, связанных с оценкой содержания соединений биогенных и токсичных элементов, а также природных органических веществ в составе пищевых продуктов, а также при определении качества пищевых продуктов.

#### 1.2. Задачи дисциплины

Задачи дисциплины «Химии» заключаются в формировании у обучающихся знаний о составе, строении и свойствах веществ различного происхождения и их смесях, закономерностях химических превращений, методах идентификации веществ; умений производить стехиометрические расчеты и составлять схемы химических реакций, идентифицировать компоненты в образцах, имеющих отношение к пищевой технологии.

#### 1.3. Предмет дисциплины

Предметом изучения дисциплины «Химия» являются: химические понятия и законы, закономерности протекания химических реакций, строение вещества, смеси и растворы веществ, Периодическая система элементов и Периодический закон, кислотно-основные и окислительно-восстановительные свойства неорганических веществ, способность к комплексообразованию, соединения биогенных и токсичных элементов; основные классы органических соединений, их химические свойства и способы получения, природные соединения.

#### 1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Химия» относится к блоку 1, обязательной части, обязательной части образовательной программы, обязательная дисциплина Б1.О.14.

#### 1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина Б1.О.14 Химия связана с дисциплинами: Пищевая химия, Биохимия, Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения

### 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| Компетенция | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ОПК-2 | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | З.4 | Основные химические законы, основы реакционной способности химических веществ, принципы идентификации химических соединений |
| | | У.3 | Использовать знания о составе, свойствах и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | реакционной способности химических соединений при производстве продуктов питания из растительного сырья |
| | | Н.3 | Владеть навыками практической работы с химическим и физико-химическим оборудованием неорганическими и органическими химическими реактивами |

**3. Содержание дисциплины**

*Раздел 1. Общая и неорганическая химия*

*Раздел 2. Органическая химия*

5. **Форма промежуточной аттестации:** зачет, экзамен

.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.О.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

**.1. Цель дисциплины**

Цель изучения дисциплины - ознакомить обучающихся с основами современных информационных технологий, обучить приемам практического использования ПК в профессиональной деятельности.

**1.2. Задачи дисциплины**

Задачами дисциплины являются:

- раскрыть содержание основных понятий и категорий информатики;
- изучить принципы функционирования ПК, состав и назначение аппаратных средств;
- рассмотреть состав и назначение программного обеспечение ПК;
- изучить возможности использования прикладных программ в профессиональной сфере;
- раскрыть принципы и методы построения информационных сетей и способы их использования;
- изучить способы и методы организации информационной безопасности.

**1.3. Предмет дисциплины**

Теоретические основы информатики, аппаратные и программные средства обработки информации, компьютерные сети, информационная безопасность.

**1.4. Место дисциплины в образовательной программе**

Дисциплина Б1.О.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности относится к обязательной части блока дисциплин ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами**

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» Базируется на знаниях и умениях, полученных в курсе «Математика». Знания и умения, полученные при изучении данной дисциплины, могут использоваться при изучении дисциплин «Проектирование отрасли» и «Автоматизированные системы управления технологическими процессами» и в профессиональной деятельности обучающихся.

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОПК-1 | ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | З1 | Процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы защиты информации |
| | | З2 | Направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности |
| | | З3 | Виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение |
| | | У1 | использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с компьютером как средством управления информацией |
| | | У2 | использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности |
| | | У3 | работать с программными средствами общего назначения |
| | | Н1 | иметь навыки работы с информацией в компьютерных сетях |
| | | Н2 | иметь навыки использования программных средств для решения задач обработки информации- |
| | | Н3 | иметь навыки выбора современных информационных технологий для решения конкретных задач |

**3 Содержание дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы информатики

Подраздел 1.1. Информатика как наука: предмет, цели, задачи информатики, опреде-ления и категории информатики

Подраздел 1.2 Понятие и свойства информации, формы представления информации, единицы измерения информации, общая характеристика процессов преобразования ин-формации

Раздел 2. Технические средства реализации информационных процессов

Подраздел 2.1. Структурные схемы ЭВМ. Понятие о ресурсах ЭВМ

Подраздел 2.2. Классификация ЭВМ

Подраздел 2.3. Основные сведения о персональных компьютерах: состав персональ-ного компьютера, системный блок, материнская плата, процессоры ПК, внутренняя па-мять ПК, устройства ввода, устройства вывода, внешние запоминающие устройства.

Раздел 3. Программное обеспечение ЭВМ и технологии программирования Подраздел 3.1. Алгоритмизация: понятие и свойства алгоритмов, виды алгоритмических конструкций.

Подраздел 3.2. Программы и программное обеспечение, понятие файла. Классификация программного обеспечения.

Подраздел 3.3. Системное программное обеспечение, его классификация. Понятие и виды операционных систем (ОС), требования к операционным системам, состав ОС и назначение ее компонент, понятие файловой системы, организация дискового простран-ства, имена устройств. Назначение и виды сервисных программ.

Подраздел 3.4. Прикладное программное обеспечение, его классификация. Прикладные программы общего назначения: текстовые процессоры, табличные процессоры, СУБД, программы обработки графических изображений и мультимедиа. Методо-ориентированные пакеты прикладных программ, проблемноориентированные пакеты прикладных программ, интегрированные пакеты.

Подраздел 3.5. Инструментальное программное обеспечение: понятие и виды языков программирования, виды трансляторов, системы и технологии программирования.

Раздел 4. Локальные и глобальные компьютерные сети

Подраздел 4.1. Понятие и виды сетей, уровни взаимодействия сетей.

Подраздел 4.2. Топологии локальных сетей

Подраздел 4.3. Глобальные компьютерные сети. Общие сведения об Internet, органи-зация сети Internet, сервисы Internet.

Раздел 5. Основы и методы защиты информации

Подраздел 5.1. Необходимость защиты информации: понятие и основные виды компьютерных преступлений, предупреждение компьютерных преступлений. Подраздел 5.2. Методы защиты информации.

4. **Форма промежуточной аттестации**: зачет с оценкой

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.16 Инженерная и компьютерная графика

### 1. Общая характеристика дисциплины

**Цель** - Формирование знаний умений и навыков автоматизированного анализа и синтеза, необходимые для изучения специальных дисциплин и в дальнейшей их практической деятельности в сфере инженерно-технического обеспечения сельскохозяйственного производства.

**Задачи** - Формирование знаний умений по автоматизированному проектированию инженерных объектов на примере использования расчетно-аналитических и конструкторско-графических систем (CAD/CAE-систем), и навыков обучающихся к использованию информационных ресурсов для поиска прототипов конструкций

**Предмет** - Основы теории конструирования элементов машин, а также вопросы использования систем автоматизированного проектирования типовых элементов конструкций для отрасли сельскохозяйственного производства с использованием прикладных программ автоматизированного проектирования.

### 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | З18 | Приемы работы с использованием прикладных программ автоматизированного проектирования |
| | | У14 | Использовать информационные ресурсы проектно конструкторских расчетов для поиска прототипов конструкций |
| | | Н14 | Решения инженерных задач и оформления специальной документации с использованием систем автоматизированного проектирования |
| ПК-5 | Способен проводить научные исследования с использованием отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания животного происхождения | Н2 | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | У3 | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. CAD -системы.

Раздел 2. Электронный кульман.

Раздел 3. Системы твердотельного моделирования.

**4. Форма промежуточной аттестации:** экзамен

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.О.17 Экология пищевых производств**

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация выпускника бакалавриат

**1. Цель и задачи дисциплины**

**Цель изучения дисциплины** - формирование профессиональной культуры в области охраны окружающей среды, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений, навыков, характер мышления и ценностные ориентации, при которых вопросы охраны окружающей природной среды рассматриваются в качестве приоритетных.

**Задачи дисциплины изучить:**

- виды и классификацию природных ресурсов;
- условия устойчивого состояния экосистем;
- основные источники и масштабы образования отходов производства;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- способы предотвращения и улавливания выбросов;
- методы очистки промышленных сточных вод;
- принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производства;
- правовые основы, правила и нормы экологической безопасности;
- принципы и методы рационального природопользования, мониторинга

окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования.

- влияние состояния окружающей среды на экологическую и биологическую безопасность сырья и готовой продукции

**2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **компетенций:**

## Планируемые результаты обучения

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ОПК - 3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | З | инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов |
| | | У | применять новые научно - технические разработки малоотходных и безотходных технологий; применять методы переработки отходов производства и экономного |
| | | Н | логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний |
| ОПК-5 | Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения | З | значение дисциплины для организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения и его особенности как ресурсного цикла |
| | | У | применять методы переработки отходов производства и экономного использования природных ресурсов; применять современные методы экологических технологий, иметь опыт применения общего алгоритма экологически оправданных технологических производств по переработке ПП, основ системного анализа и логики научного метода при решении конкретных задач профессиональной деятельности; вести пропаганду экологических знаний в обществе, |
| | | Н | владеть навыками работы с нормативно - правовыми документами; основными методами, средствами получения и хранения информации; методами лабораторных исследований в пищевом производстве; |

**3. Краткое содержание дисциплины**

Раздел 1. Организация охраны природы

Раздел 2. Защита воздушного бассейна при производстве пищевых продуктов

Раздел 3. Защита гидросферы при производстве пищевых продуктов

Раздел 4 Общие сведения об отходах и их видах, образовании и воздействии на окружающую среду при производстве пищевых продуктов

Раздел 5. Управление природопользованием при производстве молока

Раздел 6 Эколого-гигиенические подходы при производстве пищевых продуктов
Раздел 7 Эколого-гигиенические подходы при производстве мясопродуктов

**4. Форма промежуточной аттестации - зачет.**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.О.17 Экология пищевых производств**

**1.1. Цель дисциплины**

Формирование теоретических и практических знаний о строении биомолекул и механизмах их функционирования в живых организмах.

**1.2. Задачи дисциплины**

Формирование знаний классов биологических веществ, изучение превращений, происходящих с ними в живых организмах.

**1.3. Предмет дисциплины**

Структура, функции и физико-химические свойства белков, нуклеиновых кислот, углеводов, липидов, биологически активных соединений; процессы биологического окисления субстратов и регуляции обмена веществ, особенности ферментативных реакций, состав живых организмов и превращения в них веществ и энергии.

**1.4. Место дисциплины в образовательной программе.**

Данная дисциплина относится к дисциплинам обязательной части учебного плана.

**1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами**

Дисциплина имеет связи со следующими дисциплинами: Общая технология отрасли, Технология продуктов животного происхождения.

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **код** | **название** | **код** | **содержание** |
| ОПК-2 | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | З | Строение биомолекул и механизмы их функционирования в живых организмах |
| | | У | Применять знания о биохимических соединениях и их превращениях для решения задач профессиональной деятельности |
| | | Н | Определять биохимические соединения в продуктах животного происхождения |
| ОПК-5 | Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения | З | Сущность биохимических методов контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции |
| | | У | Проводить биохимические анализы сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Н | Работы с приборами и другим лабораторным оборудованием |

3. **Краткое содержание дисциплины**

Раздел 1. . Химическая структура биологических соединений
Подраздел 1.1. Химия строительных веществ биологических объектов
Подраздел 1.2. Химия регуляторных соединений и биологически активных веществ в биологических системах
Раздел 2. Обмен основных классов биологических соединений
Подраздел 2.1 Обмен углеводов
Подраздел 2.2. Обмен белков
Подраздел 2.3. Обмен жиров

**4. Форма промежуточной аттестации - экзамен.**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**
**Б1.О.19 Механика**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель** -формирование знаний, необходимых для освоения основных видов механизмов, определять кинематические и динамические характеристики механизмов, необходимые для последующего изучения специальных дисциплин

**Задачи** - формирование знаний, умений и навыков и практическое освоение общих принципов проектирования машин, исполнительных органов механизмов и основ теории, расчета и конструирования деталей и узлов машин.

**Предмет** - взаимодействие деталей и узлов в механизмах. Расчет, проектирование и эксплуатация машин

**2. Планируемые результаты обучения**

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ОПК-2 | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | З1 | Методы экспериментальных исследований физических явлений |
| | | У5 | Обосновывать применение приборов для измерения параметров разрабатываемых технических средств и технологических процессов в конкретных производственных условиях |
| | | Н3 | Выбора приборов для измерения параметров разрабатываемых технических средств и технологических процессов. |
| ОПК -3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного | З6 | Современные технологии и технические средства в профессиональной деятельности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | технологического оборудования и приборов | У3 | Проектировать технологии производства продукции животноводства |
| | | Н7 | Совершенствования технологий и технических средств в профессиональной деятельности |

**3. Содержание дисциплины**

**Раздел 1. Цель, задачи и структура курса.**

**Раздел 2. Сопротивление материалов.**

**Раздел 3. Теория механизмов и машин**

**Раздел 4. Детали машин и основы конструирования**

4. **Форма промежуточной аттестации**- экзамен (5 семестр**).**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.20**

**«Процессы и аппараты пищевых производств»**

**1. Цель и задачи дисциплины**

**Цель** изучения дисциплины - формирование необходимых теоретических знаний основ процессов производства продуктов питания из продукции животноводства и приобретение практических навыков по подбору и расчету аппаратов, необходимых для осуществления данных процессов.

**Задачи** дисциплины **-** изучение физико-химических основ технологических процессов пищевых производств, устройства применяемых аппаратов; освоение принципов выбора оптимальных режимов процессов и методов расчета определяющих размеров аппаратов.

**2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

| Компетенция | | Планируемые результаты обучения |
|---|---|---|
| Код | Название | |
| ОПК-2 | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | - **знать** основные законы и методы исследований, основы технологических процессов производства продуктов питания из животного сырья; принцип действия технологического оборудования;<br>- **уметь** эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;<br>- **иметь навыки и /или опыт** эксплуатации технологического оборудования при производстве |

| | | |
|---|---|---|
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | - **знать** прогрессивные методы технологических расчетов и подбора аппаратов и приборов при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания из животного сырья;<br>- **уметь** осваивать новые приборные техники и современное технологическое оборудование при ведения новых процессов производства продуктов питания из животного сырья;<br>- **иметь навыки и /или опыт** эксплуатации технологического оборудования и приборов при производстве продуктов питания из животного сырья. |

**3. Краткое содержание дисциплины**

Общие сведения. Свойства животного сырья как объекта переработки. Классификация технологических процессов переработки животного сырья. Механические процессы. Измельчение (дробление и резание). Сортирование (классификация). Прессование и гранулирование. Гидромеханические процессы. Перемешивание. Осаждение. Фильтрование. Ультрафильтрация и обратный осмос. Общие вопросы прикладной гидравлики. Теплообменные процессы. Основы теплообмена в пищевых аппаратах. Выпаривание. Конденсация. Массообменные процессы. Сушка пищевых продуктов. Сорбционные процессы. Процессы перегонки и ректификации. Кристаллизация и растворение. Экстракция при переработке животного сырья.

**4. Форма промежуточной аттестации -** зачет**,** экзамен.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
## Б1.О.21 Техническое регулирование, стандартизация и метрология отрасли

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

Овладение теоретическими знаниями в области технического законодательства и приобретения навыков и умений их применения как теоретической научно-обоснованной базы практики управления, обеспечивающей практический менеджмент научными рекомендациями и научно-производственными решениями в области производства пищевой продукции животного происхождения.

**Задачи дисциплины**

Овладение основными понятиями, целями, задачами и принципами технического регулирования; изучение технического законодательства; умение применять техническое законодательство в научно-исследовательской, научно-производственной и производственной деятельности организаций различных организационно-правовых форм для пищевой продукции животного происхождения, процессов ее жизненного цикла

**Предмет дисциплины**

Национальное, региональное и международное техническое законодательство в области инновационных технологий продуктов питания, нацеленной на создание, производство и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов нового поколения - продуктов питания животного происхождения.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|

| код | название | код | содержание |
|---|---|---|---|
| ОПК-5 | Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения | З | область применения, сущность и особенности технического регулирования применительно к продуктам питания животного происхождения |
| | | У | применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства для анализа и систематизации отечественных и зарубежных инновационных технологий продуктов питания, пищевых продуктов нового поколения - продуктов питания животного происхождения |
| | | Н | применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для анализа и систематизации отечественной и зарубежной научно-технической информации на всех этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения |
| ПК-3 | Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля | З1 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | | У4 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н4 | Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1 Техническое законодательство. Особенности технического законодательства в области пищевых продуктов животного происхождения

Раздел 2 Подтверждение соответствия как научно-обоснованное условие продвижения организации и продукции на потребительском рынке

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.О.22 Пищевая микробиология**

**1.1. Цель дисциплины**

Формирование теоретических и практических знаний в области микробиологии пищевых

продуктов..

### 1.2. Задачи дисциплины

Формирование знаний современного состояния науки микробиологии; изучение методов микробиологического контроля продовольственного сырья и продуктов питания.

### 1.3. Предмет дисциплины

Свойств микроорганизмов, присутствующих на пищевых продуктах; условия, обеспечивающие сохранение их качества при транспортировке и хранении.

### 1.4. Место дисциплины в образовательной программе.

Данная дисциплина относится к дисциплинам обязательной части учебного плана.

### 1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина имеет связи со следующими дисциплинами: Биохимия, Общая технология отрасли, Технология продуктов животного происхождения.

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| Компетенция | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| **код** | **название** | **код** | **содержание** |
| ОПК-2 | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | З | Свойства микроорганизмов пищевых продуктов |
| | | У | Применять знания о микроорганизмах пищевых продуктов и их жизнедеятельности для решения задач профессиональной деятельности |
| | | Н | Определять биохимические соединения в продуктах животного происхождения |
| ПК-3 | Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля | З | Свойства микрофлоры сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции |
| | | У | Проводить идентификацию микрофлоры |
| | | Н | Проводить микробиологические анализы сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции |

### 3. Содержание дисциплины

*Раздел 1* Морфология и физиология микроорганизмов

*Подраздел 1.1.* Морфология микроорганизмов.

Предмет и задачи дисциплины. Основные признаки микроорганизмов и их разнообразие. Строение бактериальной клетки. Принципы классификации прокариотных микроорганизмов. Мицелиальные грибы. Дрожжи. Вирусы.

*Подраздел 1.2.* Физиология микроорганизмов.

Питание микроорганизмов. Культивирование и рост микроорганизмов. Действие внешних факторов на микроорганизмы. Обмен веществ микроорганизмов. Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Патогенность и вирулентность микроорганизмов.

*Раздел 2.* Санитарно-эпидемиологические и микробиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

*Подраздел 2.1.* Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

*Подраздел 2.2.* Микробиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

### 4. Форма промежуточной аттестации: экзамен

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**
**Б1.О.23 «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения»**

## 1. Общая характеристика дисциплины

**Цель дисциплины**

Формирование знаний, умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.

**Задачи дисциплины**

Формирование знаний в области основ ветеринарно-санитарной экспертизы и организация ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения и переработки сырья и продуктов животного происхождения; формирование умений и навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения; предотвращение возможности заражения людей и животных особо опасными заболеваниями.

**Предмет дисциплины**

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения.

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ОПК-4 | Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения | З1 | Основные требования к качеству сырья и продуктов животного происхождения |
| | | У2 | Пользоваться нормативной, технической документацией, регламентами и ветеринарными правилами |
| | | Н1 | Применять методы оценки качества и безопасности продуктов животного происхождения |
| ПК-3 | Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного | З1 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | | У2 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический,химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические |
| | контроля | | исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | | Н1 | 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 |

## 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Понятие экспертизы пищевых продуктов.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения.

**4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.О.25 Пищевая химия**

**11.1. Цель дисциплины**

Формирование теоретических и практических знаний о химическом составе пищевого сырья, продуктов его переработки и химические превращения, протекающих в них при хранении.

**1.2. Задачи дисциплины**

Формирование знаний химического состава сырья, полупродуктов и готовых пищевых изделий; оценка пищевой (биологической, энергетической) ценности продуктов питания; общие закономерности химических, биохимических процессов, происходящих при хранении сырья; превращения и взаимодействие основных химических компонентов сырья в процессе технологической обработки при производстве продуктов питания и влияние ее режимов на состав, свойства основных нутриентов, пищевую и биологическую ценность, а также показатели качества готовых изделий.

**1.3. Предмет дисциплины**

Химический состав пищевого сырья, продуктов его переработки и химические превращения, протекающих в них при хранении, в производстве пищевых продуктов.

**1.4. Место дисциплины в образовательной программе.**

Данная дисциплина относится к дисциплинам обязательной части учебного плана.

**1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами**

Дисциплина имеет связи со следующими дисциплинами: Общая технология отрасли, Технология продуктов животного происхождения.

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **код** | **название** | **код** | **содержание** |
| ОПК-2 | Способен применять | З | Химический состав пищевого |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | | сырья, продуктов его переработки и химические превращения, протекающих в них при хранении, в производстве пищевых продуктов |
| | | У | Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения на основе знаний пищевой химии |
| | | Н | Проводить анализы химического состава сырья и продукции |
| Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический | | | |
| ПК-3 | Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля | З2 | Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | | У1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н1 | 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 |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Химическая структура компонентов молока и молочных продуктов

Подраздел 1.1. Химический состав молока. Физико-химические, органолептические и технологические свойства молока.

Подраздел 1.2. Биохимические и физико-химические изменения молока при его хранении и обработке.

Раздел 2. Химическая структура компонентов мяса и мясных продуктов

Подраздел 2.1. Химический состав мясного сырья.

Подраздел 2.2. Биохимические процессы в и мясных продуктах..

**4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.О.26 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТРАСЛИ**

**1.1. Цель дисциплины**

*Цель изучения дисциплины* заключается в формировании у обучающихся знаний и умений в области устройства и принципа работы основного технологического оборудования, применяемого в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

### 1.2. Задачи дисциплины

*Основные задачи дисциплины* - подготовка специалистов, способных обеспечить эффективную работу технологического оборудования в условиях производства с выпуском продуктов питания животного происхождения, соответствующих требованиям нормативной документации.

### 1.3. *Предмет дисциплины*

*Предмет дисциплины* - технологическое оборудование, применяемое при производстве продуктов питания животного происхождения.

### 1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина Б1.О.26 Технологическое оборудование отрасли относится к обязательной части блока дисциплин ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

### 1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина базируется на соответствующих знаниях бакалавра математики, физики, процессов и аппаратов пищевых производств и является основой для изучения дисциплины «Технология продуктов животного происхождения».

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ОПК-3.1 | Основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектнотехнологических задач профессиональной деятельности |
| | | ОПК-3.2 | Использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания |
| | | ОПК-3.3 | Осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов |
| ПК-1 | Способен составлять производственную документацию, организовывать работу | З.8 | Методики расчета и подбора технологического оборудования для |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | структурного подразделения | | организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения |
| | | У.8 | Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | | Н.2 | Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| ПК-2 | Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей | Н.1 | Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения |
| | | З.3 | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК-3 | Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля | У.3 | Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н3 | Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации |

**3. Содержание дисциплины**

**РАЗДЕЛ 1. Общие сведения о технологическом оборудовании отрасли** Предмет, цели и задачи курса. Основные требования, предъявляемые к оборудованию. Техника безопасности при работе с технологическим оборудованием.

**РАЗДЕЛ 2 Технологическое оборудование для переработки молока**

**2.1 Оборудование для транспортирования, хранения и учета молока.**

Средства для транспортирования молока и молочных продуктов. Насосы для перекачивания молока и молочных продуктов. Оборудование для учета и взвешивания молока и молочных продуктов. Оборудование для приемки, охлаждения и хранения молока.

**2.2 Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов**

Классификация оборудования для механической обработки молока. Оборудование для очистки молока. Оборудование для разделения и концентрирования молока мембранными методами. Сепараторы. Гомогенизаторы.

**2.3 Оборудование для тепловой обработки молока**

Классификация оборудования для тепловой обработки молока. Аппараты для охлаждения и нагрева молока. Оборудование для пастеризации. Оборудование для высокотемпературного нагрева молока.

**2.4 Оборудование для производства сливочного масла**

Технологические линии для выработки сливочного масла способом сбивания. Маслоизготовители периодического и непрерывного действия. Технологические линии для выработки сливочного масла способом преобразования высокожирных сливок. Маслообразователи.

**2.5 Оборудование для производства творога**

Оборудование для получения и обработки сгустка. Оборудование для охлаждения творога. Поточно-технологические линии производства творога.

**2.6 Оборудование для производства сыра**

Оборудование для выработки сырного зерна. Оборудование для формование и прессования сырной массы.

**2.7 Оборудование для производства мороженного**

Оборудование для фризерования смеси мороженного Оборудование для закаливания мороженного.

**2.8 Оборудование для производства молочных консервов**

Оборудование для концентрирования молока. Оборудование для охлаждения сгущенных молочных консервов с сахаром. Оборудование для сушки молока и молочных продуктов.

**2.9 Оборудование для розлива и фасовки молочных продуктов**

Классификация оборудования для фасования и упаковывания молочных продуктов. Оборудование для розлива жидких молочных продуктов. Оборудование для упаковки высоковязких продуктов. Оборудование для упаковки пластичных продуктов. Оборудование для упаковки сухих продуктов.

**2.10 Новые технические решения технологических задач**

Новые технические решения технологических задач производства молочных продуктов.

**РАЗДЕЛ 3. Технологическое оборудование для переработки мясного и рыбного сырья**

**3.1 Оборудование для оглушения скота и птицы**

Оборудование для механического оглушения. Аппараты для электрического оглушения. Оборудование для химического оглушения.

**3.2 Оборудование для обескровливания и съемки шкур**

Установки для сбора крови рогатого скота и свиней. Оборудование для обескровливания птицы. Оборудование для съемки шкур.

**3.3 Оборудование для удаления щетины и оперения.**

Машины для удаления щетины и нагара с туш свиней. Машины для удаления оперения с тушек птицы.

**3.4 Оборудование для обработки и разделки туш убойных животных и тушек птицы**

Оборудование для обработки туш убойных животных. Оборудование для разделки полутуш животных. Оборудование для обработки тушек птицы. Оборудование для разделки тушек птицы.

**3.5 Оборудование для обвалки и жиловки мяса**

Оборудование для ручной обвалки и жиловки мяса. Оборудование для механической обвалки и жиловки мяса.

**3.6 Оборудование для измельчения**

Оборудование для дробления. Машины для крупного измельчения. Мясорезательные машины для среднего измельчения. Мясорезательные машины для мелкого измельчения. Машины для тонкого измельчения мяса. Оборудование для прессования

**3.7 Наполнительные машины**

Шприцы. Наполнительные машины с образованием оболочки. Оборудование для формования колбасных изделий.

**3.8 Оборудование для производства полуфабрикатов.**

Оборудование для производства натуральных кусковых полуфабрикатов. Оборудование для производства рубленых полуфабрикатов. Оборудование для производства полуфабрикатов, покрытых тестом.

**3.9 Оборудование для перемешивания**

Фаршмешалки. Оборудование для массирования мяса. Оборудование для тумблирования мяса.

**3.10 Оборудование для термической и диффузной обработки**

Аппараты для обработки жидкими теплоносителями. Аппараты для обработки газо- и парообразными теплоносителя. Дымогенераторы.

**3.11 Оборудование для охлаждения, замораживания и размораживания**

Оборудование для охлаждения мяса. Оборудование для замораживания мяса. Дефростеры.

**3.12 Оборудование для производства консервов**

Оборудование для изготовления жестяной консервной тары. Оборудование для проверки пустых банок на герметичность. Оборудование для закатывание банок. Аппараты для термической обработки консервов.

**3.13 Новые технические решения технологических задач**

Новые технические решения технологических задач производства продуктов из мяса и рыбы.

**4. Форма промежуточной аттестации: Экзамен, защита курсового проекта.**

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
## Б1.О.26 Автоматизированные системы управления технологическими процессами

Формирование у обучающихся знаний, умений и навыков построения современных систем управления технологическими процессами, применения автоматизированных информационных систем управления и телекоммуникационных технологий на предприятиях пищевой промышленности.

### 1.2. Задачи дисциплины

Изучить основные аспекты создания и эксплуатации современных автоматизированных систем управления технологическими процессами (АСУ ТП), а также требования к их проектированию.

### 1.3. Предмет дисциплины

Устройства и средства автоматизации технических систем, основные процессы и закономерности работы автоматизированных систем управления технологическими процессами.

### 1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина Б1.О.28 Автоматизированные системы управления технологическими процессами относится к обязательной части дисциплин (модулей) образовательной программы по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль подготовки «Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения».

### 1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина Б1.О.28 Автоматизированные системы управления технологическими процессами связана с дисциплинами Б1.О.13 «Математика», Б1.О.20 «Процессы и аппараты пищевых производств» и Б1.О.26 «Технологическое оборудование отрасли».

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| Компетенция | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | З | Методологию построения современных автоматизированных систем управления технологическими процессами, их состав и структуру |
| | | У | Решать профессиональные задачи, связанные с применением АСУ ТП |
| | | Н | Эксплуатации систем автоматизации, применяемых на предприятиях пищевой промышленности |
| ПК-4 | Способен организовывать управление безопасностью и прослеживаемостью продуктов питания животного происхождения | З5 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислитель-ных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| | | У4 | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения |
| | | У5 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н2 | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Базовые понятия АСУ ТП

Подраздел 1.1. Сферы применения АСУ ТП, функции и задачи

Подраздел 1.2. Структурная схема АСУ ТП

Раздел 2. Современные технические средства АСУ ТП
Подраздел 2.1. Промышленные компьютеры
Подраздел 2.2. Промышленные контроллеры
Подраздел 2.3. Программно-технические комплексы средств создания АСУ ТП
Подраздел 2.4. Цифровые промышленные сети
Подраздел 2.5. Устройства связи с объектами
Подраздел 2.6. Типовые средства организации человеко-машинного интерфейса
Подраздел 2.7. Преобразователи частоты для управления электродвигателями Подраздел 2.8. Архиваторы
Раздел 3. Пути и средства интеграции уровней АСУ

**4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.О.27 Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия)**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

Формирование у обучающихся представления о профессиональной деятельности в области производства продуктов питания животного происхождения.

**Задачи дисциплины**

Задачи дисциплины:

- изучить все этапы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

-изучить основные требования, предъявляемые к рабочему в отношении специальных знаний, а также знаний положений, инструкций и других руководящих материалов, методов и средств, которые рабочий должен применять;

- изучить описание работ, которые должен уметь выполнять рабочий в соответствии с квалификацией.

**. Предмет дисциплины**

Изучение некоторых рабочих профессий связанных с переработкой сырья животного происхождения.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ОПК-4 | Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения | З2 | Знать основные технологические операции по выполнению работ по переработке сырья животного происхождения |
| | | У2 | Выполнять основные технологические операции работ по переработке сырья животного происхождения |
| | | Н2 | Выполнять работы по рабочим профессиям в области переработки сырья животного происхождения |
| ОПК-5 | Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного | З1 | Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | происхождения | У1 | Применять технологические режимы с учетом особенностей химического состава нормализованных смесей и применяемых полуфабрикатов при производстве продуктов животного происхождения |
| | | Н1 | Реализация технологических циклов переработки сырья животного происхождения в соответствии с требованиям технологической и эксплуатационной документации |
| ПК-1 | Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения | З6 | Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | У5 | Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | | Н4 | Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ПК-4 | Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля | З3 | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| | | У1 | Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |
| | | Н1 | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1 Производство мясных продуктов

Раздел 2 Маслодельное, сыродельное и молочное производства

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет.**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**
**Б1.О.28 Основы военной подготовки**

# 1. Общая характеристика дисциплины

## 1.1. Цель дисциплины

**Цель дисциплины** – получение знаний, умений и навыков в области подготовки обучающихся к выполнению воинского долга и обязанностей по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

## 1.2. Задачи дисциплины

**Задачи дисциплины**:

- формирование понимания основных положений военной доктрины Российской Федерации, представления об основах военного строительства и структуре Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ), задачах Вооруженных Сил и других войск в мирное время, период непосредственной угрозы агрессии и военное время;
- ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;
- формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга;
- воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина – патриота;
- освоение базовых знаний и формирование специальных умений и навыков выполнения воинского долга;
- овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих соблюдению требований безопасности военной службы в повседневной деятельности;
- изучение и принятие правил воинской вежливости;
- раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ, права и обязанности военнослужащих;
- формирование строевой выправки, подтянутости и выносливости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;
- изучение и принятие правил воинской вежливости;

– овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих.

### 1.3. Предмет дисциплины

Предметом изучения дисциплины является комплекс знаний, необходимый (гражданам Российской Федерации) военнослужащим всех специальностей: по тактике, общевоинским уставам, радиационной, химической и бактериологической защиты (РХБЗ), огневой, строевой, военно-медицинской, инженерной подготовке и военной топографии.

### 1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Основы военной подготовки» относится к Блоку 1 Дисциплины (модули) обязательной части образовательной программы.

### 1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина «Основы военной подготовки» связана со следующими дисциплинами учебного плана:

- Безопасность жизнедеятельности;
- Физическая культура и спорт;
- Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | | | |
| УК-8.1 | Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделений, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие. Ведет общевойсковой бой в составе подразделения. Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения | З1 | Знать основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений |
| | | З2 | Знать основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя |
| | | З3 | Знать общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения |
| | | З4 | Знать правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами |
| | | З5 | Знать тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке |
| | | У1 | Уметь правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ |
| | | У2 | Уметь осуществлять разборку и сборку |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат |
| | | У3 | Уметь оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты |
| | | Н1 | Иметь навыки владения строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты |
| УК-8.2 | УК-8.2 Пользуется топографическими картами. Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах. Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью | З1 | Знать назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт |
| | | З2 | Знать основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах |
| | | З3 | Знать тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны |
| | | З4 | Знать основные положения Военной доктрины РФ; правовое положение и порядок прохождения военной службы |
| | | У1 | Уметь читать топографические карты различной номенклатуры |
| | | У2 | Уметь давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества |
| | | У3 | Уметь применять положения нормативно правовых актов |
| | | Н1 | Иметь навыки ориентирования на местности по карте и без карты |
| | | Н2 | Иметь навыки применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах |
| | | Н3 | Иметь навыки работы с нормативно-правовыми документами |

**3 Содержание дисциплины:**

Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации
Раздел 2. Строевая подготовка
Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия
Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений
Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита
Раздел 6. Военная топография
Раздел 7. Основы медицинского обеспечения

Раздел 8. Военно-политическая подготовка
Раздел 9. Правовая подготовка

**4 Форма промежуточной аттестации: зачет**

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.29 Основы российской государственности

### 1. Общая характеристика дисциплины

**Цель** - формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации, сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

**Задачи**:

- представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении;
- раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма;
- рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу;
- представить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации;
- рассмотреть особенности современной политической организации российского общества;
- исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент;
- обозначить фундаментальные ценностные принципы (константы) российской цивилизации.

**Предмет**: основные особенности, ценностные принципы и ориентиры российской государственности, а также этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации.

### 2. Планируемые результаты обучения

| Компетенция | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | З3 | Знать особенности современной политической организации российского общества, фундаментальные достижения, ценностные принципы российской цивилизации, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития |
| | | У3 | Уметь адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям, находить и использовать необходимую информацию о культурных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | особенностях и традициях различных социальных групп |
| | | Н3 | Иметь навыки осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции |

**3. Содержание дисциплины:**

Раздел I. Что такое Россия?
Подраздел 1.1. Современная Россия: цифры и факты
Подраздел 1.2. Испытания и победы России, ее герои.
Раздел II. Российское государство-цивилизация
Подраздел 2.1. Цивилизационный подход: возможности и ограничения
Подраздел 2.2. Философское осмысление России как цивилизации
Раздел III. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации
Подраздел 3.1. Мировоззрение и идентичность
Подраздел 3.2. Мировоззренческие принципы (константы) российской цивилизации
Раздел IV. Политическое устройство России
Подраздел 4.1. Конституционные принципы и разделение властей
Подраздел 4.2. Стратегическое планирование: национальные проекты и государственные программы
Раздел V. Вызовы будущего и развитие страны
Подраздел 5.1. Актуальные вызовы и проблемы развития России
Подраздел 5.2. Сценарии развития российской цивилизации

**4. Форма промежуточной аттестации:** зачет с оценкой

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**
**Б1.В.01 Введение в технологию отрасли**
**1. Общая характеристика дисциплины**

**1.1.** Цель дисциплины

Целью дисциплины является формирование у студентов представления о будущей профессиональной деятельности в области производства продуктов питания животного происхождения.

**1.2. Задачи дисциплины**

Задачи дисциплины:

- ознакомиться со структурой АПК;
- ознакомиться с историей развития мясной, молочной и рыбной отраслей, ассортиментом выпускаемой продукции;
- ознакомиться с сырьем мясной, молочной и рыбной отраслей, научиться определять

его качественные характеристики.

**1.3. Предмет дисциплины**

Изучение значения АПК в хозяйственной деятельности государства, значимости предприятий пищевой промышленности в обеспечении продовольственной безопасности страны.

**1.4. Место дисциплины в образовательной программе**

Дисциплина относится к обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули).

**1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами**

Дисциплина имеет связи со следующими дисциплинами обязательной части: Химия

| Компетенции | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|

| код | название | код | содержание |
|---|---|---|---|
| ПК-1 | Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения | З4 | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | У 3 | Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций |
| | | | производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | | Н1 | Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |

**3. Содержание дисциплины**

4.2.1 История развития пищевой промышленности

Тема 1 История развития, современное состояние отрасли. Современное состояние мясной отрасли, перспективные направления развития технология и совершенствования ассортимента продукции.

Тема 2 Современное состояние и перспективы развития молочной промышленности. Молочное сырье. Современное состояние и перспективы развития отрасли

4.2.2 Основы технологии производства продуктов животного происхождения

Тема 3 Характеристика сырья мясной отрасли. Характеристика сырья мясной отрасли и ассортимента выпускаемой продукции. Виды основной нормативной документации, действующей в мясоперерабатывающей отрасли.

Тема 4 Формирование качества мясной продукции в до убойный период. Технология до убойной подготовки животных. Технология убоя и первичной обработки туш сельскохозяйственных животных и птиц. Убой и первичная обработка сельскохозяйственной птицы,

кролика. Особенности технологии обработки продуктов убоя сельскохозяйственных животных и птиц.

Тема 5 Виды сырья для молочной промышленности. Состав и свойства молочного сырья. Показатели, характеризующие качество молочного сырья, их основные характеристики. Требования нормативной документации к молоку-сырью. Санитарногигиенические условия получения доброкачественного молока. Бактерицидная фаза молока, способы ее пролонгирования. Первичная обработка молока: очистка, охлаждение и резервирование. Способы обработки и использование молока, полученного от больных животных. Сырьевая зона заводов. Способы транспортировки молока их сравнительная характеристика. Пороки молока - сырья.

Тема 6 Особенности производства продуктов детского питания, санитарные требования. Понятие вторичного молочного сырья и комплексной переработки сырья животного происхождения.

Тема 7 Основы технологии рыбы и продуктов питания из нее. Состояние и тенденции рыбохозяйственного комплекса. Инновационные технологии пере работки биоресурсов рыбного происхождения

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет.**

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**по дисциплине Б1.В.02 «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных»**

для направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

**Цель дисциплины** - дисциплины является изучение анатомического строения убойных животных и птиц, а также основ гистологического строения получаемого сырья животного происхождения, получаемого после их первичной переработки. Тематика дисциплины построена применительно для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Дисциплина «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных» основывается на дисциплинах, таких как анатомия и морфология сельскохозяйственных животных, гистология сельскохозяйственных животных и птиц, основы топографической анатомии сырья, а также товароведения продукции животного происхождения.

Знание анатомического строения сельскохозяйственных животных позволяет профессионально организовать их первичную переработку с учетом особенностей строения применительно технологических линий, а также изучение гистологической структуры получаемого сырья животного происхождения позволяет идентифицировать ассортиментную ее принадлежность и пищевую ценность в зависимости от вида убойных животных и птицы.

### 1.2. Задачи дисциплины

**Задачи дисциплины**: - обеспечение обучающихся по данной дисциплине, квалифицированными знаниями в области изучения анатомического строения убойных сельскохозяйственных животных и птицы; - изучение гистологического строения и классификации тканей животного происхождения в соответствии с пищевой их ценностью различных видов убойных сельскохозяйственных животных и птицы; - приобретение основ дифференцированной топографической анатомии сельскохозяйственных животных и птицы, позволяющей профессионально проводить идентификационную их экспертизу в соответствии с видовой принадлежностью и выявлении возможной ассортиментной фальсификации; - приобретение профессиональных знаний в области анатомо-гистологического строения в соответствии с товароведно-технологической оценкой отдельных частей туш убойных животных и птицы применительно требований технологических стандартов.

### 1.3. Предмет дисциплины

Предметом изучения дисциплины является изучение анатомического и гистологического строения убойных животных и птицы в условиях промышленного производства и переработки, а также получения продуктов питания животного происхождения.

### 1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина Б1.В.02 «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных» относится к Блоку 1 дисциплин, входящих в часть образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.

### 1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина Б1.В.02 «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных» связана со следующими дисциплинами учебного плана: Б1.О.23 Ветеринарносанитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения; Б1.О.27 Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия); Б1.В.05 Производство и переработка органической продукции животного происхождения; Б1.В.10 Технология продуктов животного происхождения.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ПК-5 | Способен проводить научные исследования с | Н1 | Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | использованием отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания | | опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н2 | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. |
| | | У1 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. |
| | | У2 | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения. |
| | | У3 | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций. |
| | | З1 | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения. |
| | | З2 | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения. |
| | | З3 | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения. |

**Краткое содержание дисциплины**

**Раздел 1. Анатомическое строение сельскохозяйственных животных и птицы**

**Раздел 2. Гистологическое строение сельскохозяйственных животных и птицы**
Видом итогового контроля является **- зачет.**

## Аннотация рабочей программы дисциплины по дисциплине Б1.В.03 Основы животноводства

### 1.1. Цель дисциплины

**Цель дисциплины** - формирование знаний, умений и навыков в области животноводства, необходимых для производственно-технологической, исследовательской деятельности.

### 1.2. Задачи дисциплины

**Задачи дисциплины** - изучение особенностей конституции и экстерьера животных разных направлений продуктивности, факторов, влияющих на продуктивность, основ кормления и разведения различных пород животных; основ технологии ведения животноводства; получения сельскохозяйственной продукции.

### 1.3. Предмет дисциплины

**Предметом** дисциплины являются содержание, кормление, разведение, гигиена получения доброкачественных продуктов животноводства в условиях современного производства.

### 1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина Б1.В.03 Основы животноводства относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

### 1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина Б1.В.03 Основы животноводства связана со следующими дисциплинами учебного плана:

- Б1.О.23 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения;
- Б1.О.27 Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия);
- Б1.В.02 Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ПК-1 | Способен составлять производственную документацию, организовывать работу | 34 | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | структурного подразделения | | линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | У1 | Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения. |
| | | У4 | Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | | У6 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н3 | Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения. |
| | | Н4 | Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. |

**3 Краткое содержание дисциплины Раздел 1. Основы животноводства**

Главными задачами животноводства в настоящее время являются: создание прочной кормовой базы с целью максимального использования генетического потенциала животных; совершенствование племенной работы, направленной на улучшение существующих и создание новых пород животных.

В деле интенсификации животноводства большая роль отводится зоотехнии. Зоотехния базируется на знаниях биологических законов, разрабатывает и внедряет в производство научно обоснованные приемы ведения животноводства.

**Подраздел 1.1 Основы анатомии и физиологии животных.** Раскрываются понятия: анатомия, физиология, клетка, ткани (эпителиальные, опорно-трофические, мышечная, нервная). Понятие органы, системы органов. Строение и функции систем органов: скелета, органов крово- и лимфообращения, органов дыхания, пищеварения, размножения, нервной системы, системы желез внутренней секреции. Физиология пищеварения. Обмен веществ и энергии (белковый обмен, углеводный, жировой, воды, микроэлементов, витаминов).

**Подраздел 1.2 Основы разведения животных.** Разведение животных как наука, разрабатывающая методы совершенствования и создания новых пород, типов, линий. Разведение базируется на генетике, изучает вопросы происхождения, одомашнивания животных. Конституция, экстерьер, интерьер животных. Рост и развитие животных. Виды

продуктивности. Понятия отбора и подбора, формы. Естественный и искусственный отбор, бонитировка. Подбор: гомогенный, гетерогенный, родственный, возрастной. Понятия о методах разведения. Промышленное скрещивание, поглотительное, вводное, переменное, воспроизводительное. Понятия: тип, порода, линия, семейство. Классификация пород. Акклиматизация и адаптация пород. Генофонд, сохранение генофонда.

**Подраздел 1.3 Основы кормления животных.** При недостаточном и нестабильном кормлении животные отличаются низкими показателями роста и развития и низкими показателями продуктивности. Подраздел включает рациональные способы кормления животных, понятие о нормированном полноценном кормлении. Химический состав и питательность кормов (азотистые вещества, углеводы, жиры, макро- и микроэлементы, биологически активные вещества). Понятия переваримости и питательности кормов. Классификация основных видов кормов: сочные корма, грубые корма, концентрированные корма, отходы технических производств, корма животного происхождения). Принципы составления рационов, структура рациона, тип кормления. Последовательность составления рационов, планирование потребности в кормах.

**Раздел 2. Частное животноводство**

**Подраздел 2.1 Основы скотоводства.** Значение скотоводства. Биологические особенности крс. Основные породы крс: черно-пестрая, красная степная, симментальская, герефордская, казахская белоголовая, калмыцкая. Молочная продуктивность коров. Лактация, запуск, сухостойный период, сервис-период, лактационная кривая. Мясная продуктивность: предубойная масса, убойная масса, убойный выход, упитанность, химический состав и калорийность мяса. Откорм и нагул. Воспроизводство стада.

**Подраздел 2.2 Основы свиноводства.** Значение свиноводства. Биологические особенности свиней. Основные породы свиней: йоркширская, советская крупная белая, ландрас, крупная черная, кемеровская. Содержание и кормление свиней. Откорм свиней: мясной, беконный, откорм до жирных кондиций. Воспроизводство стада. Организация племенной работы.

**Подраздел 2.3 Основы козоводства и овцеводства.** Биологические особенности овец. Основные породы: ставропольская, алтайская тонкорунная, цигайская, линкольн, ромни-марш, горноалтайская. Шерстная, мясная и молочная продуктивность овец. Виды шерсти, строение, физические и механические свойства. Мясо и молоко овец. Воспроизводство стада.

Козоводство. Биологические особенности коз. Характеристика пород. Пуховая продуктивность. Молоко и мясо овец. Воспроизводство стада.

**Подраздел 2.4 Основы коневодства и оленеводства.** Биологические особенности лошадей. Конституция и экстерьер лошадей. Классификация пород лошадей. Основные породы: донская и ее типы, буденновская и ее типы, орловская рысистая, русский тяжеловоз, алтайская, башкирская, якутская, новоалтайская. Молочная, мясная и рабочая продуктивность. Спортивное коневодство. Содержание, кормление, воспроизводство лошадей. Содержание оленей.

Биологические особенности оленей. Продукция оленеводства. Основные породы.

**Подраздел 2.5 Основы птицеводства.** Основные виды сельскохозяйственной птицы. Породы и кроссы кур яичного направления. Породы и кроссы кур мясного направления. Породы кур мясояичного направления. Кроссы мясных кур. Основные породы гусей, уток, индеек, перепелов, цесарок. Яичная и мясная продуктивность птицы. Технология получения пищевых яиц. Технология выращивания цыплят-бройлеров. Технология переработки продукции птицеводства. Инкубация яиц.

**Подраздел 2.6 Основы кролиководства и звероводства.** Биологические особенности кроликов. Основные породы кроликов: белый великан, серый великан, черно-бурый кролик, серебристый кролик, шиншилла, ангорские пуховые кролики, белая пуховая порода, новозеландская, калифорнийская. Разведение кроликов. Содержание кроликов. Кормление кроликов. Продукция кролиководства.

Клеточное пушное звероводство. Характеристика пушных зверей. Племенная работа. Кормление и содержание.

Практическая подготовка по дисциплине включает в себя проведение практических занятий по дисциплине Б1.В.03 Основы животноводства на профильных предприятиях (организациях) с использованием их материально-технической базы (ООО УК «ДОН- АГРО», ООО «Заречное», ООО «ЭкоНива», ПАО ГК «Черкизово») в объеме, указанном в таблицах 3.1.и 3.2**.**

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.04 Общая технология отрасли**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

Формирование начальных знаний и навыков в области технологии производства продукции из сырья животного происхождения.

**Задачи дисциплины**

Задачи дисциплины:

- умение владеть терминологией, определениями и положениями в технологии продуктов питания;
- изучение общих технологических процессов, идущих при производстве продуктов из сырья животного происхождения;
- приобретение навыков технологической обработки сырья

**Предмет дисциплины**

Основы технологии производства продукции из сырья животного происхождения для освоения технологических процессов производства продуктов питания различного назначения.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ПК-2 | Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей | З4 | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У4 | Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения |
| | | Н1 | Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | технологией производства продуктов питания животного происхождения |
| ПК-3 | Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля | З1 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | | У1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У5 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н3 | Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1 Основы технологии переработки молока и производства молочных продуктов
Раздел 2 Основы технологии переработки мяса и производства мясных продуктов
Раздел 3 Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет.**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**
**Б1.В.05 Производство и переработка органической продукции животного происхождения**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**1.1. Цель дисциплины**

Цель дисциплины «Производство и переработка органической продукции животного происхождения» - получение современных теоретических знаний и практических навыков о нормативно-правовом регулировании и технологических процессах производства органической продукции и сырья животного происхождения на всех стадиях производства, переработки, инспектирования, сертификации, маркировки, хранения, реализации.

**1.2. Задачи дисциплины**

Изучить особенности организации органического животноводства, включающего в себя содержание, разведение и эксплуатацию животных в щадящих, гуманных условиях, без применения стимуляторов роста, химических веществ искусственного происхождения в условиях, приближенных к естественным.

**1.3. Предмет дисциплины**

Предмет дисциплины - организация производства и переработки органической продукции животноводства, которая улучшает экосистему, защищает здоровье человека, принимая во внимание местные условия и опираясь на экологические циклы, сохраняет биологическое разнообразие, не использует вещества, способные нанести вред окружающей среде.

**2. Планируемые результаты обучения**

| Компетенция | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ПК-4 | Способен организовывать управление безопасностью и прослеживаемостью продуктов питания животного происхождения | З8 | Особенности организации органического животноводства, включающего в себя содержание, разведение, эксплуатацию животных, а также производство и переработку органической продукции |
| | | У6 | Ориентироваться в нормативно-правовом регулировании и технологических процессах производства органической продукции на всех стадиях производства, переработки, инспектирования, сертификации, маркировки, хранения, реализации. |
| | | Н4 | Владеть навыками управления безопасностью и прослеживаемостью производства и переработки продукции животного происхождения в условиях органического производства. |

**3. Содержание дисциплины**

**3.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов**

Раздел 1. Информированность общества об органической сельскохозяйственной продукции
Тема 1.1. Факторы, влияющие на просвещенность населения об экологической продукции.
Раздел 2. Состояние геохимических круговоротов веществ и их влияние на теплокровных.
Тема 2.1. Геоэкологические аспекты мониторинга здоровья человека.
Тема 2.2. Санитарное состояние окружающей среды в России.
Тема 2.3. Трансформация природных биогеоценозов и с.-х. производств.
Тема 2.4. Контроль и управление качеством окружающей среды.
Тема 2.5. Виды загрязнителей.
Тема 2.6. Радиационная экология.
Раздел 3. Технология производства органических растительных кормов.
Тема 3.1. Биотрансформационные пути загрязнения растениеводства.
Тема 3.2. Последствия применения ядохимикатов в агроценозах для теплокровных организмов.
Тема 3.3. Пути экологизации с.-х. производства.
Тема 3.4. Радионуклиды и последствия их применения.
Тема 3.5. Круговорот азота и нитратное загрязнение.
Раздел 4. Органическая продукция животноводства.
Тема 4.1. Нетрадиционные корма и кормовые дрожжи в рационах с.-х. животных.
Тема 4.2. Кормовые антибиотики и негативные последствия их использования в птицеводстве.
Тема 4.3. Ферментные препараты и целесообразность их использования в животноводстве.
Тема 4.4. Гормоны, биологические добавки и микроэлементы в рационах птицы.
Раздел 5. Контроль качества продукции животноводства
Тема 5.1. Экологическая оценка качества мяса и мясных продуктов (тяжелые металл, антибиотики, гормональные препараты)
Тема 5.2. Определение биологической ценности мяса птицы (аминокислотный скор, БК)

**4. Форма промежуточной аттестации**

Зачёт.

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
## Б1.В.06 Авторское и патентное право отрасли
### 1. Общая характеристика дисциплины

**Цель дисциплины**

Приобретение обучающимися углубленных знаний в отношении правовой охраны, использования и защиты патентных прав в области производства продуктов питания животного происхождения. Особое внимание в рамках данного курса уделено содержанию исключительного права на изобретение, полезную модель или промышленный образец и способам распоряжения этим правом.

**Задачи дисциплины**

Задачи дисциплины:

- изучение роли и значения объектов авторского;
- права в современном экономическом обороте;

-изучение правового механизма, регулирующего институты авторского права;
-изучение основных категорий авторского и смежного права; усвоение основных тен-денций судебной и арбитражной практики при разрешении споров, связанных с авторским правом;
-изучение международных конвенций и соглашений относительно авторского права с целью освоения международного порядка охраны прав авторов и правообладателей;

- овладения навыками практического решения конкретных ситуаций по проблемам применения авторского права в области производства продуктов питания животного происхождения

**Предмет дисциплины**

Является регулирование патентной деятельности, выявление юридических характеристик видов указанной деятельности, изучение прав и обязанностей субъектов патентных правоотношений.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ПК-5 | Способен проводить научные исследования с использованием отечественного и | З1 | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения |
| | зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания животного происхождения | У1 | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |
| | | Н1 | Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1 Общие положения авторского и патентного права Раздел 2 Специальные вопросы авторского и патентного права

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.10 Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

**Цель** изучения дисциплины - дать обучающимся знания по обеспечению качества

продовольственного сырья и продуктов животного происхождения. Знания об источниках и путях загрязнения сырья и пищевых продуктов, о мерах профилактики загрязнений и контроле показателей безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

**Задачи дисциплины**

**Задачи** дисциплины - изучение характерных загрязнений продовольственного сырья и продуктов животного происхождения: ксенобиотиками различного происхождения, микроорганизмами и их метаболитами; а также основные методы обеспечения безопасности сырья и продуктов животного происхождения. Формирование знаний нормативных документов в области безопасности сырья и продуктов животного происхождения; основных понятий и элементов технического регулирования, формирование умений и навыков управления качеством и безопасностью производства сырья и продуктов животного происхождения, а также обеспечение требований технических регламентов и выявление брака.

**Предмет дисциплины**

**Предметом** дисциплины являются средства и методы обеспечения биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения; основные требования, предъявляемые к сырью и продуктам животного происхождения, нормы и правила технологического процесса и биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ПК-4 | Способен организовывать | З8 | Основные требования, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | управление безопасностью и прослеживаемостью продуктов питания животного происхождения | | предъявляемые к сырью и продуктам животного происхождения, нормы и правила технологического процесса и биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения; требования нормативной и законодательной базы по основам управления в производственном процессе; особенности санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях |
| | | У1 | Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |
| | | Н1 | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции |

## 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Нормативная база и регулирование безопасности сырья и продуктов животного происхождения

Подраздел 1.1. Основы продовольственной безопасности.

Подраздел 1.2. Законодательная и нормативная система безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Подраздел 1.3. Организация государственного, ведомственного, производственного контроля безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Раздел 2. Средства и методы обеспечения экологической и биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Подраздел 2.1. Виды ксенобиотиков, пути загрязнения сырья и продуктов животного происхождения.

Подраздел 2.2 Санитарно-гигиеническая оценка сырья и продуктов животного происхождения (молоко, мясо, рыба).

Подраздел 2.3 Отдельные группы организмов, вызывающих порчу сырья и продуктов животного происхождения и потенциально патогенных для человека

Подраздел 2.4. Методы учета контаминантов при оценке качества сырья и продуктов животного происхождения.

Подраздел 2.5. Организация системы контроля качества сырья и продуктов животного происхождения

Подраздел 2.6. Управление процессами порчи сырья и продуктов животного происхождения

Подраздел 2.7. Опасности пищевых добавок, применяемых в технологии продуктов животного происхождения

Подраздел 2.8. Опасности зооантропонозных инфекций и гельминтозы
Подраздел 2.9.Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности
Раздел 3. Профессиональная подготовка работников пищевых предприятий
Подраздел 3.1.Технологический мониторинг на предприятии пищевой промышленности
Подраздел 3.2. Безопасность пищевых производств. Принципы создания биологичнски безопасных продуктов животного происхождения
Подраздел 3.3. Безопасность эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия

**4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.08 «Технохимический контроль на предприятиях отрасли»**

**1.1. Цель дисциплины**

Формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле технологических процессов получения продуктов животного происхождения, методах анализа показателей качества сырья, полупродуктов и готовой продукции.

**1.2. Задачи дисциплины**

Формирование знаний нормативных правовых актов в области качества и безопасности продукции животноводства; формирование знаний методов технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; требований к качеству и безопасности сельскохозяйственной продукции; требований к качеству выполнения технологических операций при хранении и переработке сельскохозяйственного сырья; формирование умений и навыков по организации технохимического контроля при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; отбора проб; пользования оборудованием производственных лабораторий; выполнения лабораторных анализов сельскохозяйственной продукции стандартными и специализированными методами.

**1.3. Предмет дисциплины**

Схемы технохимического контроля производств продуктов животного происхождения, методы контроля качества сырья животного происхождения и продуктов его переработки с целью получения продукции, удовлетворяющей нормативной документации.

**1.4. Место дисциплины в образовательной программе.**

Данная дисциплина относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений

**1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами**

Дисциплина имеет связи со следующими дисциплинами: Общая технология отрасли, Технология продуктов животного происхождения, Системы менеджмента качества и безопасности продукции животного происхождения, Основы разработки нормативных документов отрасли.

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| Компетенция | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| **код** | **название** | **код** | **содержание** |
| Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический | | | |
| ПК -1 | Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения | З5 | Перечень производственной документации; цели и задачи работы производственной лаборатории; точки контроля показателей производства |
| | | У7 | Вести производственную документацию, организовывать работу производственной лаборатории |
| Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический | | | |
| ПК-3 | Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля | З1 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | | У2 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | | У5 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н1 | 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 |

## 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация технохимического контроля производства продуктов животного происхождения

Подраздел 1.1. Организация контроля качества сырья для производства, правила приемки и методы отбора проб. процессов производства мясных продуктов.

Подраздел 1.2. Организация контроля качества сырья для производства, правила приемки и методы отбора проб. процессов производства молочных продуктов. Раздел 2. Методы определения качественных показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции животного происхождения

Подраздел 2.1. Методы определения качественных показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции в производстве мясных продуктов.
Подраздел 2.2. Методы определения качественных показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции в производстве молочных продуктов

**4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.**

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
## Б1.В.09 Подтверждение соответствия органической продукции животного происхождения

### 1. Общие положения

**Цель дисциплины**

Цель изучения дисциплины - получение знаний, формирование умений и опыта практической деятельности в области процессов производства продукции животного происхождения.

**Задачи дисциплины**

Задачи дисциплины - изучение требований к процессам и продукции органического сельскохозяйственного производства, формирование умений и навыков оценки соответствия процессов производства продукции животного происхождения требованиям нормативно-правовых и нормативных документов.

**Предмет дисциплины**

Предметом дисциплины являются теоретические и практические закономерности формирования и подтверждения соответствия процессов производства продукции животного происхождения

### 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ПК -4 | Способен организовывать управление безопасностью и прослеживаемостью продуктов питания животного происхождения | З1 | Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У2 | Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Н1 | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции |
| ПК-6 | Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения | З2 | Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| | | У2 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н1 | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Требования к процессам производства, переработки, маркировки и реализации сельскохозяйственной продукции органического производства

Раздел 2. Оценка соответствия процессов и продукции органического сельскохозяйственного производства

**4. Форма промежуточной аттестации: экзамен**

## Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
## Б1.В.10 Технология продуктов животного происхождения

### 1. Общая характеристика дисциплины

**Цель дисциплины**

Освоение технологических процессов производства продуктов животного происхождения в объеме, необходимом для решения производственных задач отрасли и в исследовательской деятельности

**Задачи дисциплины**

**Задачи:**

- приобретение теоретических знаний и практических навыков для дальнейшего использования их в профессиональной деятельности;

- раскрытие теоретических основ производства продукции животного происхождения;

- изучение требований, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции;

- ознакомление обучающихся с традиционными технологическими схемами, а также направлениями совершенствования их технологии;

- раскрытие возможных причин возникновения пороков продуктов и меры их предотвращения;

- ознакомление обучающихся с методикой производственных расчетов

**Предмет дисциплины**

Изучение сущности технологических процессов с целью управления качеством и безопасностью выпускаемой продукции.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ПК-1 | Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения | З4 | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | У 4 | Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | | Н3 | Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| ПК-2 | Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей | Н1 | Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения |
| | | У2 | Применять способы организации |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | 31 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1 Технология мяса и мясных продуктов

Раздел 2 Технология молока и молочных продуктов Раздел 3 Технология рыбы и рыбных продуктов

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен, курсовая работа**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.11 Проектирование предприятий отрасли**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

Формирование у обучающихся знаний и умений в области проектирования объектов пищевой промышленности, специализирующихся по выпуску продуктов питания животного происхождения, а также подготовке обучающихся к выполнению выпускной квалификационной работы..

**Задачи дисциплины**

**Задачи:**

получить представления о проектировании предприятий по производству продуктов животного происхождения, освоить методы выполнения необходимых технологических расчетов.

**Предмет дисциплины**

Изучение вопросов проектирования предприятий, выпускающих продукты питания животного происхождения.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ПК-1 | Способен составлять производственную документацию, организовывать работу | 33 | Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | структурного подразделения | У5 | Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | | Н1 | Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| ПК-2 | Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей | Н1 | Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения |
| | | У2 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | З4 | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1 Проектирование предприятий молочной отрасли

Раздел 2 Проектирование предприятий молочной отрасли

**4. Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.12 Современные технологии продуктов животного происхождения**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

Формирование знаний, умений и навыков в области проектирования и обеспечения качества продуктов питания животного происхождения

**Задачи дисциплины**

Формирование знаний научных и технологических основ формирования качества, безопасности продуктов питания животного происхождения различного целевого назначения; формирование умений и навыков конструирования пищевых продуктов питания животного

происхождения различного целевого назначения и реализации их технологий..

**Предмет дисциплины**

Теоретические и практические закономерности формирования потребительских свойств и показателей назначения продуктов питания животного происхождения

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ПК-4 | Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения | З4 | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| | | У3 | Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольноизмерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| | | Н2 | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1 Лучшие отечественные и зарубежные практики в области продуктов питания животного происхождения

Раздел 2 Разработка рецептурных составов и технологических приемов получения продуктов питания животного происхождения

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.14 Экономика и управление производством**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

Дать системное, целостное понимание базовых принципов, закономерностей, механизма функционирования отраслей АПК для получения способности обеспечить эффективную деятельность предприятий с разной отраслевой спецификой, в том числе в сфере производства продуктов питания животного происхождения, а также навыков исследования и решения текущих и стратегических задач хозяйствующего субъекта

**Задачи дисциплины**

**Задачи:**

сформировать устойчивые знания в организации работы предприятий с разной отраслевой спецификой, в том числе в сфере производства продуктов питания животного происхождения, опираясь на нормативные акты, регламентирующие хозяйственную деятельность в РФ; сформировать умение использовать прикладные знания в области развития форм, приёмов и методов экономического управления предприятием в современных условиях; сформировать умение эффективно использовать ресурсный потенциал отрасли и предприятий для долговременной, продуктивной и общественно значимой деятельности; сформировать навыки самостоятельного, творческого использования теоретических знаний в

практической, научно-исследовательской деятельности.

**Предмет дисциплины**

Организация и экономическая составляющая с разной отраслевой спецификой, в том числе в сфере производства продуктов питания животного происхождения.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ПК-2 | Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей | З2 | Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | | З3 | Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения |
| | | У3 | Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н2 | Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения |
| ПК-6 | Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения | З1 | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У1 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного |
| | | | происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| | | Н2 | Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1 Общая характеристика предприятий

Раздел 2 Ресурсы предприятия

Раздел 3 Экономическая деятельность предприятия Раздел 4 Управление развитием предприятия (организации)

**4. Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.15 Системы менеджмента качества и безопасности продукции животного происхождения**

**1. Цель дисциплины**

Обучение принципам построения систем менеджмента качества (СМК) и безопасности организаций на основе положений национальных и международных стандартов ИСО серии 9000, 22000 а также стратегии всеобщего управления качеством, развиваемой в международной и отечественной практике, в том числе в области производства продуктов питания животного происхождения.

**Задачи дисциплины**

**Задачи:**

изучить принципы менеджмента качества; изучить структуру и положения стандартов ИСО серии 9000, 22000; изучить особенности построения СМК на предприятиях различных форматов в области производства пищевых продуктов животного происхождения; документировать процессы СМК в области производства продуктов питания животного происхождения; проводить анализ документации на соответствие требованиям стандартов; использовать цикл PDCA (планируй, действуй, контролируй, корректируй в области производства пищевых продуктов питания животного происхождения..

**Предмет дисциплины**

Управление качеством деятельности предприятий по производству продуктов питания животного происхождения, которая рассматривается как система взаимосвязанных процессов.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ПК-2 | Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей | З1 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | У3 | Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н2 | Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения |
| ПК-4 | Способен организовывать управление безопасностью и прослеживаемостью продуктов питания животного происхождения | Н3 | Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения |
| | | У2 | Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения |
| | | З2 | Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1 Система менеджмента качества

Раздел 2 Система менеджмента безопасности

**4. Форма промежуточной аттестации: экзамен**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.16 Технология функциональных продуктов животного происхождения1. 1.1. Цель дисциплины**

Формирование начальных знаний и навыков в области технологии производства продукции функционального и специализированного назначения.

**1.2. Задачи дисциплины**

**Задачи:**

умение владеть терминологией, определениями и положениями в технологии производства продукции функционального и специализированного назначения;

- изучение общих технологических процессов, идущих при производстве продукции функционального и специализированного назначения;
- приобретение навыков технологической обработки сырья для получения продукции функционального и специализированного назначения.

**1.3. Предмет дисциплины**

Основы технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для освоения технологических процессов производства продуктов функционального и специализированного назначения

**1.4. Место дисциплины в образовательной программе**

Дисциплина относится к обязательной части Блока 1. Дисциплины (модули).

**1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами**

Дисциплина имеет связи со следующими дисциплинами обязательной части: Перспективные технологии в отрасли, и дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений Введению в технологию отрасли, Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения, Общая технология отрасли, Современные технологии продуктов животного происхождения, Техно-химический контроль.

## 2. Планируемые результаты обучения

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ПК-5 | Способен проводить научные исследования с использованием отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания животного происхождения | З2 | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения |
| | | У3 | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Н2 | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| ПК-6 | Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения | З2 | Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| | | У2 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н1 | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Общие принципы создания продуктов функционального и специализированного назначения

Раздел 2 Основы технологии получения функционального и специализированного назначения из сырья животного происхождения

**4. Форма промежуточной аттестации: экзамен**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.17 Основы разработки нормативных документов отрасли**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в области разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, включая инновационные технологии продуктов питания животного происхождения..

**Задачи дисциплины**

овладение основными понятиями в области стандартизации, в том числе стандартизации менеджмента; изучение порядка разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических документов на процессы и продукцию, в том числе функционального и специализированного назначения; умение применять полученные теоретические знания и практические умения и навыки в научноисследовательской деятельности в производства продуктов питания животного происхождения.

**Предмет дисциплины**

Нормативная и техническая документация на новые технологические решения и новые виды продуктов питания животного происхождения.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ПК-2 | Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей | З4 | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У2 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н2 | Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Введение в дисциплину

Раздел 2. Стандартизация как инструмент менеджмента в организации

Раздел 3. Разработка нормативных и технических документов в организации

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.18 «Конкурентоспособность продукции животного происхождения»**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Целью** дисциплины является изучение данных, показывающих профессиональную значимость теоретических и практических умений в области оценки конкурентоспособности продукции животного происхождения, формирование навыков в условиях, моделирующих профессиональную деятельность бакалавров.

К **задачам** дисциплины относятся:

- Критерии и факторы конкурентоспособности продукции животного происхождения
- Оценка конкурентоспособности продукции животного происхождения

**Предмет** изучения дисциплины - вопросы формирования конкурентоспособного ассортимента продукции животного происхождения.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| **Компетенция** | | **Индикатор достижения компетенции** | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ПК-5 | Способен проводить научные исследования с использованием отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания животного происхождения | **Н1** | Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях |
| ПК-6 | Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения | **З2** | Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| | | **У2** | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | **Н1** | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья |

***3.*** **Содержание дисциплины**

Раздел 1. Критерии и факторы конкурентоспособности продукции животного происхождения

Тема 1. Общая характеристика конкурентоспособности продукции животного происхождения.

Понятие конкуренции, конкурентоспособности, критериев и факторов конкурентоспособности продукции животного происхождения. Конкурентоспособность продукции животного происхождения как мера качества жизни населения и прибыли организации. Роль оценки конкурентоспособности в предпринимательской деятельности. Объекты и субъекты оценки конкурентоспособности продукции животного происхождения.

Тема 2. Критерии конкурентоспособности продукции животного происхождения на внутреннем и внешнем рынках.

Социальная адресность как критерий: сущность; формирование как дискретной и интерактивной процессы; роль мерчендайзинга в обеспечении критерия. Уровень качества как критерий конкурентоспособности: выбор технических характеристик, определяющих конкурентные преимущества товаров; необходимость преобразования технических характеристик в потребительские показатели качества; дифференциальный и комплексный методы оценки уровня качества; характеристики стабильности уровня качества в объеме и во времени.

Потребительская новизна: характеристика товаров по степени новизны; роль потребительской новизны в обеспечении конкурентоспособности продукции животного происхождения. Стабильность новизны во времени и в объеме. Имидж: понятие и роль в обеспечении конкурентоспособности; имидж и торговые марки. Информативность: требования к объему и содержанию информации о конкурентных преимуществах; средства информации о конкурентных преимуществах; знаки, информирующие о конкурентоспособности товаров. Безопасность: безопасность как ограничительный критерий и как критерий, подлежащий оценке, методы повышения гарантии безопасности. Подлинность: меры обеспечения, способы подтверждения. Цена потребления: понятие и структура цены потребления; проблема достижения адекватности цены качеству; комбинация изменения цен и качества как основа конкурентной стратегии.

Тема 3. Макроэкономические и микроэкономические факторы конкурентоспособности.

Макроэкономические факторы конкурентоспособности продукции животного происхождения: экономическая политика страны, состояние нормативно-технической базы, состояние финансовой системы, внешнеэкономическая стратегия страны, научнотехнический потенциал страны, уровень развития информационных технологий, стоимость ресурсов, географическое, политическое и экономическое положение страны, производительность и интенсивность труда, издержки производства продукции в отраслях. «Правило ромба» М. Портера. Микроэкономические факторы.

Производственные факторы: оборудование и персонал; сырьевые ресурсы; инженерно-технические знания и опыт персонала. Критерии модели Премии Правительства РФ в области качества как производственные факторы. Рыночные факторы: типы рынка, емкость рынка (размер рынка, рыночная новизна, частота покупок товара); стабильность и перспективность рынка. Сбытовые факторы: увязка новой продукции с ассортиментом выпускаемой продукции; наличие разветвленной дилерской сети; рекламное обеспечение; формы расчета с поставщиком, транспортабельность товара; надежность поставки. Сервисные факторы: факторы, действующие на стадии предпродажного обслуживания; факторы, действующие на стадии послепродажного обслуживания. Взаимосвязь сбытовых и сервисных факторов как причин изменения качества товара, доступности товара, ассортимента товаров.

Тема 4. Роль технического регулирования в обеспечении конкурентоспособности.

Роль стандартизации: соответствие обязательным требованиям государственных стандартов, техническим регламентам, международным стандартам, как условие выхода на рынок и целесообразности оценки конкурентоспособности; соответствие зарубежным стандартам как фактор, определяющий уровень качества и возможность реализации на рынке. Роль сертификации и других форм обязательного подтверждения: обязательное подтверждение соответствия как условие выхода на рынок и целесообразность оценки конкурентоспособности; добровольная сертификация как фактор обеспечения конкурентоспособности; схема сертификации и имидж органа по сертификации как фактор

конкурентоспособности. Роль систем качества в обеспечении стабильности уровня качества продукции животного происхождения.

Раздел 2. Оценка конкурентоспособности продукции животного происхождения

Тема 5. Методы оценки конкурентоспособности продукции животного происхождения.

Цели и принципы оценки конкурентоспособности продукции животного происхождения. Этапы развития конкурентоспособности продукции животного происхождения. Классификация методов оценки конкурентоспособности продукции животного происхождения. Характеристика методов исходя из источника и способа получения первичной информации (расчетный, экспериментальный, статистический и пр.). Характеристика методов исходя из номенклатуры критериев - прямые методы и косвенные методы. Характеристика методов исходя цели и стадии оценки: методы, применяемые на стадиях проектирования и изготовления продукции; методы, применяемые на стадиях реализации и эксплуатации. Характеристика методов исходя из формы представленных данных: графические методы, матричные методы; расчетные методы; комбинированные методы.

Тема 6. Особенности оценки конкурентоспособности продукции животного происхождения.

Особенности оценки конкурентоспособности продукции животного происхождения. Принципы оценки конкурентоспособности продукции животного происхождения. Характеристика критериев конкурентоспособности продукции животного происхождения. Оценка конкурентоспособности продукции животного происхождения.

Тема 7. Характеристика отдельных методов обеспечения конкурентоспособности продукции животного происхождения.

Выбор приоритетных критериев на основе анализа скорости старения критериев. Развертывание функции качества как метод определения приоритетных критериев. Функционально - стоимостной анализ. Программа «Шесть сигма» как методология обеспечения стабильности качества.

***4. Форма промежуточной аттестации: зачет.***

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**
**Б1.В.ДЭ.01.01 Статистические методы анализа в отрасли**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

Дать углубленный обзор основных направлений статистической обработки и анализа многомерных выборочных совокупностей, формирование навыков практического использования методов статистического анализа для исследования технологических процессов, освоение специализированных программных продуктов для статистических расчетов.

**Задачи дисциплины**

- . изучить основные понятия и термины, обозначающих сущность практически используемых статистических методов;
- научить применять методы математической статистики для решения задач статистической обработки данных с применением средств вычислительной техники и прикладного программного обеспечения;
- научить систематизировать данные экспериментальных и научных исследований
- изучить методы статистического анализа; изучить статистические методы оценки качества сырья и готовой

**Предмет дисциплины**

Методы статистического анализа данных применительно к технологическим процес-сам отрасли, оценке качества сырья и готовой продукции.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | Индикатор достижения компетенции |
|---|---|

| код | название | код | содержание |
|---|---|---|---|
| ПК-2 | Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей | З1 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | У1 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| | | Н2 | Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Теоретические основы статистических
методов анализа
Раздел 2. Статистические методы анализа

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.ДЭ.01.02 Методы обработки результатов исследований**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

Дать углубленный обзор основных методов обработки результатов исследований и экспериментальных данных, формирование навыков практического использования методов анализа для исследования технологических процессов, освоение специализированных программных продуктов для анализа результатов исследований.

**Задачи дисциплины**

-изучить основные этапы проведения экспериментальных исследований;

-изучить методики планирования и проведения экспериментов, обработки и оценки полученных результатов экспериментальных исследований;

-научить применять методы математической статистики для обработки данных с применением средств вычислительной техники и прикладного программного обеспечения;

-научить систематизировать данные экспериментальных и научных исследований изучить методы оценки качества сырья и готовой продукции

**Предмет дисциплины**

Методы обработки результатов исследований и анализа экспериментальных данных применительно к технологическим процессам отрасли, оценке качества сырья и готовой продукции.

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК-2 | Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей | З1 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | У1 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| | | Н2 | Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Методология экспериментальных исследований
Раздел 2. Теоретические основы анализа результатов исследований
Раздел 3. Обработка результатов экспериментальных исследований

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.ДЭ.02.01 Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения**

**Общая характеристика дисциплины**

Сформировать основы учета за-трат на производство, а также контроля за использованием материальных ресурсов и денежных средств

**Задачи дисциплины**

-изучить общие принципы учета затрат на производство, документирования фактов хозяйственной жизни;
- изучить основы ведения учета затрат на производство, обеспечению эффективного документооборота на предприятиях мясной и молочной промышленности, контролю за использованием материальных ресурсов и денежных средств.

**Предмет дисциплины**

Вопросы организации учета и контроля движения сырья и полуфабрикатов на предприятиях пищевой промышленности, перечня документов и механизмов документооборота в организации производства продуктов питания животного происхождения..

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ПК-1 | Способен составлять производственную документацию, | З3 | Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | организовывать работу структурного подразделения | У 3 | Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | | Н5 | Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| ПК-3 | Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля | З1 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | | У4 | Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | Н2 | Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного |
| | | | происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |

**3. Содержание дисциплины**

Раздел 1. Основы организации и задачи производственного учета на предприятиях отрасли
Раздел 2. Производственный учет
Раздел 3. Автоматизированные системы учета

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**Б1.В.ДЭ.02.02 Производственный контроль на предприятиях отрасли**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель дисциплины**

Сформировать основы осуществления производственного контроля, а также контроля за использованием материальных ресурсов и денежных средств

**Задачи дисциплины**

-изучить общие принципы производственного контроля, документирования фактов хозяйственной жизни;

- изучить основы ведения производственного контроля, обеспечению эффективного документооборота на предприятиях мясной и молочной промышленности, контролю за использованием материальных ресурсов и денежных средств.

**Предмет дисциплины**

Вопросы организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности, перечня документов и механизмов документооборота в организации производства продуктов питания животного происхождения..

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ПК-1 | Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения | З3 | Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У 3 | Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | | Н5 | Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| ПК-3 | Способен организовывать и | З1 | Методы технохимического и лабораторного |
| | проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля | | контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | | У4 | Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | Н2 | Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |

## 3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы организации и задачи производственного контроля на предприятиях отрасли

Раздел 2. Производственный контроль

## 4. Форма промежуточной аттестации: зачет

## Аннотация рабочей программы практик

## Б2.О.01(У) учебная практика, ознакомительная практика

### 1.1. Цель практики

**Цель** закрепить теоретические знания и приобрести практические навыки реализации процессного подхода в моделировании и реализации технологий производства продуктов питания животного происхождения, получение обучающимися первичных профессиональных умений и навыков, связанных с основными видами профессиональной деятельности в области продуктов питания животного происхождения:

научно-исследовательский производственно-технологический

### 1.2. Задачи практики

**Задачи практики:**

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- изучить нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- изучить структуру предприятий и основы производства продуктов питания животного происхождения

### 1.3. Место практики в образовательной программе

Учебная практика Б2.О.01(У) учебная практика, ознакомительная практика относится к Блоку 2. Практика, к обязательной его части.

### 1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами

Учебная практика Б2.О.01(У) учебная практика, ознакомительная практика взаимосвязана со следующими дисциплинами учебного плана:

- Б1.О.13 Математика;
- Б1.О.14 Химия;
- Б1.О.15 Физика;
- Б1.О.21 Техническое регулирование, стандартизация и метрология отрасли

Б1.О.24 Перспективные технологии в отрасли

Б1.В.01 Введение в технологию отрасли.

## 2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

| Компетенции | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| код | название | код | содержание |
| ОПК-2 | . Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | З1 | Методы экспериментальных исследований физических и химических явлений |
| | | У5 | Обосновывать применение приборов для измерения параметров разрабатываемых технических средств и технологических процессов в конкретных производственных условиях |
| | | Н3 | Выбора приборов для измерения параметров разрабатываемых технических средств и технологических процессов. |
| ПК-1 | Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения | З4 | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | У 3 | Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | | Н1 | Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | производства продуктов питания животного происхождения |

## 3. Содержание дисциплины

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки «Товароведение» раздел основной образовательной программы бакалавриата «Учебная практика. Ознакомительная практика» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию профессиональных компетенций студентов.

«Учебная практика. Ознакомительная практика» является обязательной.

Учебная практика может проводиться на кафедре товароведения и экспертизы товаров, научной библиотеке Воронежского ГАУ с использованием потенциала научной библиотеки университета и электронных библиотечных систем ЭБС «Лань», ЭБС «ZNANIUM.COM», ЭБС Юрайт, ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ», профессиональных баз данных ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ и других информационных ресурсов научной библиотеки университета.

Учебная практика может проводиться на профильных предприятиях (и/или структурных подразделения крупных торговых сетей (и/ или организаций по переработке сельскохозяйственного сырья и производству продовольственных товаров), расположенных в г. Воронеже), с которыми заключены долгосрочные или индивидуальные договоры.

Практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

**Примерный план прохождения учебной практики:**

Примерный план прохождения учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика).

**1.** Организационно-подготовительный

Проведение организационного собрания, на котором указываются сроки проведения практики и промежуточной аттестации. Осуществляется знакомство с целями и задачами практики Составление плана прохождения практики. Совместно с руководителем практики формирование индивидуального задания.

**2.** Основной (практический, экспериментальный)

Включает в себя:

- ознакомление с историей развития выпускающей кафедры и (или) предприятий по производству продуктов животного происхождения;
- освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности;
- ознакомление с ассортиментными группами продуктов животного происхождения;
- ознакомление со структурой, организацией работы, техническим оснащением, нормативной документацией и техникой безопасности на предприятии по производству продуктов животного происхождения;
- анализ и систематизация фактического и литературного материала согласно индивидуального задания;
- работа над отчетом по практике, подготовка презентации по результатам работы.

В соответствии с индивидуальным заданием на этом этапе могут быть проведены отдельные исследования в рамках решаемой научно-практической задачи.

**3.** Заключительный

Защита отчета по практике. Конференция (круглый стол) по итогам практики с участием

преподавателей кафедры, научных сотрудников и производственников.

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет**

**Аннотация рабочей программы практик**

**Б2.В.01(П) производственная практика, научно-исследовательская работа**

**Цели и задачи практики**

Производственная практика, научно-исследовательская работа является составной частью учебного процесса и важным средством соединения теоретического обучения с практической деятельностью.

Производственная практика, научно-исследовательская работа направлена на получение первичных знаний и навыков научных исследований в области производства продуктов животного происхождения.

Производственная практика, научно-исследовательская работа является завершающим этапом второго года обучения и проводится после освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения в соответствии с графиком учебного процесса.

**Цель -** закрепить теоретические знания и приобрести практические навыки проведения научных исследований в области производства продуктов питания животного происхождения

**Задачи производственной практики:**

- принимать участие в проведении экспериментальной работы по теме (заданию), определенной научным руководителем и утвержденной на кафедре;
- сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
- овладение методами исследования и проведения экспериментальных работ;
- овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных;
- подготовка тезисов доклада к выступлению на научной конференции или статьи для опубликования.

## 2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

| Компетенция | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| **Типы задач профессиональной деятельности - научно-исследовательский** | | | |
| ПК-5 | Способен проводить научные исследования с использованием отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания животного происхождения | Н1 | Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях |
| | | Н2 | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| | | У1 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У2 | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения |
| | | У3 | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |
| | | З1 | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения |
| | | З2 | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения |
| | | З3 | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения |
| Типы задач профессиональной деятельности производственно-технологический научно-исследовательский | | | |
| ПК-6. | Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продуктов питания | Н1 | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | животного происхождения | | трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья |
| | | Н2 | Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и техникоэкономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков |
| | | У1 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| | | У2 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | З1 | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | З2 | Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |

**3**.2. Содержание практики

При прохождении производственной практики (технологической) следующие эта-пы.

Этап 1. Организационно-подготовительный

Проведение организационного собрания, на котором указываются сроки проведе-ния практики и промежуточной аттестации. Осуществляется знакомство с целями и зада-чами практики Составление плана прохождения практики, выдача индивидуального зада-ния.

Этап 2. Прохождение практики:

Исследовательский (аналитический)

На этом этапе практики происходит аналитическая работа по подготовке к проведе-нию научного исследования в соответствии с индивидуальным заданием согласно про-грамме:

- изучение тематической учебной, научной, нормативно-правовой, нормативной, методической и технической литературы,
- изучение методов исследования и проведения экспериментов;
- изучение правил эксплуатации исследовательского оборудования:
- изучение методов анализа и обработки экспериментальных данных;
- изучение требований к оформлению научно-технической документации, сбор и анализ необходимой информации в соответствии с темой индивидуального задания;
- проведение патентного поиска по теме исследования;
- работа над отчетом по практике, подготовка презентации по результатам работы.

В соответствии с индивидуальным заданием на этом этапе могут быть проведены отдельные исследования в рамках решаемой научно-практической задачи

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой**

## Аннотация рабочей программы практик

## Б2.О.02(П) производственная практика, технологическая практика

### 1.1. Цель практики

Изучение комплекса технологических процессов и единиц оборудования в основных производственных цехах; ознакомление с вопросами организации и планирования производства, охраной труда, а также приобретение практических умений и навыков в обработке сырья и производстве продуктов животного происхождения

### 1.2. Задачи практики

производственно-технологическая деятельность:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов

### 1.3. Место практики в образовательной программе

Производственная практика, технологическая практика относится к обязательная части Блок 2.Практика.

### 1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами

Производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика базируется на дисциплинах обязательной части образовательной программы: Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Товарный менеджмент и других дисциплинах, формируемых участниками образовательных отношений. Является логическим продолжением учебной практики, ознакомительной практики.

## 2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

| Компетенция | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | З18 | Приемы работы с использованием прикладных программ автоматизированного проектирования |
| | | У14 | Использовать информационные ресурсы проектно-конструкторских расчетов для поиска прототипов конструкций |
| | | Н14 | Решения инженерных задач и оформления специальной документации с использованием систем автоматизированного проектирования |
| | | З1 | инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов |
| | | У1 | применять новые научно - технические разработки малоотходных и безотходных технологий; применять методы переработки отходов производства и экономного использования природных ресурсов |
| | | Н1 | логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний |
| | | З6 | Современные технологии и технические средства в профессиональной деятельности |
| | | У3 | Проектировать технологии производства продукции животноводства |
| | | Н7 | Совершенствования технологий и технических средств в профессиональной деятельности |
| ОПК-4. | Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения | З1 | Основные требования к качеству сырья и продуктов животного происхождения |
| | | У2 | Пользоваться нормативной, технической документацией, регламентами и ветеринарными правилами |
| | | Н1 | Применять методы оценки качества и безопасности продуктов животного происхождения |
| | | З2 | Знать основные технологические операции по выполнению работ по переработке сырья животного происхождения |
| | | У2 | Выполнять основные технологические операции работ по переработке сырья животного происхождения |
| | | Н2 | Выполнять работы по рабочим |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | профессиям в области переработки сырья животного происхождения |
| ОПК-5 | Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения | З | значение дисциплины для организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения и его особенности как ресурсного цикла |
| | | У | применять методы переработки отходов производства и экономного использования природных ресурсов; применять современные методы экологических технологий, иметь опыт применения общего алгоритма экологически оправданных технологических производств по переработке ПП, основ системного анализа и логики научного метода при решении конкретных задач профессиональной деятельности; вести пропаганду экологических знаний в обществе, на производстве и в быту; |
| | | З | Сущность биохимических методов контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции |
| | | У | Проводить биохимические анализы сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции |
| | | Н | Работы с приборами и другим лабораторным оборудованием |
| | | З1 | Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | | У1 | Применять технологические режимы с учетом особенностей химического состава нормализованных смесей и применяемых полуфабрикатов при производстве продуктов животного происхождения |
| | | Н1 | Реализация технологических циклов переработки сырья животного происхождения в соответствии с требованиям технологической и эксплуатационной документации |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | З2 | Требования безопасности и качества, предъявляемые к однородным группам продовольственных товаров, а также основным процессам их производства, хранения, транспортирования и обращения на рынке |
| | | З3 | Виды продовольственных товаров, основы технологии производства и обращения на рынке |
| | | З4 | Методы исследования потребительских свойств продовольственных товаров, с/х сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции |
| | | З5 | Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции |
| | | У1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции и надежность процессов обращения на рынке продовольственных товаров |
| | | У2 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и однородных групп продовольственных товаров, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физикохимический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | У3 | Выявлять несоответствия продовольственных товаров на основе данных лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке |
| | | Н1 | Проведения контроля продовольственных товаров и с/х сырья, используемого при производстве, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля |
| | | Н2 | Документирования информации результатов контроля продовольственных товаров |
| | | Н3 | Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин несоответствий продукции на основе данных контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке |
| Тип ЗПД- производственно технологический | | | |
| ПК-2 | Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей | Н1 | Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения |
| | | Н2 | Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения |
| | | У1 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| | | У2 | Применять способы организации производства и эффективной работы |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У3 | Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У4 | Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения |
| | | З1 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | З2 | Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | | З3 | Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения |
| | | З4 | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ПК-3 | ПК-3 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля | Н1 | 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 |
| | | Н2 | Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | Н3 | Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации |
| | | Н4 | Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У2 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативнотехнической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | | У3 | Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | линиях |
| | | У4 | Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | У5 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | З1 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | | З2 | Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | | З3 | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |

3.2. Содержание практики

При прохождении производственной практики (технологической) следующие этапы.

Этап 1. Организационно-подготовительный

Проведение организационного собрания, на котором указываются сроки проведения практики и промежуточной аттестации. Осуществляется знакомство с целями и задачами практики Составление плана прохождения практики, выдача индивидуального задания.

Этап 2. Прохождение практики:

Раздел 1

1.1. Ознакомление с историей предприятия и сырьевой зоной. Организация заготовок сырья.

1. 2. Анализ структурной организации и ресурсное обеспечение предприятия.

Раздел 2

2.1. Характеристика видов технологического оборудования.

2.2. Описание технического оснащения отдельных производственных участков.

2.3. Анализ основных технологических процессов на предприятии.

2.4. Изучение операций по обработке сырья и технологии производства отдельных видов продукции.

2.5 Характеристика мер в обеспечении безопасного труда.

Раздел 3 Индивидуальное задание (составление обзоров, проведение экспериментов, анализ результатов).

Этап 3. Заключительный

Защита отчета по практике. Конференция (круглый стол) по итогам практики с участием преподавателей кафедры. К процедуре защиты целесообразно привлекать представителей организаций по профилю образовательной программы.

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой**

**Аннотация рабочей программы практик**

Б2.В.02(Пд) производственная практика, преддипломная практика

### 1.1. Цель практики

Изучение комплекса технологических процессов и единиц оборудования в основных производственных цехах; ознакомление с вопросами организации и планирования производства, охраной труда, а также приобретение практических умений и навыков в обработке сырья и производстве продуктов животного происхождения

### 1.2. Задачи практики

производственно-технологическая деятельность:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов

### 1.3. Место практики в образовательной программе

Производственная практика, технологическая практика относится к обязательная части Блок 2.Практика.

### 1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами

Производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика базируется на дисциплинах обязательной части образовательной программы: Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Теоретические основы товароведения и экспертизы, Товарный менеджмент и других дисциплинах, формируемых участниками образовательных отношений. Является логическим продолжением учебной практики, ознакомительной практики.

## 2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

| Компетенция | | Индикатор достижения компетенции | |
|---|---|---|---|
| **Код** | **Содержание** | **Код** | **Содержание** |
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического | З18 | Приемы работы с использованием прикладных программ автоматизированного проектирования |
| | | У14 | Использовать информационные ресурсы проектно-конструкторских расчетов для поиска прототипов конструкций |
| | | Н14 | Решения инженерных задач и оформления специальной документации с использованием систем автоматизированного проектирования |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | оборудования и приборов | З1 | инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов |
| | | У1 | применять новые научно - технические разработки малоотходных и безотходных технологий; применять методы переработки отходов производства и экономного использования природных ресурсов |
| | | Н1 | логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний |
| | | З6 | Современные технологии и технические средства в профессиональной деятельности |
| | | У3 | Проектировать технологии производства продукции животноводства |
| | | Н7 | Совершенствования технологий и технических средств в профессиональной деятельности |
| ОПК-4. | Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения | З1 | Основные требования к качеству сырья и продуктов животного происхождения |
| | | У2 | Пользоваться нормативной, технической документацией, регламентами и ветеринарными правилами |
| | | Н1 | Применять методы оценки качества и безопасности продуктов животного происхождения |
| | | З2 | Знать основные технологические операции по выполнению работ по переработке сырья животного происхождения |
| | | У2 | Выполнять основные технологические операции работ по переработке сырья животного происхождения |
| | | Н2 | Выполнять работы по рабочим профессиям в области переработки сырья животного происхождения |
| ОПК-5 | Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения | З | значение дисциплины для организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения и его особенности как ресурсного цикла |
| | | У | применять методы переработки отходов производства и экономного использования природных ресурсов; применять современные методы экологических технологий, иметь опыт применения |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | общего алгоритма экологически оправданных технологических производств по переработке ПП, основ системного анализа и логики научного метода при решении конкретных задач профессиональной деятельности; вести пропаганду экологических знаний в обществе, на производстве и в быту; |
| | | З | Сущность биохимических методов контроля качества сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции |
| | | У | Проводить биохимические анализы сырья и вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции |
| | | Н | Работы с приборами и другим лабораторным оборудованием |
| | | З1 | Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | | У1 | Применять технологические режимы с учетом особенностей химического состава нормализованных смесей и применяемых полуфабрикатов при производстве продуктов животного происхождения |
| | | Н1 | Реализация технологических циклов переработки сырья животного происхождения в соответствии с требованиям технологической и эксплуатационной документации |
| | | З2 | Требования безопасности и качества, предъявляемые к однородным группам продовольственных товаров, а также основным процессам их производства, хранения, транспортирования и обращения на рынке |
| | | З3 | Виды продовольственных товаров, основы технологии производства и обращения на рынке |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | З4 | Методы исследования потребительских свойств продовольственных товаров, с/х сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции |
| | | З5 | Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции |
| | | У1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции и надежность процессов обращения на рынке продовольственных товаров |
| | | У2 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и однородных групп продовольственных товаров, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физикохимический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации |
| | | У3 | Выявлять несоответствия продовольственных товаров на основе данных лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке |
| | | Н1 | Проведения контроля продовольственных товаров и с/х сырья, используемого при производстве, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Н2 | Документирования информации результатов контроля продовольственных товаров |
| | | Н3 | Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин несоответствий продукции на основе данных контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке |
| Тип ЗПД- производственно технологический | | | |
| ПК-2 | Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей | Н1 | Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения |
| | | Н2 | Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения |
| | | У1 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| | | У2 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У3 | Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | У4 | Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения |
| | | З1 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | З2 | Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | | З3 | Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения |
| | | З4 | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ПК-3 | ПК-3 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля | Н1 | 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 |
| | | Н2 | Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | Н3 | Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации |
| | | Н4 | Разработка методов технического контроля и испытания готовой |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У2 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативнотехнической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | | У3 | Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | У4 | Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| | | У5 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | | 31 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | | 32 | Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | | 33 | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |

### 3.2. Содержание практики

При прохождении производственной практики (технологической) следующие этапы.
Этап 1. Организационно-подготовительный
Проведение организационного собрания, на котором указываются сроки проведения практики и промежуточной аттестации. Осуществляется знакомство с целями и задачами практики Составление плана прохождения практики, выдача индивидуального задания.
Этап 2. Прохождение практики:
**Раздел 1**
1.1. Ознакомление с историей предприятия и сырьевой зоной. Организация заготовок сырья.
1. 2. Анализ структурной организации и ресурсное обеспечение предприятия.
**Раздел 2**
2.1. Характеристика видов технологического оборудования.
2.2. Описание технического оснащения отдельных производственных участков.
2.3. Анализ основных технологических процессов на предприятии.
2.4. Изучение операций по обработке сырья и технологии производства отдельных видов продукции.
2.5 Характеристика мер в обеспечении безопасного труда.
**Раздел 3** Индивидуальное задание (составление обзоров, проведение экспериментов, анализ результатов).
Этап 3. Заключительный
Защита отчета по практике. Конференция (круглый стол) по итогам практики с участием преподавателей кафедры. К процедуре защиты целесообразно привлекать представителей организаций по профилю образовательной программы.

## 5 Форма отчета: зачет с оценкой

**Аннотация рабочей программы**
**Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы**

## 1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации (ГИА) заключается в определении соответствия результатов освоения обучающимся образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; оценка уровня сформированности компетенций, установленных образовательным стандартом и разработанной образовательной программой высшего образования в соответствии с требованиями профессионального стандарта 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения.

К задачам государственной итоговой аттестации относятся:

- определение завершенности этапов формирования компетенций, как планируемых результатов обучения по дисциплинам ОП ВО – знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (ЗУН);
- определение уровня теоретической и практической подготовки обучающегося;
- определение сформированности компетенций и уровня подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач.

В соответствии с ФГОС ВО и разработанной образовательной программой область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность являются:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере управления качеством продукции животного, растительного происхождения и в области биотехнологии продуктов питания);

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический..

## 2. Планируемые результаты освоения образовательной программы высшего образования

| Код компетенции | Наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции | |
|---|---|---|---|
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | З1 | Знать методы поиска, критического анализа и синтеза информации. |
| | | У1 | Уметь проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации. |
| | | Н1 | Иметь навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | методами принятия решений. |
| **Код компетенции** | **Наименование универсальной компетенции** | **Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции** | |
| УК-2 | . Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | З1 | Знать оптимальные способы решения управленческих задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений. |
| | | З2 | Знать действующие правовые нормы, регламентирующие принятие управленческих решений, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений. |
| | | У1 | Уметь формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение. |
| | | Н1 | Иметь навыки выбора оптимальных способов решения задач, учитывая имеющиеся условия, ресурсы и ограничения. |
| | | Н2 | Иметь опыт выбора способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы. |
| УК-3 | . Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | З1 | Знать основы социального взаимодействия в условиях командной работы. |
| | | У1 | Уметь определять стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели. |
| | | Н1 | Иметь опыт взаимодействия с другими членами команды и реализовывать свою роль. |

| Код компетенции | Наименование универсальной компетенции | Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции | |
|---|---|---|---|
| УК-4. | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | З1 | Знать особенности устройства и функционального назначения русского языка; особенности исторического развития и современного состояния русского национального языка; нормы и функциональные стили современного русского литературного языка; аспекты культуры русской речи и основы ораторского искусства. |
| | | З2 | Знать иностранный язык на уровне, достаточном для осуществления деловой коммуникации; особенности перевода текстов по предметной области профессиональной деятельности; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке. |
| | | У1 | Уметь ориентироваться в различных речевых ситуациях и адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения; грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты различной жанровой направленности на государственном языке Российской Федерации; уместно использовать правила русского речевого этикета. |
| | | У2 | Уметь вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке; переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности; публично выступать по проблемам профессиональной деятельности. |
| | | Н1 | Иметь навыки владения жанрами речи, знание которых позволяет свободно общаться в процессе трудовой деятельности на государственном языке Российской Федерации; владения основными формами устного делового общения; владения профессионально значимыми письменными жанрами, знание которых позволяет правильно оформлять деловую и научную |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | документацию. |
| | | Н2 | Иметь навыки устного и письменного делового общения на иностранном языке; перевода текстов, описывающих, предметную область профессиональной деятельности, с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык; речевой коммуникации на иностранном языке. |

| **Код компетенции** | **Наименование универсальной компетенции** | **Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции** | |
|---|---|---|---|
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | З1 | Знать основные понятия и категории философии, основные философские концепции понимания закономерностей развития природы и общества. |
| | | З2 | Знать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте. |
| | | У1 | Уметь интерпретировать проблемы современности с позиций этики и философских знаний. |
| | | У2 | Уметь выявлять причины межкультурного разнообразия общества с учетом исторически сложившихся форм государственной, общественной, религиозной и культурной жизни. |
| | | Н1 | Иметь навыки использования философского подхода для выработки системного понимания проблем. |
| | | Н2 | Иметь навыки понимания общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных цивилизаций. |
| УК-6. | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | З1 | Знать основы планирования целей собственной деятельности с учетом различных факторов. |
| | | У1 | Уметь реализовывать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Н1 | Иметь навыки управления своим временем, опыт построения и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. |

| **Код компетенции** | **Наименование универсальной компетенции** | **Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции** | |
|---|---|---|---|
| УК-7. | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | З1 | Знать основы физической культуры и спорта, принципы организации здорового образа жизни. |
| | | З2 | Знать основные способы поддерживания должного уровня физической подготовленности. |
| | | У1 | Уметь подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств. |
| | | У2 | Уметь выбирать системы физических упражнений для оптимизации работоспособности и физического развития. |
| | | Н1 | Иметь навыки поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. |
| | | Н2 | Иметь навыки использования средств и методов физической культуры и спорта для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности. |
| УК-8 | Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | З1 | Знать возможные угрозы для жизни и здоровья человека при осуществлении профессиональной деятельности. |
| | | У1 | Уметь анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания. |
| | | У2 | Уметь поддерживать безопасные условия жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций. |
| | | Н1 | Иметь навыки оказания первой помощи пострадавшему. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Н2 | Иметь опыт поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды. |

| **Код компетенции** | **Наименование универсальной компетенции** | **Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции** | |
|---|---|---|---|
| УК-9 | Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах | З1 | Знать основные понятия инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах. |
| | | З2 | Знать основы психофизического развития личности. |
| | | У1 | Уметь взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалида. |
| | | Н1 | Иметь навыки планирования и организации социального сопровождения (адаптации) лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в условиях инклюзивного взаимодействия в профессиональной сфере. |
| УК-10 | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | З1 | Знать основы макро- и микроэкономики, экономики домохозяйств; законы и закономерности развития экономических систем. |
| | | У1 | Уметь критически оценивать экономические последствия действий в различных областях и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений. |
| | | Н1 | Иметь опыт применения обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне, в рамках экономики домохозяйств. |
| **Код компетенции** | **Наименование универсальной компетенции** | **Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции** | |
| УК-11 | Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | З1 | Знать сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия и |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | различные формы коррупционного поведения. |
| | | З2 | Знать действующее законодательство в области противодействия коррупции. |
| | | У1 | Уметь принимать самостоятельные решения в области противодействия коррупции, основываясь на действующем законодательстве. |
| | | У2 | Уметь выявлять признаки коррупционного поведения, оценивать и содействовать его пресечению. |
| | | Н1 | Иметь навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях и нетерпимому отношению к коррупционным проявлениям в обществе. |

| **Код и наименование общепрофессиональной компетенции** | **Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции** |
|---|---|
| ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | **Обучающийся должен знать:** |
| | З 1 -Процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы защиты информации |
| | З2-Направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности |
| | З3-Виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | У1 использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с компьютером как средством управления информацией |
| | У 2использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности |
| | У 3работать с программными средствами общего назначения |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | Н1 иметь навыки работы с информацией в компьютерных сетях |
| | Н2 иметь навыки использования программных средств для решения задач обработки информации- |
| | Н3 иметь навыки выбора современных информационных технологий для решения конкретных задач |
| ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | **Обучающийся должен знать:** |
| | З 1 Обучающийся должен знать основные законы и постулаты физики, физические явления. |
| | З.4 Основные химические законы, основы реакционной способности химических веществ, принципы идентификации химических соединений |
| | З1 Процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы |

| | |
|---|---|
| | защиты информации |
| | З2 Направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности |
| | З3 Виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение |
| | З5 Строение биомолекул и механизмы их функционирования в живых организмах |
| | З6 Строение биомолекул и механизмы их функционирования в живых организмах |
| | З7 основные законы и методы исследований, основы технологических процессов производства продуктов питания из животного сырья; принцип действия технологического оборудования |
| | З8 Свойства микроорганизмов пищевых продуктов |
| | З9 Химический состав пищевого сырья, продуктов его переработки и химические превращения, протекающих в них при хранении, в производстве пищевых продуктов |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | У 2 Обучающийся должен уметь использовать знания основных законов и постулатов физики для решения стандартных задач в профессиональной деятельности |
| | У.3 Использовать знания о составе, свойствах и реакционной способности химических соединений при производстве продуктов питания из растительного сырья |
| | У1 использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с компьютером как средством управления информацией |
| | У2 использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности |
| | У4 работать с программными средствами общего назначения |
| | У5 Применять знания о биохимических соединениях и их превращениях для решения задач профессиональной деятельности |
| | У6 Применять знания о биохимических соединениях и их превращениях для решения задач профессиональной деятельности |
| | У7 эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях |
| | У8 Применять знания о микроорганизмах пищевых продуктов и их жизнедеятельности для решения задач профессиональной деятельности |
| | У9 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения на основе знаний пищевой химии |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | Н 3 Обучающийся должен владеть методикой применения физических законов в профессиональной деятельности. |
| | Н.4 Владеть навыками практической работы с химическим и физико-химическим оборудованием неорганическими и органическими химическими реактивами |
| | Н1 иметь навыки работы с информацией в компьютерных сетях |
| | Н2 иметь навыки использования программных средств для решения задач обработки информации- |
| | Н3 иметь навыки выбора современных информационных технологий для решения конкретных задач |
| | Н5 Определять биохимические соединения в продуктах животного происхождения |

| | |
|---|---|
| | Н6 Определять биохимические соединения в продуктах животного происхождения |
| | Н7 эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из животного сырья |
| | Н8 Определять биохимические соединения в продуктах животного происхождения |
| | Н 9 Проводить анализы химического состава сырья и продукции |
| ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | **Обучающийся должен знать:** |
| | З18 Приемы работы с использованием прикладных программ автоматизированного проектирования |
| | З1 инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов |
| | З6 Современные технологии и технические средства в профессиональной деятельности |
| | З2 прогрессивные методы технологических расчетов и подбора аппаратов и приборов при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания из животного сырья |
| | З3 Основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности |
| | З4 Методологию построения современных ав-томатизированных систем управления тех-нологическими процессами, их состав и структуру |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | У14 Использовать информационные ресурсы проектно-конструкторских расчетов для поиска прототипов конструкций |
| | У1 применять новые научно – технические разработки малоотходных и безотходных технологий; применять методы переработки отходов производства и экономного использования природных ресурсов |
| | У3 Проектировать технологии производства продукции животноводства |
| | У2 осваивать новые приборные техники и современное технологическое оборудование при ведения новых процессов производства продуктов питания из животного сырья |
| | У4 Использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания |
| | У5 Решать профессиональные задачи, связан-ные с применением АСУ ТП |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | Н14 Решения инженерных задач и оформления специальной документации с использованием систем автоматизированного проектирования |
| | Н1 логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний |
| | Н7 Совершенствования технологий и технических средств в профессиональной деятельности |
| | Н2 эксплуатации технологического оборудования и приборов при производстве продуктов питания из животного сырья. |
| | Н3 Осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов |
| | Н5 Эксплуатации систем автоматизации, при-меняемых на предприятиях пищевой про-мышленности |
| ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства | **Обучающийся должен знать:** |
| | З1 Основные требования к качеству сырья и продуктов животного происхождения |

| | |
|---|---|
| продуктов животного происхождения | З2 Знать основные технологические операции по выполнению работ по переработке сырья животного происхождения |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | У2 Пользоваться нормативной, технической документацией, регламентами и ветеринарными правилами |
| | У2 Выполнять основные технологические операции работ по переработке сырья животного происхождения |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | Н1 Применять методы оценки качества и безопасности продуктов животного происхождения |
| | Н2 Выполнять работы по рабочим профессиям в области переработки сырья животного происхождения |
| ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения | **Обучающийся должен знать:** |
| | З1 Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | З2 значение дисциплины для организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения и его особенности как ресурсного цикла |
| | З3 область применения, сущность и особенности технического регулирования применительно к продуктам питания животного происхождения |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | У1 Применять технологические режимы с учетом особенностей химического состава нормализованных смесей и применяемых полуфабрикатов при производстве продуктов животного происхождения |
| | У2 применять методы переработки отходов производства и экономного использования природных ресурсов; применять современные методы экологических технологий, иметь опыт применения общего алгоритма экологически оправданных технологических производств по переработке ПП, основ системного анализа и логики научного метода при решении конкретных задач профессиональной деятельности; вести пропаганду экологических знаний в обществе, на производстве и в быту; |
| | У3 применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства для анализа и систематизации отечественных и зарубежных инновационных технологий продуктов питания, пищевых продуктов нового поколения - продуктов питания животного происхождения |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | Н1 Реализация технологических циклов переработки сырья животного происхождения в соответствии с требованиям технологической и эксплуатационной документации |
| | Н2 владеть навыками работы с нормативно – правовыми документами; основными методами, средствами получения и хранения информации; методами лабораторных исследований в пищевом производстве; |
| | Н3 применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для анализа и систематизации отечественной и зарубежной научно-технической информации на всех этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения |

| Код и наименование профессиональной компетенции | Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции |
|---|---|
| **ПК-1. Способен составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование, оперативные планы работы первичных производственных подразделений), организовывать работу структурного подразделения** | **Обучающийся должен знать:** |
| | 31 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| | 32 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. |
| | 33 Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | 34 Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | 35 Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения |
| | 36 Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| | 37 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | 38 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения |
| | 39 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| | 310 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с |

| | |
|---|---|
| | использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Обучающийся должен уметь: |
| | У1 Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения. |
| | У2 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| | У 3 Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | У 4 Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | У5. Разрабатывать документы системы менеджмента качества. |
| | У5 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| | У6 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | У7 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | У8 Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт |

| | |
|---|---|
| | деятельности: |
| | Н1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения. |
| | Н2 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения. |
| | Н3 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| | Н4 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Н5 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения. |
| **Код и наименование профессиональной компетенции** | **Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции** |
| **ПК-2** Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования | **Обучающийся должен знать:** |
| | З1 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. |
| | З2 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | З3 Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения |
| | З4 Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | У1 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства |

| | |
|---|---|
| | продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| | У2 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | У3 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. |
| | У4 Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | Н1 Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения |
| | Н2 Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения |
| **Код и наименование профессиональной компетенции** | **Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции** |
| **ПК-3 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля** | **Обучающийся должен знать:** |
| | З1 Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| | З2 Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения. |
| | З3 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | У1 Анализировать свойства сырья и |

| | |
|---|---|
| | полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | У2 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| | У3 Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | У4 Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| | У5 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | **Н1.** 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. |
| | **Н2.** Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного |

| | |
|---|---|
| | происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. |
| | **Н3.** Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. |
| | **Н4.** Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| **Код и наименование профессиональной компетенции** | **Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции** |
| **ПК-4 Способен организовывать управление безопасностью и прослеживаемостью продуктов питания животного происхождения** | **Обучающийся должен знать:** |
| | **З1.** Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. |
| | **З2**. Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | **З3**. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| | **З4.** Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| | **З5**. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения. |
| | **З6**. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности приэксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| | **З7.** Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|---|---|
| | **З8**. Основные требования, предъявляемые к сырью и продуктам животного происхождения, нормы и правила технологического процесса и биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения; требования нормативной и законодательной базы по основам управления в производственном процессе; особенности санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | **У1.** Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения. |
| | **У2**. Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения. |
| | **У3**. Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения. |
| | **У4**. Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения |
| | **У5**. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | **Н1.** Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства |

| | |
|---|---|
| | продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции. |
| | **Н2.** Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |
| | **Н3.** Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения. |
| **Код и наименование профессиональной компетенции** | **Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции** |
| **ПК-5 Организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения и управления им, осуществлять мониторинг системы производственного контроля** | **Обучающийся должен знать:** |
| | **З1.** Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения. |
| | **З2.** Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения. |

| | |
|---|---|
| | **З3.** Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | **У1.** Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | **У2.** Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения |

| | |
|---|---|
| | **У3.** Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:** |
| | **Н1.** Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях. |
| | **Н2.** Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| **Код и наименование профессиональной компетенции** | **Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции** |
| **ПК-6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения** | **Обучающийся должен знать:** |
| | 31 Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | 32 Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| | **Обучающийся должен уметь:** |
| | У1 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| | У2 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | **Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятель-ности:** |
| | Н1 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение |

| | |
|---|---|
| | производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья |
| | Н2 Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков |

**3 Форма итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы.**

**Приложение 7**

Сведения о кадровых условиях реализации образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения»

| **19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль – Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения** | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| № п/п | Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы | Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы | Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее — договор ГПХ) | Должность, ученая степень, ученое звание | Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации | Сведения о дополнительном профессиональном образовании | Объем учебной нагрузки | |
| | | | | | | | Количество часов | Доля ставки |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Философия | Ситникова Валентина Дмитриевна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень - кандидат философских наук Ученое звание - доцент | Высшее, специалитет, История Историк, преподаватель истории и обществоведения | 2022 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; | 36,15 | 0,042 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 2021 г., "Производственный менеджмент в АПК"; 2022 г., "Преподаватель философии" 2022 г., "Основы межкультурного взаимодействия | | |
| 2 | История России | Филоненко Наталья Викторовна | По основному месту работы | Должность – профессор Ученая степень доктор исторических наук Ученое звание доцент | Высшее образование специалитет Юриспруденция юрист | Повышение квалификации 13.10.2023; г. Воронеж, ВГАУ; "Проблемы правоприменительной деятельности органов государственной власти: новеллы правового регулирования"; 72ч 02.12.2022; г. Воронеж, ВГАУ; "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 76ч 26.05.2023; г. Воронеж, ВГАУ; "Педагогика, психология | 116,9 | 0,129 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | высшего и инклюзивного образования"; 90ч 23.08.2023; г. Москва, РАНХиГС; "Методика преподавания основ российской государственности"; 72ч 31.03.2025; г.Воронеж, ВГПУ; "Актуальные проблемы преподавания истории в вузе"; 72ч 31.03.2025; г.Воронеж, ВГПУ; "Актуальные проблемы преподавания истории в вузе"; 72ч 02.03.2022; г.Воронеж, ВГПУ; "Актуальные проблемы преподавания истории в вузе"; 72ч. | | |
| 3 | Иностранный язык | Лютова Людмила Ивановна | По основному месту работы | Должность – старший преподаватель, | Высшее, специалитет, Филология | Повышение квалификации 26.05.2023; ЦДПО | 155,05 | 0,172 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ученая степень - отсутствует Ученое звание - отсутствует | учитель немецкого и английского языка | специалистов АПК ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 90ч 30.06.2023; ЦДПО специалистов АПК ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; "Современные образовательные технологии преподавания иностранных языков в высшей школе"; 72ч 28.02.2025; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; "Tolles Diktat"; 16ч 07.05.2025; ЦДПО специалистов АПК ФГБОУ ВО" Воронежский ГАУ; "Информационно-коммуникативные | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | технологии в образовательной деятельности"; 76ч 04.03.2022; ЦДПО специалистов АПК ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; "Информационно - коммуникативные технологии в образовательной деятельности"; 76ч 27.02.2022; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; "Tolles Diktat"; 16ч. | | |
| | | Юрьева Анна Александровна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень - кандидат исторических наук Ученое звание - доцент | Высшее, специалитет, Филология Филолог, преподаватель русского языка и литературы | Повышение квалификации «Организация деятельности преподавателя философии с учетом ФГОС ВО», 2024. Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | образования», 2026 г. Повышение квалификации "Информационно-коммуникативные технологии",2026. Повышение квалификации "Актуальные проблемы преподавания истории России в | | |
| 4 | Безопасность жизнедеятельности | Корнев Андрей Сергеевич | по основному месту работы<br><br>на условиях внутреннего совместительства | Должность - доцент, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует<br><br>Заведующий сектором методического обеспечения | Высшее, магистратура, Агроинженерия, Магистр техники и технологии | педагогического работника посредством использования ИКТ: Microsoft Windows, Microsoft Office Word, Microsoft Office"; 72ч 05.10.2023; ООО Институт развития образования, повышения квалификации и переподготовки; "Педагогика и методика профессионального образования"; | 76,25 | 0,1 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 36ч 05.07.2023; Негосударственное образовательное учреждение ДПО "Экспертно-методический центр"; "Оказание первой помощи пострадавшему в образовательной организации"; 16ч 05.07.2023; Негосударственное образовательное учреждение ДПО "Экспертно-методический центр"; "Охрана труда в образовательных организациях: новые требования"; 36ч 07.06.2024; Институт развития МЧС. Академия гражданской защиты МЧС России; "Подготовка населения в области | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | гражданской обороны и защиты от чрезвычайных ситуаций"; 72ч 26.07.2024; ООО Воронежский учебный центр "Охрана труда"; "Подготовка преподавателей, обучающих приемам оказания первой помощи пострадавшим"; 72ч 05.04.2024; ФГБОУ Липецкий институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса; "Методика преподавания инженерно-технических дисциплин в сфере агроинженерии"; 72ч 17.06.2025; Санкт-Петербургский | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | политехнический университет Петра Великого; "Инновационные и цифровые технологии в образовании"; 72ч 16.12.2024 | | |
| 5 | Управление проектами | Куксин Сергей Владимирович | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук Ученое звание - отсутствует | Высшее, специалитет, Экономика и управление на предприятии агропромышленного комплекса, Экономист-менеджер | Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2024 Повышение квалификации. "Информа-ционно-коммуникационные технологи в образовательной деятельности", 2024. Повышение квалификации «Управление проектами», 2023. Повышение квалификации «Междуна-родные | 30,15 | 0,03 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | образовательные проекты», «Управление персоналом», 2023. Повышение квалификации «Инвестици-онное проектирование и бизнес-планирование в АПК», 2023. Повышение квалификации «Цифровиза-ция АПК», 2024. Повышение квалификации «Основы профилактики деструктивного социального воздействия на молодежь в сети Интернет в социальных сетях», 2024 Повышение квалификации «Производственный менеджмент в АПК», 2025 | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | Правоведение и правовые основы противодействия коррупции | Припадчев Андрей Александрович | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень – кандидат исторических наук Ученое звание - отсутствует | Высшее, специалитет, История, Историк, Преподаватель по специальности «История» | Профессиональная переподготовка «Юриспруденция и правоведение», 2015 Профессиональная переподготовка «Государственное и муниципальное управление», 2017 Воронеж, ФГБОУ ВО Воронежский государственный педагогический университет; «Актуальные проблемы преподавания истории России в вузе», 2025 г., 72 час. Повышение квалификации 24.04.2026 г.; Центр ДПО специалистов АПК. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; | 58.75 | 0,065 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2026 г., 76 час. Повышение квалификации 05.06.2026 г.; Центр ДПО специа-листов АПК. ФГБОУ ВО Воронеж-ский ГАУ; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 г., 90 час. 26. 06. 2026 г. Москва, ГАУГН «Методика преподавания курса «Основы российской государ- | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ственности» 72 ч. | | |
| | | Артемьева Виктория Станиславовна | По основному месту работы | Должность – старший преподаватель, ученая степень - отсутствует Ученое звание - отсутствует | Высшее, специалитет, История Историк с правом преподавания немецкого языка; Высшее, специалитет, Юриспруденция юрист | Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2024 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022 Повышение квалификации "Проблемы правоприменительной деятельности органов государственной власти: новеллы правового регули- 211 рования", 2023 | | |
| 7 | Психология | Алтухова Елена Владимировна | По основному месту работы | Должность – зав. кафедрой, ученая степень - кандидат психологических наук Ученое звание - доцент | Высшее, специалитет, История Учитель истории, педагог-психолог | Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы», 2022 г., Методика преподавания физической | 38,15 | 0,042 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | культуры в условиях реализации ФГОС; 2019 г., профессиональная переподготовка "Физическая культура. Педагогическая деятельность по проектированию и реализации образовательного процесса в соответствии с ФГОС"; 2022 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности | | |
| 8 | Русский язык и культура речи | Новокрещенова Ирина Леонидовна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень – кандидат филологических | Высшее, специалитет, Филология, Филолог, Преподаватель по | Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в | 26,15 | 0,029 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | наук<br>Ученое звание - отсутствует | специальности «Филология» | образовательной деятельности», 2023;<br>Повышение квалификации «Педагогика и психология высшего и ин-клюзивного образования» 2023;<br>Повышение квалификации «Методика преподавания русского языка и инновационные подходы к организации учебного процесса в услови-ях реализации ФГОС», 2023;<br>Повышение квалификации «Динамические процессы в русском языке и социальные коммуникации», 2023;<br>Повышение | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | квалификации «Динамические процессы в русском язы-ке и социальные коммуникации», 2024; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2025 | | |
| 9 | Физическая культура и спорт | Овечкин Сергей Анатольевич | По основному месту работы | Должность – Старший преподаватель кафедры физического воспитания Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует | Высшее образование специалитет Физическая культура и спорт Специалист по физической культуре и спорту<br><br>Преподаватель физической культуры. Тренер | Диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере «Адаптивная физическая культура и адаптивный спорт» Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и | 26,15 | 0,029 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | инклюзивного образования", 2023<br>Повышение квалификации «Педагогика профессионального образования и инновационные методы обучения физической культуре как средство воспитания личности обучающихся», 2023 | | |
| 10 | Основы инклюзивного взаимодействия | Князева Ольга Николаевна | По основному месту работы | Должность – доцент кафедры истории, философии и социально-политических дисциплин, ученая степень – Кандидат педагогических наук<br>Ученое звание - доцентт | Высшее, специалитет - История и социальная педагогика<br>Учитель истории, социальный педагог | Прфессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы», 2017<br>Повышение квалификации «Государственное и муниципальное управление», 2020<br>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в | 26,15 | 0,029 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | образовательной деятельности", 2026<br>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2026 | | |
| 11 | Обучение служением | Князева Ольга Николаевна | По основному месту работы | Должность – доцент кафедры истории, философии и социально-политических дисциплин, ученая степень – Кандидат педагогических наук<br>Ученое звание - доцентт | Высшее, специалитет - История и социальная педагогика<br>Учитель истории, социальный педагог | Прфессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы», 2017<br>Повышение квалификации «Государственное и муниципальное управление», 2020<br>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2026<br>Повышение квалификации "Педагогика, | 26,15 | 0,029 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | психология высшего и инклюзивного образования", 2026 | | |
| 11 | Экономика | Юшкова Виктория Эдуардовна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук<br>Ученое звание - отсутствует | Высшее, специалитет - Землеустройство Инженер<br><br>Высшее, специалитет, Финансы и кредит, экономист | 31.10.2024; Центр дополнительного профессионального образования специалистов АПК; "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 72ч 13.12.2024; Центр дополнительного профессионального образования специалистов АПК; "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 90ч 12.03.2024; ООО "Институт развития образования, повышения | 62,75 | 0,069 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | квалификации и переподготовки"; "Использование активных методов преподавания при обучении дисциплине "Экономика" в современном образовании"; 72ч. | | |
| 12 | Физика | Белоглазов Валерий Андреевич | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень – кандидат физико-математических наук, ученое звание – доцент | Высшее, специалитет, радиофизика и электроника, радиофизик | Повышение квалификации: 2023 г., "Методика преподавания физико-математических дисциплин в аграрном вузе"; Повышение квалификации: 2022 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; Повышение квалификации: 2023 г., "Информационно-коммуникационные технологии в | 90,75 | 0,10 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | образовательной деятельности"; Повышение квалификации: 2024 г., "Изучение физико-математических дисцисплин высшей школы в контексте педагогических технологий | | |
| 13 | Химия | Перегончая Ольга Владимировна | По основному месту работы<br><br>На условиях внутреннего совместительства | Должность – доцент, Ученая степень кандидат химических наук, Ученое звание доцент<br><br>Научный сотрудник кафедры химии | Высшее образование специалитет Химия химик преподаватель химии и физики | Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологи. 1С Университет ПРОФ», 2023; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и ин-клюзивного образования», 2023; Повышение квалификации «Технология производства и переработки | 136,9 | 0,152 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | сельскохозяйственной продукции», 2025; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2025 | | |
| 14 | Математика | Попов Антон Евгеньевич | по основному месту работы | Должность - доцент кафедры математики и физики, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - отсутсвует | Высшее, Магистр техники и технологии Агроинженерия | Повышение Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2023; Повышение квалификации «Методика преподавания физико-математических дисциплин в аграрном вузе», 2023; Повышение квалификации «Изучение | 137 | 0,152 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | физико-математических дис-циплин высшей школы в контексте педагогических технологий», 2024 | | |
| 15 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Кузнецова Елена Дмитриевна | По основному месту работы | Должность – доцент, Ученая степень кандидат экономических наук, Ученое звание отсутствует | Высшее образование специалитет бухгалтерский учет, анализ и аудит экономист по бухгалтерскому учету и аудиту | Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Информационных технологий и систем в профессиональной деятельности; 2016 31.10.2024; Центр дополнительного профессионального образования специалистов АПК ФГБОУ ВО | 82,25 | 0,0913 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Воронежский ГАУ; "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 72ч 13.12.2024; Центр дополнительного профессионального образования специалистов АПК ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 90ч 19.10.2023; ФГБОУ ДПО "Российская академия кадрового обеспечения АПК"; "Инвестиционное проектирование и бизнес-планирование в АПК"; 72ч 26.12.2023; | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ФГБОУ ВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"; "Архитектор данных"; 72ч 29.03.2024; ФГБОУ ДПО "Российская академия кадрового обеспечения АПК"; "Цифровизация АПК"; 72ч 13.06.2024; ОБРСОЮЗ; "Преподавание основ создания нейросетей на Python"; 90ч г | | |
| 16 | Инженерная и компьютерная графика | Востриков Павел Сергеевич | По основному месту работы | Должность – доцент, Ученая степень кандидат экономических наук, Ученое звание доцент | Высшее образование специалитет технология обслуживания и ремонта машин в агропромышленном комплексе | Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере 2022 г., | 102,75 | 0,014 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2023; Повышение квалификации "Педагогика и психология профессионального образования", 2023; Повышение квалификации "Современные методы и средства проектирования в с/х машиностроении", 2023; Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2023 | | |
| 17 | Экология пищевых производств | Байлова Наталья Викторовна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень - кандидат | Высшее, Специалитет, Зоотехния | Повышение квалификации «Педагогика, психо- | 62,75 | 0,069 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | сельскохозяйственных наук<br>Ученое звание - доцент | Зооинженер<br><br>Высшее, бакалавриат, Товароведение<br>Бакалавр | логия высшего и инклюзивного образования», 2023<br>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2025<br>Повышение квалификации «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2025 | | |
| 18 | Биохимия | Шеламова Светлана Алексеевна | По основному месту работы | Должность - профессор, ученая степень - доктор технических наук, ученое звание - доцент | Высшее, специалитет, технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств; инженер-технолог | Профессиональная переподготовка «Экономика и менедж-мент организации», 2020<br>Профессиональная переподготовка «Биохимия», 2025<br>Повышение квалификации «Выявление, идентифика-ция и количественное | 100,75 | 0,134 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | определение ГМО в про-дукции растительного происхождени, кормах, семенах и посадочном материале», 2023 Повышение квалификации «Микробиология молока и молочной продукции. Организация микробиоло-гического контроля. Пра-вила безопасности при работе с микроорганиз-мами III-IV группы пато-генности, 2023 Повышение квалификации «Химический синтез и модификация нуклеино-вых кислот», 2024 Повышение квалификации | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | «Технология производ-ства и переработки сель-скохозяйственной про-дукции», 2025<br>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные тех-нологии в образователь-ной деятельности», 2025<br>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 | | |
| 19 | Механика | Бурдыкин Владимир Дмитриевич | По основному месту работы | Должность – доцент,<br>Ученая степень кандидат экономических наук,<br>Ученое звание доцент | Высшее образование специалитет автомобильный транспорт | Диплом о про-фессиональной переподготовке Диплом предо-ставляет право на ведение профес-сиональной дея-тельности в сфере Динамики и прочности машин; 2016 | 86,75 | 0,096 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2023; Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2022; Повышение квалификации "Современные методы и средства проектирования в с/х машиностроении", 2023 " | | |
| 20 | Процессы и аппараты пищевых производств | Воронцов Владимир Васильевич | По основному месту работы | Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент | Высшее образование - специалитет, машины и аппараты пищевых производств инженер-механик | Центр доп. проф. образования специалистов АПК; "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2025 | 155,4 | 0,172 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 28.02.2025; Центр доп. проф. образования специалистов АПК; "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 72ч 18.12.2025 Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого «Инновационные и цифровые технологии в образовании» 72ч. 17.07.2026 Центр дополнительного профессионального образования специалистов АПК ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Педогогика,психология высшего и инклюзивного образования» 90ч. | | |
| 21 | Техническое регулирование, | Дерканосова Наталья | По основному месту работы | Должность – зав. кафедрой, | Высшее, специалитет, | Профессиональная переподготовка | 152,9 | 0,218 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | стандартизация и метрология отрасли | Митрофановна | На условиях внутреннего совместительства | профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – профессор<br><br>ВРИО проректора по учебной работе | технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, инженер-технолог<br><br>Высшее, бакалавриат, Товароведение Бакалавр | «Аграрный менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2019<br>Профессиональная переподготовка «Аграрный менеджмент», диплом о профессиональ-ной переподготовке, ди-плом предоставляет право на ведение профессио-нальной деятельности в сфере менеджмента, 2019<br>Повышение квалификации | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | «Информационно-ком-муникационные техноло-гии в образовательной деятельности», 2025 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 аграрного образования" | | |
| 22 | Пищевая микробиология | Шеламова Светлана Алексеевна | По основному месту работы | Должность - профессор, ученая степень - доктор технических наук, ученое звание - доцент | Высшее, специалитет, технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств; инженер-технолог | Профессиональная переподготовка «Экономика и менедж-мент организации», 2020 Профессиональная переподготовка «Биохимия», 2025 Повышение квалификации «Выявление, идентифика-ция и количественное определение ГМО в про-дукции | 102,75 | 0,137 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | растительного происхождени, кормах, семенах и посадочном материале», 2023 Повышение квалификации «Микробиология молока и молочной продукции. Организация микробиоло-гического контроля. Пра-вила безопасности при работе с микроорганиз-мами III-IV группы пато-генности, 2023 Повышение квалификации «Химический синтез и модификация нуклеино-вых кислот», 2024 Повышение квалификации «Технология производ-ства и | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | переработки сель-скохозяйственной про-дукции», 2025<br>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные тех-нологии в образователь-ной деятельности», 2025<br>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 | | |
| 23 | Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения | Каширина Наталья Александровна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень - кандидат ветеринарных наук, ученое звание - доцент | Высшее, специалитет, ветеринария ветеринарный врач<br><br>Высшее, бакалавриат, Товароведение Бакалавр | Профессиональная переподготовка «Технология мяса и мясных продуктов», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения профессиональной деятельности в сфере технологииимяса | 142,75 | 0, 158 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | и мясных продуктов, 2008<br>Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения деятельности в сфере педагогики и психологии высшей школы, 2018<br>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2025<br>Повышение квалификации «Педагогика и психология высшего и дополнительного образования», 2025<br>Повышение квалификации «Тех- | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | нология производства и переработка сельскохозяйственной продукции», 2025 | | |
| 25 | Пищевая химия | Шеламова Светлана Алексеевна | По основному месту работы | Должность - профессор, ученая степень - доктор технических наук, ученое звание - доцент | Высшее, специалитет, технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств; инженер-технолог | Профессиональная переподготовка «Экономика и менедж-мент организации», 2020<br>Профессиональная переподготовка «Биохимия», 2025<br>Повышение квалификации «Выявление, идентифика-ция и количественное определение ГМО в про-дукции растительного происхождени, кормах, семенах и посадочном материале», 2023<br>Повышение квалификации «Микробиология молока и молочной продукции. | 86,75 | 0.115 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Организация микробиоло-гического контроля. Пра-вила безопасности при работе с микроорганиз-мами III-IV группы пато-генности, 2023<br>Повышение квалификации «Химический синтез и модификация нуклеино-вых кислот», 2024<br>Повышение квалификации «Технология производ-ства и переработки сель-скохозяйственной про-дукции», 2025<br>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационны е тех-нологии в образователь-ной деятельности», 2025 | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 | | |
| 26 | Технологическое оборудование отрасли | Бутова Светлана Викторовна | по основному месту работы | Должность - доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание - доцент | Высшее, специалитет, Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, Ученый агроном-технолог | Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов 2014 Повышение квалификации; 28.02.2025; Центр дополнительного профессионального образования специалистов АПК ФГБОУ ВО | 167,4 | 0,186 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Воронежский ГАУ; "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"; 72ч 28.03.2025; Центр дополнительного профессионального образования специалистов АПК ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 76ч 17.07.2026 Центр дополнительного профессионального образования специалистов АПК ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Педогогика,психология высшего и инклюзивного образования» 90ч. | | |
| 27 | Технология | Тульников | На условиях | Должность – | Высшее | Повышение | 76,15 | 0,08 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | продуктов животного происхождения (рабочая профессия) | Андрей Васильевич | договора ГПХ | отутствует Ученая степень - кандидат технических наук Ученое звание – отсутствует | специалитет, Технология молока и молочных продуктов Инженер | квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2026 | | |
| 28 | Автоматизированные системы управления технологическими процессами | Прибылова Наталья Викторовна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент | Высшее, специа-литет, электромеханика, инженер-электромеханик | 2021 г., "Технологии технического обслуживания и ремонта автомобильного транспорта"; 2021 г., "Перспективные транспортные, технологические и энергетические машины и оборудование сельскохозяйственного | 100,75 | 0,11 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | производства"; 2020 г., "Методика преподавания дисциплин в сфере электроэнергетики и электротехники" 2021 г., "Новая техника отечественного производства (Сельскохозяйственная техника компании Ростсельмаш)" | | |
| 29 | Основы военной подготовки | Гудков Сергей Николаевич | По основному месту работы | Руководитель учеб-но-военного центра Кандидат технических наук ученое звание – отсутству-ет | Высшее, специа-литет, Многоканальные коммуникационные системы, Инженер | Профессиональная переподготовка «Менеджмент организации», 2024 Повышение квалификации, «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2026. Повышение квалификации, «Педагогика, психология | 72,15 | 0,0802 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | высшего и инклюзивного образования», 2026. | | |
| 30 | Основы российской государственности | Василенко Ольга Валерь-евна | По основному месту работы | Должность – доцент - кандидат исторических наук Ученое звание - доцент | Высшее, специалитет. Учитель исто-рии.Социальный педагог. История и соци-альная педагогика | Повышение квалификации "Цивилизационные основы Россий-ской государственности и крестьян-ского мира", 2023; "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2023 «Методика преподавания основ рос-сийской государственности », 2023 г. 31.03.2025; ФГБОУ ВО ВГПУ; "Ак-туальные проблемы преподавания истории России в вузе"; 72ч. | 54,25 | 0,06 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | | |
| 29 | Введение в технологию отрасли | Василенко Ольга Александровна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент | Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер | Профессиональная переподготовка «Менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016 Профессиональная переподготовка «пищевая инженения», диплом о профессиональной пере-подготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональ-ной деятельности в сфере пищевой инженирии, 2025 | 58,15 | 0,064 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Повышение квалификации «Технология производства и переработки сель-скохозяйственной про-дукции», 2025<br>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные тех-нологии в образователь-ной деятельности», 2025<br>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026" | | |
| 30 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | Каширина Наталья Александровна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень - кандидат ветеринарных наук, ученое звание - доцент | Высшее, специалитет, ветеринария ветеринарный врач<br><br>Высшее, бакалавриат, Товароведение Бакалавр | Профессиональная переподготовка «Технология мяса и мясных продуктов», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения | 102,25 | 0,113 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | профессиональной деятельности в сфере технологииимяса и мясных продуктов, 2008<br>Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы», диплом о профессиональной переподготовке на право ведения деятельности в сфере педагогики и психологии высшей школы, 2018<br>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2025<br>Повышение квалификации «Педагогика и психология высшего и дополнительного | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | образования», 2025<br>Повышение квалификации «Технология производства и переработка сельскохозяйственной продукции», 2025 | | |
| 31 | Основы животноводства | Глинкина Ирина Михайловна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание - доцент | Высшее, специалитет, зоотехния, зооинженер | "Инновационные технологии производства масложировой продукции"; 2023 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2022 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2021 г., "Образовательные технологии и инновации в образовании"; 2021 г., "Организация | 86,15 | 0,095 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | воспитательной работы с обучающимися в условиях реализации ФГОС" Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2023 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2025 | | |
| 32 | Общая технология отрасли | Василенко Ольга Александровна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент | Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер | Профессиональная переподготовка «Менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере | 80,15 | 0,089 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | менеджмента, 2016 Профессиональная переподготовка «пищевая инженения», диплом о профессиональной пере-подготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональ-ной деятельности в сфере пищевой инженирии, 2025 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сель-скохозяйственной про-дукции», 2025 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные тех-нологии в образователь-ной деятельности», 2025 Повышение | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026" | | |
| 33 | Производство и переработка органической продукции животного происхождения | Семёнов Сергей Николаевич | по основному месту работы | Должность – заведующий кафедрой, ученая степень - кандидат ветеринарных наук, ученое звание - доцент | Высшее, специалитет, Ветеринария, ветеринарный врач | Профессиональная переподготовка. Диплом о переподготовке «Пищевые технологии", 2010; Профессиональная переподготовка. Диплом о переподготовке "Педагог профессионального образования и дополнительного профессионального образования", 2018; Профессиональная переподготовка. Диплом о переподготовке «Органическое агропроизводство, 2020; Повышение квалификации | 80,15 | 0,114 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и готовой продукции биологического происхождения, 2026 | | |
| 34 | Авторское и патентное право отрасли | Василенко Ольга Александровна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент | Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер | Профессиональная переподготовка «Менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016 Профессиональная переподготовка «пищевая инженения», диплом о профессиональной пере-подготовке, диплом предоставляет право на ведение | 72,15 | 0,08 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | профессиональ-ной деятельности в сфере пищевой инженирии, 2025 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сель-скохозяйственной про-дукции», 2025 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационны е тех-нологии в образователь-ной деятельности», 2025 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026" | | |
| 35 | Биологическая безопасность пищевых систем | Галочкина Надежда Алексеевна | По основному месту работы | Должность - доцент, ученая степень - кандидат технических наук, | Высшее образова-ние, специалитет, Пищевая биотех-нология, инженер | Профессиональная перподготовка по напрвлению «Пищевая инженерия», 2025 | 86,75 | 0,096 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ученое звание - доцент | | 9.11.2024; ФГБОУ ВО "КНИТУ"; "Технологии пищевого производства"; 144ч. 30.04.2024; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; "Пищевая химия"; 108ч. 24.03.2023; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ; "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 90ч. 20.10.2023; ФГБОУ ВО РГАУ им. К.А. Тимирязева; "Основные аспекты и методология карбоновой нейтральности в сельском хозяйстве"; 72ч. 29.09.2023; | | |
| 36 | Техно-химический контроль на предприятиях отрасли | Шеламова Светлана Алексеевна | По основному месту работы | Должность - профессор, ученая степень - доктор технических наук, | Высшее, специалитет, технология хлебопекарного, макаронного и | Профессиональная переподготовка «Экономика и менедж-мент организации», | 108,75 | 0,135 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ученое звание - доцент | кондитерского производств; инженер-технолог | 2020 Профессиональная переподготовка «Биохимия», 2025 Повышение квалификации «Выявление, идентифика-ция и количественное определение ГМО в про-дукции растительного происхождени, кормах, семенах и посадочном материале», 2023 Повышение квалификации «Микробиология молока и молочной продукции. Организация микробиоло-гического контроля. Пра-вила безопасности при работе с микроорганиз-мами III-IV группы пато-генности, 2023 | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | Повышение квалификации «Химический синтез и модификация нуклеино-вых кислот», 2024<br>Повышение квалификации «Технология производ-ства и переработки сель-скохозяйственной про-дукции», 2025<br>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные тех-нологии в образователь-ной деятельности», 2025<br>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 | | |
| 37 | Подтверждение соответствия | Дерканосова Наталья | По основному месту работы | Должность – зав. кафедрой, | Высшее, специалитет, | Профессиональная переподготовка | 92,75 | 0,123 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | органической продукции животного происхождения | Митрофановна | На условиях внутреннего совместительства | профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – профессор<br><br>ВРИО проректора по учебной работе | технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, инженер-технолог<br><br>Высшее, бакалавриат, Товароведение Бакалавр | «Аграрный менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2019<br>Профессиональная переподготовка «Аграрный менеджмент», диплом о профессиональ-ной переподготовке, ди-плом предоставляет право на ведение профессио-нальной деятельности в сфере менеджмента, 2019<br>Повышение квалификации | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | «Информационно-ком-муникационные техноло-гии в образовательной деятельности», 2025 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 аграрного образования" | | |
| 38 | Технология продуктов животного происхождения | Василенко Ольга Александровна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент | Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер | Профессиональная переподготовка «Менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016 Профессиональная переподготовка | 327,05 | 0,363 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | «пищевая инженения», диплом о профессиональной пере-подготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональ-ной деятельности в сфере пищевой инженирии, 2025<br>Повышение квалификации «Технология производства и переработки сель-скохозяйственной про-дукции», 2025<br>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные тех-нологии в образователь-ной деятельности», 2025<br>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | инклюзивного образования», 2026" | | |
| 39 | Проектирование предприятий отрасли | Тульников Андрей Васильевич | На условиях договора ГПХ | Должность – отутствует Ученая степень - кандидат технических наук Ученое звание – отсутствует | Высшее специалитет, Технология молока и молочных продуктов Инженер | Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2026 | 88,75 | 0,098 |
| 40 | Современные технологии продуктов животного происхождения | Тульников Андрей Васильевич | На условиях договора ГПХ | Должность – отутствует Ученая степень - кандидат технических наук Ученое звание – отсутствует | Высшее специалитет, Технология молока и молочных продуктов Инженер | Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационны | 72,15 | 0,0801 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | е технологии в образовательной деятельности», 2026 | | |
| 41 | Пищевые добавки | Сергеева Оксана Анатольевна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень - кандидат технических наук Ученое звание - доцентт | Высшее, специалитет, Технология хранения и переработки зерна, инженер | Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2023 Повышение квалификации «Пищевая химия», 2024 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2025 Повышение квалификации «Технология производства и переработка сельскохозяйственной продукции», 2025» | 72,15 | 0,0801 |
| 42 | Экономика и управление | Саушкина Елена Михай- | По основному месту работы | Должность доцент, ученая | Высшее, специалитет, | Повышение квалификации «Пи- | 115,25 | 0,128 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | производством | ловна | | степень - кандидат сельскохозяйственных наук<br>Ученое звание отсутствует | коммерция, коммерсант<br><br>Высшее, магистратура, менеджмент, магистр | щевая химия», 2024<br>Повышение квалификации «Управление качеством», 2023<br>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2025<br>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2025 | | |
| 43 | Системы менеджмента качества и безопасности продукции животного происхождения | Пегина Алла Николаевна | На условиях договора ГПХ | Начальник отдела технического регулирования и стандартизации ФБУ «Воронежский ЦСМ», доцент,<br>ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание - доцент | Высшее, специалитет, технология сахарис-тых продуктов; инженер | Профессиональная переподготовка «Педагогика высшей школы», 2019<br>Повышение квалификации<br>Профессиональная переподготовка «Технология производ-ства и переработки сель- | 124,72 | 0,138 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | скохозяйственной про-дукции», 2022<br>Профессиональная переподготовка «Современные инстру-ментальные методы ис-следований, применяемые для оценки сельскохозяй-ственных животных, пти-цы, кормов и продуктов животноводства»», 2023<br>Повышение квалификации «Система пищевой без-опасности на основе принципов ХАССП и требований стандарта FSSC22000», 2023<br>Повышение квалификации «PRO ХАССП. Практиче-ский | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | курс», 2025<br>Повышение квалификации «Стандартизация. Разра-ботка, экспертиза и реги-страция стандартов орга-низаций (СТО), и техни-ческих условий (ТУ)», 2025<br>Повышение квалификации "«Информационно-коммуникационные технологии в образователь-ной деятельности». 2023<br>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 | | |
| 44 | Технология функциональных продуктов | Деркаосова Наталья Митрофановн | По основному месту работы | Должность – зав. кафедрой, профессор, | Высшее, специалитет, технология | Профессиональная переподготовка «Аграрный | 98,75 | 0,131 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | животного происхождения | а | На условиях внутреннего совместительства | ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – профессор<br><br>ВРИО проректора по учебной работе | хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, инженер-технолог<br><br>Высшее, бакалавриат, Товароведение Бакалавр | менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2019 Профессиональная переподготовка «Аграрный менеджмент», диплом о профессиональ-ной переподготовке, ди-плом предоставляет право на ведение профессио-нальной деятельности в сфере менеджмента, 2019 Повышение квалификации «Информационно- | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | ком-муникационные техноло-гии в образовательной деятельности», 2025 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 аграрного образования" | | |
| 45 | Основы разработки нормативных документов отрасли | Стахурлова Анастасия Александровна | На условиях внешнего совместительства | Должность – менеджер по качеству ООО «Бетагран Рамонь», старший преподаватель ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание - отсутствует | Высшее, специалитет, Товароведение и экспертиза товаров, товаровед-эксперт | Повышение квалификации «Технология производ-ства и переработки сель-скохозяйственной про-дукции», 2025 Повышение квалификации «Педагогика высшего и инклюзивного образова-ния», 2026 Повышение квалификации «Информационно- | 86,15 | 0,095 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | коммуникационные тех-нологии в образователь-ной деятельности», 2025" | | |
| 46 | Конкурентоспособность продукции животного происхождения | Саушкина Елена Михайловна | По основному месту работы | Должность доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук<br>Ученое звание отсутствует | Высшее, специалитет, коммерция, коммерсант<br><br>Высшее, магистратура, менеджмент, магистр | Повышение квалификации «Пищевая химия», 2024<br>Повышение квалификации «Управление качеством», 2023<br>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2025<br>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2025 | 86,15 | 0,095 |
| 47 | Статистические методы анализа в отрасли | Шуршикова Галина Владимировна | на условиях внешнего совместительства | Должность – доцент,<br>ученая степень – кандидат технических наук, | Высшее, специалитет, автоматизация и комплексная механизация | квалификации «Финансовый менедж-мент», 2024<br>Повышение | 72,15 | 0,0801 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ученое звание - доцент | химико-технологических процессов, инженер по автоматизации | квалификации «Использование элек-тронного обучения и ди-станционных технологий в образовательной прак-тике вуза», 2024 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные тех-нологии в образователь-ной деятельности», 2025 | | |
| 48 | Методы обработки результатов исследований | Шуршикова Галина Владимировна | на условиях внешнего совместительства | Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание - доцент | Высшее, специалитет, автоматизация и комплексная механизация химико-технологических | квалификации «Финансовый менедж-мент», 2024 Повышение квалификации «Использование | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | процессов, инженер по автоматизации | элек-тронного обучения и ди-станционных технологий в образовательной прак-тике вуза», 2024 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные тех-нологии в образователь-ной деятельности», 2025 | | |
| 49 | Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения | Тульников Андрей Васильевич | На условиях договора ГПХ | Должность – отутствует Ученая степень - кандидат технических наук Ученое звание – отсутствует | Высшее специалитет, Технология молока и молочных продуктов Инженер | Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 Повышение | 72,15 | 0,0801 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2026 | | |
| 50 | Производственный контроль на предприятиях отрасли | Тульников Андрей Васильевич | На условиях договора ГПХ | Должность – отутствует Ученая степень - кандидат технических наук Ученое звание – отсутствует | Высшее специалитет, Технология молока и молочных продуктов Инженер | Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2026 | | |
| 51 | учебная практика, ознакомительная практика | Василенко Ольга Александровна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент | Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер | Профессиональная переподготовка «Менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом | 72,2 | 0,08 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016 Профессиональная переподготовка «пищевая инженения», диплом о профессиональной пере-подготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональ-ной деятельности в сфере пищевой инженирии, 2025 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сель-скохозяйственной про-дукции», 2025 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационны | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | е тех-нологии в образователь-ной деятельности», 2025<br>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026" | | |
| 52 | производственная практика, технологическая практика, производственная практика, научно-исследовательская работа производственная практика, преддипломная практика | Василенко Ольга Александровна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент | Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер | Профессиональная переподготовка «Менеджмент», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016<br>Профессиональная переподготовка «пищевая инженения», диплом о профессиональной | 1 | 0,002 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | пере-подготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональ-ной деятельности в сфере пищевой инженирии, 2025 Повышение квалификации «Технология производства и переработки сель-скохозяйственной про-дукции», 2025 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационны е тех-нологии в образователь-ной деятельности», 2025 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026" | | |
| 53 | Выполнение, | Тульников | На условиях | Должность – | Высшее | Повышение | 18 | 0,02 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | Андрей Васильевич | договора ГПХ | отутствует Ученая степень - кандидат технических наук Ученое звание – отсутствует | специалитет, Технология молока и молочных продуктов Инженер | квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2026 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2026 | | |
| | | Саушкина Елена Михайловна | По основному месту работы | Должность доцент, ученая степень - кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание отсутствует | Высшее, специалитет, коммерция, коммерсант<br><br>Высшее, магистратура, менеджмент, магистр | Повышение квалификации «Пищевая химия», 2024 Повышение квалификации «Управление качеством», 2023 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2025 Повышение квалификации «Ин- | 0,5 | 0,0005 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | формационно-коммуникацион-ные технологии в образовательной деятельности», 2025 | | |
| Итого по образовательной программе | | x | x | x | x | x | 4777.6 | 5,271 |
| в т. ч. педагогические работники и лица, привлекаемые на иных условиях к реализации ОП, из числа руководителей и (или) работников иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности выпускников | | x | x | x | x | x | 538,07 | 0,597 |

**Приложение 8**

Сведения об обеспеченности учебной литературой образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

| № п/п | Наименование индикатора | Единица измерения/значение | Значение сведений |
|---|---|---|---|
| 1 | Наличие в организации, осуществляющей образовательную деятельность, электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) | есть/нет | Есть |
| 2 | Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы | ед. | 130 |
| 3 | Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы | ед. | 193 |
| 4 | Общее количество печатных изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе | экз. | 4765 |
| 5 | Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе | экз. | 4625 |
| 6 | Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе | ед. | ед. 179 |
| 7 | Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе | ед. | ед. 476 |

**Приложение 8**

Сведения об обеспеченности учебной литературой образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8 | Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья | да/нет | да |
| 9 | Наличие доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые определены в рабочих программах дисциплин (модулей) | да/нет | да |

**Приложение 9**

Сведения о материально-технических условиях реализации образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

| № п/п | Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы | Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения | Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор) |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Философия | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119 (с 16 до 20 ч.) |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | |
| 2 | История (история России, всеобщей истории) | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119 (с 16 до 20 ч.) |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| 3 | Иностранный язык | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, телевизор | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, презентационное оборудование, компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, презентационное оборудование, компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 370 (с 16 до 20) |
| 4 | Безопасность жизнедеятельности | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 251<br>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 415 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, элементы конструкции доильной установки для доения коров в доильных залах УДА-8 "Тандем" | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 414 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по электробезопасности, освещению, пожарной безопасности | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 418 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по оценке качеств воздушной среды, параметров искусственного освещения и электробезопасности | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 419 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по замеру радиации, микроклимата, запыленности, пожарной безопасности | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 423 |
| | | Помещение для самостоятельной работы Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а<br>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 417 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer | |
| 5 | Управление проектами | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий (компьютерный класс), Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20) |
| 6 | Правоведение и правовые основы противодействия коррупции | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, доступ к справочно-правовым системам Гарант и Консультант Плюс; презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice. | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации. | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации. | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 116, 119, (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а) |
| 7 | Психология | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice. | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice. | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, читальный зал (ауд. 232 а) |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.) |
| 8 | Русский язык и культура речи | Учебная аудитория для проведения учебных занятий Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / M b ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, Adobe Reader / DjVu Reader | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20 ч.) |
| 9 | Физическая культура и спорт | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособие, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4 |
| | | Стадион «Центральный»: беговые дорожки | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Бассейн: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды | 394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова 81д |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособие, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4 |
| 10 | 10.01 Основы инклюзивного взаимодействия<br>/<br>10.02 Обучение служением | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект | г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1 |
| | | Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий | г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1, а. 355 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20 ч.) |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | LibreOffice | |
| 11 | Экономика | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer. | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer. | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffic | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а) |
| 12 | Биохимия | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1,<br>а.232а<br>а. 115, 116, 119 (с 16 до 20) |
| 13 | Математика | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13 |
| | | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, используемое программное обеспечение MS | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13<br><br>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119, 219 (с 16 до 20 ч.) |
| 14 | Химия | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкаф вытяжной,газовые горелки, штатив с реактивами, штатив с пробирками, песочная баня, | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 153а |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | лабораторная посуда, реактивы | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: фотоколориметр, гозовая горелка, штативы с реактивами, реактивы, штативы с пробирками, титровальные установки, лабораторная посуда | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 154 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, лабораторное оборудование: печь муфельная, pH- метры, магнитные мешалки, спектрофотометр, фотоколориметры, фотометр пламенный, рефрактометры, поляриметры, весы технические, газовые горелки, сушильные аппараты | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 153 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкаф для химической посуды и реактивов, штативы с реактивами, штативы с пробирками, титровальные установки, газовые горелки, фотоколориметр, лабораторная посуда, реактивы | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 158 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкафы для химической посуды и реактивов, вытяжной шкаф, pH-метры, спектрофотометр, кондуктометр, сталагмометр, титровалье установки, весы технические, газовые горелки, реактивы, лабораторная посуда | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 159а |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.) |
| 15 | Физика | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 246 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование Case - study: изучение законов удара шаров, определение момента инерции диска, изучение вращательного движения твёрдого тела с помощью маятника, Обербека, определение коэффициента Пуассона методом адиабатического расширения, определение коэффициента вязкости методом Стокса | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 243 |
| | | Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| 16 | Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ALT Linux, LibreOffice | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| 17 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 239 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | Мичурина, 1, а. 116 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий (компьютерный класс): Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 120 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий (компьютерный класс): Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 122а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | |
| 18 | Техническое регулирование, стандартизация и метрология отрасли | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20) |
| 19 | Перспективные технологии в отрасли | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением, доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.) |
| 20 | Микробиология | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20) |
| 21 | Пищевая химия | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для самостоятельной работы: помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч) |
| 22 | Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия) | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а<br>а. 115, 116, 119,116 (с 16 до 20) |
| 23 | Механика | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader | 394087, Воронежская область г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование, установка для определения силы сдвига, распределения сил в резьбовых соединениях (с приспособлениями), установка для испытания подшипников скольжения, установка для испытания подшипников качения, установка для экспериментального определения КПД червячного редуктора, установка для экспериментально-го определения тяговой способности ременной передачи, установка для экспериментального определения стабильности срабатывания предохранительной муфты, набор подшипников качения, набор редукторов, лебедка ручная двухскоростная, таль электрическая , таль ручная , штангенциркули, тензометры, индикаторные головки, линейки, микрометры | 394087, Воронежская область г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.304 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1,<br>а. 113, 115, 116, 119 120, 122, 123а, |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader | 394087, Воронежская область г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, ауд. 219,321 (с 16 до 20 ч.) |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 24 | Процессы и аппараты пищевых производств | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное и лабораторное оборудование: ультратермостат, кондиционер,психрометр, рекуперативный теплообменник, термоэлектрический термометр, стеклянный жидкостный термометр, термометр электрического сопротивления, центрифуга Ока, милливольтметр, установка для определения теплопроводности твердого тела методом трубы,прибор для измерения теплоемкости,комплекты нормативно-правовой и нормативной документации. | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.36 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1,<br>а. 113, 115, 116, 119 120, 122, 123а, 253 |
| | | Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test, eLearning server, Adobe Reader / DjVu Reader | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.115, 116, 119, 122 (с 16 до 20 ч.) |
| 25 | Технологическое оборудование отрасли | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия: насос, мембранный насос, сепаратор-очиститель, фрагмент пастеризационно - охладительной установки пластинчатый охладитель, очиститель-охладитель очиститель- охладитель молока, пастеризатор, оросительный охладитель | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 410 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия: комплект рабочих органов машин для измельчения, плакаты | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева,11, а. 416 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий (компьютерный класс) курсового проектирования, Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 116 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а<br>а. 115, 116, 119 (с 16 до 20) |
| 27 | Автоматизированные системы управления технологическими процессами | Учебная аудитория для проведения занятий лек-ционного типа: комплект учебной мебели, демон-страционное оборудование, учебно-наглядные посо-бия | 394087, Воронежская область,<br>г. Воронеж, ул. Тимирязева д.13а, а.205 |
| | | Учебная аудитория для проведения занятий лек-ционного типа: комплект учебной мебели, демон-страционное оборудование и учебно-наглядные по-собия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область,<br>г. Воронеж, ул. Тимирязева д.13, а.218 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабора-торное оборудование, коммутатор, контроллеры, принтер лазерный, регулятор, экран переносной, из-меритель ПИД-регулятор, преобразователь интер-фейса, принтер Samsung, регулятор, эмулятор печи | 394087, Воронежская область,<br>г. Воронеж, ул. Тимирязева д.13а, а.230 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| 28 | Основы военной подготовки | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия<br>сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную инфор-мационно-образовательную среду, используемое программное | 394087, Воронежская область, г Воронеж,<br>ул Тимирязева, д 13а Здание Экспоцентра (корпус №7), ауд. 201 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice<br>ронеж, улица Мичурина, дом 1, а. 232а | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, компьютерная техника, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г Воронеж, ул Тимирязева, д 13а Здание Экспоцентра (корпус №7), ауд. 205 |
| | | Плац (открытая площадка): асфальтированное покрытие с нанесённой разметкой (линия построения, площадка для отработки строевых приёмов), флагшток<br>Тактический городок (полигон 300х125м):<br>помещение для проведения занятий (навес) с комплектом учебной мебели;<br>тактическое поле: опорный пункт, участок инженерных заграждений, опорный пункт противника, командный пункт, пропускной пункт, пункт выдачи боеприпасов; открытые окопы и траншеи, участок позиции на мотострелковое отделение с перекрытой щелью, комплект макетов мишеней (ростовая фигура, пулемёт, контур (макет) танка (БТР, БМП); полоса препятствий, площадка защиты от оружия массового поражения и действий по сигналам оповещения о РХБ заражении | 394087, Воронежская область, г Воронеж, ул Тимирязева, д 13а<br>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116/20 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной ме-бели, компьютерная техника с возможностью подключения к | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-<br>298 |
| 29 | Основы российской государственности | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Мичурина, дом 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используе-мое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Мичурина, дом 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | пособия | город Во-ронеж, улица Мичурина, дом 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной ме-бели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные по-собия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную инфор-мационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Мичурина, дом 1, а. 119 (с 16 до 20 ч.) |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной ме-бели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную инфор-мационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Мичурина, дом 1, а. 232а |
| 30 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту:<br>Профессионально-прикладная физическая подготовка<br>Спортивные игры<br>Единоборства<br>Силовая подготовка | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, использу-мое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Мичурина, дом 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнасти-ческая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Дарвина, дом 16а, спортивный зал №1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособие, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с коль-цами, скамейки, стенки гимнастические | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Дарвина, дом 16а, спортивный зал №2 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Дарвина, дом 16а, спортивный зал №3 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической ос-нове, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири | город Во-ронеж, улица Дарвина, дом 16а, спортивный зал №4 |
| | | Стадион «Центральный»: беговые дорожки | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Дарвина, дом 16а |
| | | Бассейн: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудо-вание и учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, ве-шалки для одежды | 394043, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Ломоносова, дом 81д корпус 3 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной ме-бели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную инфор-мационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Мичурина, дом 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной ме-бели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные посо-бия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксер-ские, подушки боксерские | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Дарвина, дом 16а, спортивный зал №1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной ме-бели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные посо-бие, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Дарвина, дом 16а, спортивный зал №2 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной ме-бели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные посо-бия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Дарвина, дом 16а, спортивный зал №3 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной ме-бели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные посо-бия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, ве-сы механические, стулья на металлической основе, стулья уси-ленные ученические, гантели, блины, гири | 394087, Российская Федерация, Воронежская об-ласть, городской округ город Воронеж, город Во-ронеж, улица Дарвина, дом 16а, спортивный зал №4 |
| 31 | Введение в технологию отрасли | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | пособия | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебные аудитория для проведения занятий семинарского типа комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Помещение для самостоятельной работы (курсового проектирования): комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы (курсового проектирования): Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 116, 119, 232а |
| 33 | Биологическая безопасность пищевых систем | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а<br>а. 115, 116, 119 (с 16 до 20) |
| 34 | Введение в технологию отрасли | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, 115, 116, 119 (с 16 до 20) |
| 35 | Общая технология отрасли | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга, облучатель, баня водяная, анализатор качества молока, люминоскоп, фотоколориметр, микроскоп, электроплита, водонагреватель накопительный | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | пособия | |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а<br>а. 115, 116, 119 (с 16 до 20) |
| 36 | Основы животноводства | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч) |
| 37 | Техно-химический контроль на предприятиях отрасли | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, 115, 116, 119 (с 16 до 20) |
| 34 | Подтверждение соответствия продукции органического производства | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 251 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий (лабораторного типа), групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 119, 120, 122, 219 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, 219 |
| 35 | Технология продуктов животного происхождения | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а<br>а. 115, 116, 119, 116 (с 16 до 20) |
| | | Помещение для самостоятельной работы (курсового проектирования): комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы (курсового проектирования): Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20) |
| 36 | Проектирование предприятий отрасли | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Помещение для самостоятельной работы (курсового проектирования): комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы (курсового проектирования): Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 232а |
| 37 | Производство и переработка органической продукции животного происхождения | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.306 |
| | | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.308 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: доска, столы, стулья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и химических реактивов | |
| | | Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов) |
| 38 | Экономика и управление производством | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий (практических занятий), для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119, 122 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20) |
| 39 | Современные технологии продуктов животного происхождения | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, образцы кожевенных, текстильных, трикотажных материалов, обувных товаров, швейных товаров, товаров из пластических материалов, металлохозяйственных товаров, силикатных товаров. Раздаточный материал. Нормативные документы | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 9, а. 11 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | |
| 40 | Конкурентоспособность продукции животного происхождения | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для самостоятельной работы: помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч) |
| 41 | Пищевые добавки | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации; интерактивная доска; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 120, 219 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| 42 | Технология функциональных продуктов животного происхождения | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия<br>Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1<br>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 120, 219 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| 43 | Системы менеджмента качества и безопасности продукции животного происхождения | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | Мичурина,1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для самостоятельной работы: помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч) |
| 44 | Основы разработки нормативных документов отрасли | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для самостоятельной работы: помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч) |
| 45 | Статистические методы анализа в отрасли | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для самостоятельной работы: помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч) |
| 46 | Методы обработки результатов исследований | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | Мичурина,1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118 |
| | | Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а |
| | | Учебная аудитория для самостоятельной работы: помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 47 | Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для самостоятельной работы: помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч) |
| 48 | Производственный контроль на предприятиях отрасли | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 40 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для самостоятельной работы: помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч) |
| 49 | учебная практика, ознакомительная практика | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия. | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, 115, 116, 119 (с 16 до 20) |
| 50 | производственная практика, технологическая практика | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия. | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.) |
| 51 | производственная практика, научно-исследовательская работа | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия. | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.) |
| 52 | производственная практика, преддипломная практика | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия. | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | |
| | | Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.) |
| 53 | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.) |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| 54 | Основы делопроизводства | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: система видеосвязи, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, презентационное оборудование | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 273 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 267 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: система видеосвязи, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, презентационное оборудование | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 273 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно- | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119 (с 16 до 20) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: система видеосвязи, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, презентационное оборудование | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 273 (с 16 до 20) |
| 55 | Инновационные технологии | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации | |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168 |
| | | Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| | | Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, 115, 116, 119 (с 16 до 20) |

**Приложение 10**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное

образовательное учреждение высшего образования

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ФОС)

**для оценки уровня сформированности**

**универсальных компетенций**

**по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**профиль " Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения "**

323

***УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач***

**1.Тип заданий: закрытый (З1)**

**Выберите правильный ответ.** Термин «философия» в переводе с греческого означает:

1. стремление к истине
2. умение рассуждать
3. любовь к мудрости
4. ведение правильного образа жизни

**Правильный ответ: 3**

**2.Тип заданий: закрытый (У1)**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Познавательно-интеллектуальная сторона мировоззрения – это:

1. миропонимание
2. мироощущение
3. мироосмысление
4. миросозерцание

**Правильный ответ: 1, 3**

**3.Тип заданий: закрытый (У1)**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Элементами мировоззрения являются:

1. знания
2. научные теории
3. ценности
4. убеждения
5. сомнения
6. эмоции

**Правильный ответ: 1, 3, 4, 5**

**4.Тип заданий: закрытый (У1)**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Основные разделы философии – это:



1. онтология
2. социология
3. политология
4. аксиология
5. гносеология

**Правильный ответ: 1, 4, 5**

**5.Тип заданий: закрытый (Н1)**

**Установите правильное соответствие** между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Полное содержание понятия | Определение |
|---|---|
| А. учение о бытии | 1. миропонимание |
| Б. философская дисциплина, занимающаяся исследованием ценностей как системообразующих | 2. онтология |

| | |
|---|---|
| оснований человеческого бытия | |
| В. интеллектуальная сторона мировоззрения | 3. гносеология |
| Г. учение о познании | 4. аксиология |

**Правильный ответ: А-2, Б-4, В-1, Г-3**

**6.Тип заданий: закрытый (З1)**

**Установите правильную последовательность и расположите в хронологическом порядке** основные формы материализма в их историческом развитии:

1. метафизический
2. диалектический
3. стихийный, созерцательный

**Правильный ответ: 3, 1, 2**

**7.Тип заданий: закрытый (З1)**

**Выберите правильный ответ.** Раздел философии, изучающий фундаментальные принципы бытия:

1. этика
2. аксиология
3. эсхатология
4. онтология

**Правильный ответ: 4**

**8.Тип заданий: закрытый (У1)**

**Выберите правильный ответ.** Какое определение бытия считается полным?

1. бытие – это объективная реальность
2. бытие – это субъективная реальность
3. бытие – это все существующее
4. бытие – это все, что нас окружает

**Правильный ответ: 3**

**9.Тип заданий: закрытый (З1)**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Проблема бытия принадлежит к:

1. вечным вопросам в философии
2. абстрактным категориям в философии
3. к новоевропейской философии
4. современной философской мысли



**Правильный ответ: 1, 2**

**10.Тип заданий: закрытый (У1)**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Какое определение бытия считается полным:

1. бытие – это все, что нас окружает
2. бытие – это все, что существует
3. бытие – это объективная и субъективная реальность
4. бытие – это все существующее вообще

**Правильный ответ: 2, 3, 4**

**11.Тип заданий: закрытый (Н1)**

**Установите правильное соответствие** между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Полное содержание понятия | Определение |
|---|---|
| А. исходная категория в философском осмыслении мира, обозначающая существование, все то, что существует | 1. пространство |
| Б. направленное изменение системы, процесс возникновения новых качеств | 2. объективность |
| В. форма бытия материи, характеризующая ее протяженность, структурность, сосуществование и взаимодействие элементов во всех материальных системах. Имеет следующие свойства: однородность и изотропность, трёхмерность и др. | 3. бытие |
| Г. свойство предметов, процессов, явлений существовать независимо от человека, его сознания | 4. развитие |

**Правильный ответ: А-3, Б-4, В-1, Г-2**

**12.Тип заданий: закрытый (З1)**

**Установите правильную последовательность** и расположите уровни организации материи в порядке их развития (обозначьте цифрами):

1. общество
2. неживая природа
3. живая природа

**Правильный ответ: 2, 3, 1**

**13.Тип заданий: закрытый (У1)**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Феномен бессознательного, его роль и влияние на область сознания изучали:

1. И. Кант
2. Сократ
3. К. Юнг
4. З. Фрейд

**Правильный ответ: 3, 4**

**14.Тип заданий: закрытый (Н1)**



**Установите правильное соответствие** между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Полное содержание понятия | Определение |
|---|---|
| А. система условных символов, с помощью которых передается сочетание звуков, имеющих для людей определенные значения | 1. активность сознания |
| Б. избирательность и целенаправленность сознания, которая выражается в генерировании новых идей, в актах продуктивного воображения, управлении практической деятельностью | 2. самосознание |
| В. осознание человеком своих действий, чувств, мыслей, мотивов поведения, интересов, своего положения в обществе | 3. мышление |
| Г. процесс обобщенного и опосредованного | 4. язык |

| | |
|---|---|
| отражения действительности в ее существенных связях и отношениях | |

**Правильный ответ: А-4, Б-1, В-2, Г-3**

**15.Тип заданий: закрытый (З1)**

**Выберите правильный ответ.** Раздел философского знания, исследующий природу познавательных процессов:

1. аксиология
2. этика
3. гносеология
4. антропология

**Правильный ответ: 3**

**16.Тип заданий: закрытый**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** К рациональному уровню познания относят:

1. восприятие
2. понятие
3. умозаключение
4. суждение

**Правильный ответ: 2, 3, 4**

**17.Тип заданий: закрытый (Н1)**

**Установите правильное соответствие** между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Полное содержание понятия | Определение |
|---|---|
| А. течение в теории познания, отрицающее возможность полного достоверного сущностного знания | 1. рационализм |
| Б. правильное отражение окружающей действительности, то есть знание, которое соответствует действительности | 2. истина |
| В. концепция в теории познания, считающая разум главной формой и источником знания | 3. агностицизм |

**Правильный ответ: А-3, Б-2, В-1**



**18.Тип заданий: закрытый (У1)**

**Установите правильную последовательность** элементов рационального познания:

1. умозаключение
2. суждение
3. понятие

**Правильный ответ: 3, 2, 1**

**19.Тип заданий: закрытый (З1)**

**Выберите правильный ответ.** Какая концепция абсолютизирует природное начало в человеке?

1. сциентизм
2. меркантилизм
3. идеализм
4. панбиологизм

**Правильный ответ: 4**

**20.Тип заданий: закрытый (З1)**

**Выберите правильный ответ.** Неповторимое своеобразие отдельного человека в противоположность общим чертам характеризуется понятием:

1. личность
2. индивидуальность
3. субъект
4. индивид

**Правильный ответ: 2**

**21.Тип заданий: закрытый (У1)**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Понимание человека как образа и подобия Бог характерно для:

1. материализма
2. схоластики
3. патристики
4. прагматизма

**Правильный ответ: 2, 3**

**22.Тип заданий: закрытый (Н1)**

**Установите правильное соответствие** между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Полное содержание понятия | Определение |
|---|---|
| А. наука о происхождении и эволюции человека, образовании человеческих рас и нормальных вариациях физического строения человека | 1. антропология |
| Б. готовность бескорыстно действовать ради блага других людей, даже в ущерб собственным интересам, если это велит моральный долг или сострадание | 2. альтруизм |
| В. процесс освоения человеком правил, норм общения и поведения, духовных ценностей общества | 3. социализация |



**Правильный ответ: А-1, Б-2, В-3**

**23.Тип заданий: закрытый (У1)**

**Установите правильную последовательность** и расположите в хронологическом порядке понимание человека в философии:

1. Человек – образ и подобие Бога
2. Человек мыслится как часть космоса (природы), как микрокосм
3. Человек – субъект всей познавательной деятельности как сферы приложения и критического, и практического разума

**Правильный ответ: 2, 1, 3**

**24.Тип заданий: закрытый (З1)**

**Выберите правильный ответ.** Основоположником социальной философии является:

1. Ф. Бэкон
2. О. Конт

3. А. Герцен
4. И. Кант
**Правильный ответ: 2**

**25.Тип заданий: закрытый (З1)**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Основное влияние на развитие общества оказывают:
1. природные условия
2. географическое положение страны
3. производство материальных благ
4 деятельность людей в различных сферах жизни
**Правильный ответ: 3, 4**

**26.Тип заданий: закрытый (З1)**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Основатели диалектико-материалистической философии – это:
1. К. Маркс
2. Гельвеций
3. Демокрит
4. Ф. Энгельс
**Правильный ответ: 1, 4**

**27.Тип заданий: закрытый (У1)**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Сферами жизни общества являются:
1. экономическая
2. политическая
3. духовная
4. природная
**Правильный ответ: 1, 2, 3**

**28.Тип заданий: закрытый (Н1)**
**Установите соответствие** трактовки общества тому или иному философу:

| | |
|---|---|
| А. формационный подход | 1. Тойнби |
| Б. цивилизационный подход | 2. Маркс |



**Правильный ответ: А-1, Б-2**

**29.Тип заданий: закрытый (З1)**
**Выберите правильный ответ.** Противоречия между человеком и природой возникают, когда:
1. человек непрерывно воспроизводит самого себя как субъекта, соединяющего в себе природные, социальные и духовные качества
2. происходит растворение человека в абстрактных социальных качествах, теряется контроль над результатами своей деятельности
3. задачи науки рассматриваются как способ овладения силами природы, а природа – как источник удовлетворения потребностей индивида
**Правильный ответ: 3**

**30.Тип заданий: закрытый (У1)**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** К основным глобальным проблем можно отнести такие:

1. угроза ядерной войны
2. экологическая катастрофа
3. проблемы образования
4. проблемы медицины

**Правильный ответ: 1, 2**

**Задания открытого типа**

**31.Тип заданий: открытый (У1)**

**Запишите правильный ответ.** Раздел философского знания, изучающий возникновение и сущность нравственности, основные категории морали, это – _____(имя существ., един. число)

**Правильный ответ: мораль**

**32.Тип заданий: открытый (У1)**

**Запишите правильный ответ.** Исторически первой формой мировоззрения, использующей вымысел, фантазию для объяснения непонятного является _____(имя существ., един. число)

**Правильный ответ: мифология**

**33.Тип заданий: открытый (З1)**

**Запишите правильный ответ.** Мировоззрение, основой которого является вера в сверхъестественное, это _____ (имя существ., един. число)

**Правильный ответ: религия**

**34.Тип заданий: открытый (Н1)**

**Запишите правильный ответ.** Первую попытку выделить из всей совокупности знаний собственно философскую проблематику предпринял древнегреческий философ (имя) _____

**Правильный ответ: Аристотель**

**35.Тип заданий: открытый (З1)**

Философское направление, признающее первоосновой мира материю, природу, это: _____(имя существ., един. число)



**Правильный ответ: материализм**

**36.Тип заданий: открытый (З1)**

Вставь недостающее слово: Древнегреческий мыслитель Платон явился основателем такого философского направления как объективный _____ (имя существ., един. число)

**Правильный ответ: идеализм**

**37.Тип заданий: открытый (У1)**

**Запишите правильный ответ.** Философское учение о бытие – это _____(имя существ., един. число)

**Правильный ответ: онтология**

**Тип заданий: открытый (У1)**

**Запишите правильный ответ.** Философское учение, признающее в качестве первоначала какую-либо единую субстанцию, называется:

_____ (имя существ., един. число)

**Правильный ответ: монизм**

**38.Тип заданий: открытый (З1)**

**Запишите правильный ответ.** Развитие, сопровождающееся появлением более совершенного качества по сравнению с предыдущим: _____ (имя существ., един. число)

**Правильный ответ: прогресс**

**39.Тип заданий: открытый (Н1)**

**Запишите правильный ответ.** Атомистическую гипотезу строения материи впервые выдвинул _____ (имя собственное)

**Правильный ответ: Демокрит**

**40.Тип заданий: открытый (У1)**

**Запишите правильный ответ.** Форма бытия материи, характеризующая длительность, последовательность событий, это _____ (имя существ., един. число)

**Правильный ответ: время**

**41.Тип заданий: открытый (З1)** Для какой эпохи характерна приведённая ниже трактовка бытия «Бог и только Он есть истинно существующее; неизменно пребывающее, всё порождающее, источник всякого бытия» (Августин):

**Правильный ответ: средневековье**

**42.Тип заданий: открытый (У1)**

**Запишите правильный ответ.** Форма психической деятельности, безусловный рефлекс, тип поведения, построенный на основе биологических форм существования, это _____ (имя существ., един. число)

**Правильный ответ: инстинкт**

**43.Тип заданий: открытый (У1)**

**Запишите правильный ответ.** Сознательная целеустремлённость человека на выполнение тех или иных действий, это: _____.



**Правильный ответ: воля**

**44.Тип заданий: открытый (З1)**

**Запишите правильный ответ.** Логический процесс, в ходе которого из двух или нескольких суждений выводится новое суждение, представляющее собой новое знание о предмете – это_____.

**Правильный ответ: умозаключение**

**45.Тип заданий: открытый (У1)**

**Запишите правильный ответ.** Научное предположение, истинное значение которого еще не доказано – это_____.

**Правильный ответ: гипотеза**

**46.Тип заданий: открытый (З1)**

**Запишите правильный ответ.** Форма мысли, в которой что-либо утверждается или отрицается – это_____.

**Правильный ответ: суждение**

**47.Тип заданий: открытый (Н1)**

**Запишите правильный ответ.** То, на что направлена предметно-практическая и познавательная деятельность субъекта – это_____.

**Правильный ответ: объект**

**48.Тип заданий: открытый (З1)**

**Запишите правильный ответ.** Наука, изучающая человека, его происхождение, развитие

_____(имя существ., един. число)

**Правильный ответ: антропология**

**49.Тип заданий: открытый (З1)**

**Запишите правильный ответ.** Индивид как субъект социальных отношений и сознательной деятельности – это_____.

**Правильный ответ: личность**

**50.Тип заданий: открытый (З1)**

**Запишите правильный ответ.** Философ античности, который рассматривал человека как существо общественное, государственное, политическое. _____(имя)

**Правильный ответ: Аристотель**

**52.Тип заданий: открытый (У1)**

**Запишите правильный ответ.** Антропоцентризм как мировоззренческий принцип характерен для эпохи_____. (имя существ, един. число)

**Правильный ответ: Возрождения**

**53.Тип заданий: открытый (У1)**

**Запишите правильный ответ.** Одна из сфер жизни общества, осуществляющая процесс управления государством _____(имя существ., един. число)

**Правильный ответ: политика**

**55.Тип заданий: открытый (У1)**



**Запишите правильный ответ.** Одна из форм общественного сознания, регулирующая поведение людей во всех областях общественной жизни _____(имя существ., един. число)

**Правильный ответ: мораль**

**56.Тип заданий: открытый (З1)**

**Запишите правильный ответ.** Укажите фамилию философа, который разработал концепцию материалистического понимания истории _____(фамилия)

**Правильный ответ: Маркс**

**57.Тип заданий: открытый (Н1)**

**Запишите правильный ответ.** Философская наука, предметом изучения которой является природа прекрасного, – это _____ (имя существ., един. число)

**Правильный ответ: эстетика**

**58.Тип заданий: открытый (З1)**

Вставь недостающее слово в высказывание (имя существ., един. число).

Естественное состояние человека, к которому призывал вернуться, Ж.-Ж. Руссо, где отсутствует неравенство и частная собственность, это – «золотой _____»,

**Правильный ответ: век**

**59.Тип заданий: открытый (З1)**

**Запишите правильный ответ.** Определите философскую категорию, соразмерную категории «природа», понимаемой в широком смысле слова. (имя существ., един. число)

**Правильный ответ: бытие**

**60.Тип заданий: открытый (У1)**

**Запишите правильный ответ.** Глобальные проблемы наиболее четко проявили себя в _____ веке. (указать цифру)

**Правильный ответ: 20**

**60.Тип заданий: открытый (У1)**

**Вставь недостающее слово в определение** (имя прилаг., един. число) Бытие – это объективная и _____ реальность (имя существ., един. число).

**Правильный ответ: субъективная**

**1. Закрытый тип вопроса с выбором одного верного варианта:**

Развитие и самоизменение человека в процессе усвоения и воспроизводства культуры, что происходит во взаимодействии человека со стихийными, относительно направляемыми и целенаправленно создаваемыми условиями жизни на всех возрастных этапах (З2):

1. Реабилитация
2. Социализация
3. Адаптация

**Правильный ответ: 2.**

**2 Закрытый тип вопроса с выбором одного верного варианта:**



Комплексная деятельность, включающая организационные, экономические, градостроительные, собственно реабилитационные действия – это (З2):

1. социальная реабилитация инвалидов
2. социальная адаптация
3. инвалидизация

**Правильный ответ: 1**

**3 Закрытый тип вопроса с выбором одного верного варианта:**

Социально-педагогическая помощь направлена на (З2):

1. оказание содействия в получении пособий, компенсаций, единовременных выплат, адресной помощи детям, на материальную поддержку сирот, выпускников детских домов
2. создание условий для реализации права родителей на воспитание детей, преодоление педагогических ошибок и конфликтных ситуаций,

порождающих беспризорность и безнадзорность, на обеспечение развития и воспитание детей в семьях группы риска

3. создание благоприятного микроклимата в семье и микросоциуме, в которых развивается ребенок, устранение негативных воздействий дома, в школьном коллективе, затруднении во взаимоотношениях с окружающими; и в профессиональном и личном самоопределении

**Правильный ответ: 2**

**4** Процесс социальной адаптации включает в себя четыре качественные стадии. Установите правильное соответствие. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз (З2):

| Стадия социальной адаптации | Характеристика |
|---|---|
| А. начальная стадия | 1. индивид отказывается от прежних образцов и ценностей и полностью принимает новые |
| Б. стадия терпимости | 2. адаптирующийся индивид улавливает правила поведения, но система ценностей социума внутренне им не признается |
| В. стадия приспособления («аккомодация») | 3. социальная среда и индивид признают равноценность эталонов поведения в отношении друг друга |
| Г. стадия полной адаптации («ассимиляция») | 4. взаимные уступки: индивид признает и принимает систему ценностей среды, представители этой среды признают некоторые ценности данного индивида |

**Правильный ответ: А-2, Б-3, В-4, Г-1.**

**Задания открытого типа**

**5 Запишите правильный ответ.** Первая академическая публикация, в которой упоминается реализация в России подхода обучения служением, датирована _____ годом . Ответ укажите цифрой. (З2):

**Правильный ответ: 2011.**

**6 Запишите правильный ответ.** В России методика «обучение служением» развивается с _____года. Ответ укажите цифрой. (З2):



**Правильный ответ: 1999.**

**7** Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – форма организации совместной деятельности обучающихся и преподавателей, совокупность приёмов и действий в их определенной последовательности, направленная на анализ и решение практической проблемы. (З2):

**Правильный ответ: проект.**

**8** Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ проекта – это систематический анализ эффективности и результативности, сравнение полученных результатов с установленными целями и стандартами. (У2):

**Правильный ответ**: **эффективность**.

## УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

**1.Тип заданий: закрытый**
Принятый к исполнению план проекта в отрасли автомобильного транспорта, содержащий сведения об основных временных и стоимостных параметрах проекта, называется
1. архивом проекта;
2. базовым планом;
3. бюджетом проекта;
4. расписанием проекта.
**Правильный ответ: 2**

**2.Тип заданий: закрытый**
Измеримый результат, который должен быть получен в ходе реализации проекта, это
1. план проекта;
2. продукт проекта;
3. бюджет проекта;
4. работа проекта.
**Правильный ответ: 2**

**3.Тип заданий: закрытый**
Генеральная цель проекта, четко выраженная причина его существования - это его:
1. концепция;
2. миссия;
3. стратегия;
4. жизненный цикл.
**Правильный ответ: 2**

**4.Тип заданий: закрытый**
Горизонтальная линейная диаграмма, на которой задачи проекта представляются протяженными во времени отрезками, характеризующимися датами начала и окончания, задержками и, возможно, другими временными параметрами, — это диаграмма:
1. Бранта;
2. предшествования-следования;
3. Ганта;
4. Герцшпрунга-Рассела.
**Правильный ответ: 3**



**5.Тип заданий: закрытый**
Ресурсами для выполнения работ по проекту типа «мощность» являются:
1. финансовые средства;
2. средства труда только однократного применения;
3. машины;
4. люди.
**Правильный ответ: 3, 4.**

**6.Тип заданий: закрытый**
Методы сетевого планирования основываются на методах оценки и пересмотра планов и:
1. построения стрелочных диаграмм;
2. структурной декомпозиции работ;
3. критического пути;
4. иерархической структуры работ.
**Правильный ответ: 3**

**7.Тип заданий: закрытый**
Документ, содержащий общую сумму финансовых средств, распределенных по статьям и временным периодам, называется
1. архивом проекта;
2. базовым планом;
3. бюджетом проекта;
4. концепцией проекта
**Правильный ответ: 3**

**8.Тип заданий: закрытый**
Действие, выполняемое для достижения цели проекта, это
1. работа проекта;
2. план проекта;
3. проектный процесс;
4. корректирующее действие.
**Правильный ответ: 1**

**9.Тип заданий: закрытый**
Плановые даты исполнения работ и контрольных событий проекта, это
1. план проекта;
2. бюджет проекта;
3. расписание проекта;
4. иерархическая структура работ.
**Правильный ответ: 3**

**10.Тип заданий: закрытый**
Вероятное для проекта событие, наступление которого может как отрицательно, так и положительно отразиться на результатах проекта, называется
1. работой проекта;
2. риском;
3. продуктом проекта;
4. контрольным событием проекта.
**Правильный ответ: 2**

**11.Тип заданий: открытый**
Проект, который имеет лишь одного постоянного сотрудника – управляющего проектом, является … матричной структурой.
**Правильный ответ: слабой**



**12.Тип заданий: открытый**
Состояния, которые проходит проект в процессе своей реализации – это … проекта.
**Правильный ответ: фазы**

**13.Тип заданий: открытый**
Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит из приемочных испытаний и опытной… проекта.
**Правильный ответ: эксплуатации**

**14.Тип заданий: открытый**
Объединение ресурсов в процессе создания виртуального офиса проекта характеризуется … независимостью.
**Правильный ответ: территориальной**

**15.Тип заданий: открытый**
Отношение высоколиквидных активов к текущим пассивам — это коэффициент … ликвидности:
**Правильный ответ: абсолютной**

**16.Тип заданий: открытый**
Насколько спрос чувствителен к изменению цены, показывает … спроса:
**Правильный ответ: эластичность**

**17.Тип заданий: открытый**
Метод контроля фактического выполнения работ по проекту, который отслеживает только моменты завершения детальных работ, является методом … контроля:
**Правильный ответ: простого**

**18.Тип заданий: открытый**
Структурная декомпозиция работ (СДР) проекта – это… изображение иерархической структуры всех работ проекта
**Правильный ответ: графическое**

**19.Тип заданий: открытый**
Период индивидуальных испытаний включает в себя проведение пусконаладочных и … работ.
**Правильный ответ: монтажных**

**20.Тип заданий: открытый**
Необходимость участия других стран отличает мегапроекты и … проекты.
**Правильный ответ: международные**

21. **Тип заданий: закрытый**
**Установите правильную последовательность** нормативно-правовых актов по убыванию юридической силы.
1. Постановление Правительства Российской Федерации
2. Федеральный конституционный закон
3. Конституция Российской Федерации
4. Федеральный закон
5. Закон Воронежской области
**Правильный ответ:** 3, 2, 4, 5, 1

22. **Тип заданий: закрытый**
**Установите правильную последовательность** подзаконных нормативно-правовых актов по убыванию юридической силы.
1. Постановление Правительства Московской области
2. Постановление администрации Волгограда
3. Указ Президента Российской Федерации
4. Постановление Правительства Российской Федерации
**Правильный ответ:** 3, 4, 1, 2

23. **Тип заданий: закрытый**
Федеральный законодательный акт РФ, принимаемый в соответствии с Конституцией РФ по предметам ведения РФ и по предметам совместного ведения РФ и ее субъектов – это
1. федеральный конституционный закон
2. федеральный закон
3. закон субъекта РФ
4. подзаконный нормативно-правовой акт
**Правильный ответ:** 2

24. **Тип заданий: закрытый**

Нормативно-правовые акты высшей юридической силы, принятые законодательным (представительным) органом государственной власти субъекта РФ по предметам ведения субъекта федерации и по предметам совместного ведения РФ – это
1. федеральные конституционные законы
2. федеральные законы
3. законы субъектов РФ
4. локальные акты
**Правильный ответ:** 3

25. **Тип заданий: закрытый**
Акт управления общенормативного содержания, издаваемый Правительством РФ в пределах его компетенции, на основе и во исполнение Конституции РФ, ФКЗ, ФЗ и указов президента РФ – это
1. постановление Правительства РФ
2. указ Президента РФ
3. федеральный конституционный закон
4. федеральный закон
**Правильный ответ:** 1

26. **Тип заданий: закрытый**
Акты действующего законодательства, которые посвящены различным сторонам жизни общества. Они издаются в строгом соответствии с предписаниями Конституции РФ. Речь идет о
1. обыкновенных законах
2. конституционных законах
3. постановлениях
4. актах применения права
**Правильный ответ:** 1

27. **Тип заданий: закрытый**
Акты, необходимость принятия которых предусмотрена непосредственно Конституцией. Они являются своеобразным «продолжением» Конституции. Речь идет о
1. обыкновенных законах
2. конституционных законах
3. постановлениях
4. актах применения права
**Правильный ответ:** 2

28. **Тип заданий: закрытый**
Решение по конкретному делу (судебному или административному) ставшее образцом для рассмотрения аналогичных вопросов, есть
1. нормативный акт
2. правовой прецедент
3. международный договор
4. правовой договор
**Правильный ответ:** 2

29. **Тип заданий: закрытый**
Отметьте признак, отличающий закон от иных нормативных актов.
1. издается в определенном порядке
2. издается компетентным органом
3. обладает высшей юридической силой

4. содержит нормы права
**Правильный ответ:** 3

30. **Тип заданий: закрытый**
К структурным единицам права не относятся
1. отрасль права
2. правовой статус
3. правовой институт
4. правовое поле
**Правильный ответ:** 1, 4

31. **Тип заданий: закрытый**
По характеру правовых предписаний нормы права делятся на
1. события и действия
2. нормы материальных отраслей права и нормы процессуальных отраслей права
3. управомочивающие, обязывающие, запрещающие
4. отсылочные и бланкетные
**Правильный ответ:** 3

32. **Тип заданий: закрытый**
Законный режим имущества супругов действует
1. начиная с момента расторжения брака
2. если брачным договором не установлено иное
3. с момента записи родителей ребенка в книге записей рождений
4. с момента установления отцовства (материнства)
**Правильный ответ:** 2

33. **Тип заданий: закрытый**
Юридические лица, являющиеся коммерческими организациями, могут создаваться в форме
1. производственных кооперативов
2. благотворительных и иных фондов
3. потребительских кооперативов
4. государственных и муниципальных унитарных предприятий
**Правильный ответ:** 1, 4

34. **Тип заданий: закрытый**
**Установите правильную последовательность**. Порядок разрешения коллективного трудового спора состоит из следующих этапов
1. посредником и (или) в трудовом арбитраже
2. судом
3. комиссией по трудовым спорам
4. примирительной комиссией
**Правильный ответ:** 4, 1

35. **Тип заданий: закрытый**
**Установите правильную последовательность**. Не подлежат изменению без принятия новой Конституции РФ следующие главы действующей Конституции РФ ___ .
1. Основы конституционного строя
2. Права и свободы человека и гражданина
3. Президент Российской Федерации
4. Федеральное собрание
5. Конституционные поправки и пересмотр Конституции
**Правильный ответ:** 1, 2, 5

36. **Тип заданий: закрытый**
Установите правильное соответствие между категорией преступления по степени тяжести и наказанием.

| Категории преступлений по степени тяжести | Наказание |
|---|---|
| А. преступлениями небольшой тяжести | 1. умышленные деяния – до 5 лет лишения свободы, неосторожные деяния – до 10 лет лишения свободы |
| Б. преступлениями средней тяжести | 2. до 3-х лет лишения свободы |
| В. тяжкими преступлениями | 3. свыше десяти лет или более строгое наказание |
| Г. особо тяжкими преступлениями | 4. умышленные деяния – до 10 лет лишения свободы, неосторожные деяния – до 15 лет лишения свободы |

**Правильный ответ:** А-2, Б-1, В-4, Г-3

37. **Тип заданий: закрытый**
Установите правильное соответствие между видом правомерного поведения и примерами.

| Виды правомерного поведения | Примеры |
|---|---|
| А. активное | 1. развод супругов |
| Б. пассивное | 2. заключение гражданином РФ договора купли-продажи |
| В. необходимое (желательное) | 3. гражданин РФ не участвует в выборах |
| Г. социально допустимое | 4. уплата гражданином РФ налогов |

**Правильный ответ:** А-2, Б-3, В-4, Г-1

38. **Тип заданий: закрытый**
Установите правильное соответствие между видами правонарушений и видами юридической ответствтенности

| Виды правонарушений | Виды юридической ответственности |
|---|---|
| А. Гражданин Котов выражался нецензурными словами в автобусе, оказывал сопротивление сотруднику полиции, вызванному пассажирами. | 1. гражданско-правовая |
| Б. Проходя таможенный контроль в международном аэропорту, гражданин Якин не указал в таможенной декларации несколько вещей из золота, представляющих культурную ценность. | 2. дисциплинарная<br><br>340 |
| В. Штукатур, маляр и обойщик обязались Митину отремонтировать его квартиру и подписали договор, но квартира не была отремонтирована | 3. уголовно-правовая |
| Г. Водитель Быстров повторно нарушил трудовую дисциплину в течение года | 4. административно-правовая |

**Правильный ответ:** А-4, Б-3, В-1, Г-2

39. **Тип заданий: закрытый**
Способность лица отвечать за свои поступки, как правило, противоправные – это
1. деликтоспособность
2. правоспособность
3. правосубъектность
4. дееспособность
**Правильный ответ:** 1

40. **Тип заданий: закрытый**
Преступление – это
1. виновно совершенное общественно опасное деяние, запрещенное уголовным законом под угрозой наказания
2. общественно опасное деяние, запрещенное уголовным законом под угрозой наказания
3. виновно совершенное общественно опасное деяние, запрещенное уголовным или административным законом под угрозой наказания
4. обективно-противоправное деяние
**Правильный ответ:** 1

41. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Возникающая на основе норм права общественная связь, участники которой имеют субъективные юридические права и юридические обязанности, обеспеченные государством – это _____ .
**Правильный ответ:** правоотношение

42. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Способность (возможность) лица иметь субъективные права и юридические обязанности – это _____ .
**Правильный ответ:** правоспособность

43. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Возможность субъекта не только иметь права и обязанности, способность осуществлять их своими действиями, отвечать за последствия, быть участником правовых отношений – это _____ .
**Правильный ответ:** дееспособность.

44. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Система общеобязательных правил поведения, которые устанавливаются и охраняются государством, выражают интересы населения страны и служат государственным регулятором общественных отношений – это _____ .
**Правильный ответ:** право

45. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Устойчивая правовая связь человека и государства, выражающаяся в наличии взаимных прав, обязанностей и ответственности – это _____.
**Правильный ответ:** гражданство



46. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Объявление в установленном законом порядке несовершеннолетнего полностью дееспособным – это _____ .
**Правильный ответ:** эмансипация

47. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Решение по конкретному делу (судебному или административному) ставшее образцом для рассмотрения аналогичных вопросов, есть правовой _____ .
**Правильный ответ:** прецедент

48. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Административно-правовой ответственности подлежит лицо, достигшее к моменту совершения административного правонарушения возраста ___ лет.
**Правильный ответ:** 16

49. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Уголовно-правовой ответственности, по общему правилу, подлежит лицо, достигшее к моменту совершения преступления возраста ___ лет.
**Правильный ответ:**16

50. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** По общему павилу трудовой договор разрешается заключать с подростками, достигшими возраста ____ лет
**Правильный ответ:**16

51. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Элемент правовой нормы, который указывает на условия, при которых данная правовая норма подлежит применению – это _____ .
**Правильный ответ:** гипотеза

52. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Элемент нормы права, который указывает на правовые последствия несоблюдения требований правовой нормы – это _____ .
**Правильный ответ:** санкция

53. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Элемент правовой нормы, содержащий дозволение, предписание или запрет для субъекта, которому адресована правовая норма – это _____ .
**Правильный ответ:** диспозиция

54. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** в Российской Федерации _____ форма правления.
**Правильный ответ:** республиканская

55. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Президент РФ избирается на ___ лет.
**Правильный ответ:** 6

56. **Тип заданий: открытый**
Конституционный суд РФ состоит из ___ судей.
**Правильный ответ:** 11



57. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Лишение физического лица права замещать должности – это _____ .
**Правильный ответ:** дисквалификация

58. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Мера административного наказания, выраженная в официальном порицании физического или юридического лица – это _____ .
**Правильный ответ:** предупреждение

59. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Действия граждан и юридических лиц, направленные на установление, изменение и прекращение гражданских прав и обязанностей, признаются _____ .
**Правильный ответ:** сделками

60. **Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.** Это разновидность государственного устройства, в которой вся полнота власти принадлежит специальному законодательному органу – _____ .
**Правильный ответ:** парламенту

**61. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Микроэкономика изучает экономику на уровне:
1. отдельного субъекта
2. государства
3. региона
4. иностранных государств
**Правильный ответ: 1**

**62. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Фундаментальная проблема, с которой сталкиваются все экономические системы:
1. распределение
2. производство
3. ограниченность ресурсов
4. потребление
**Правильный ответ: 3**

**63. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Основным субъектом микроэкономики не является:
1. фирма
2. государство
3. домашнее хозяйство
4. коммерческий банк
**Правильный ответ: 1**

**64. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** В условиях монополистической конкуренции:
1. отдельная фирма контролирует весь рынок
2. отдельная фирма никак не может влиять на цену товара
3. существует только ценовая конкуренция
4. отдельная фирма может контролировать сегмент рынка

**Правильный ответ: 4**

**65. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Максимальная отдача от каждой единицы ресурсов это:
1. экономический рост
2. экономическая эффективность
3. справедливое распределение
4. закон возрастания предельной производительности ресурсов
**Правильный ответ: 2**

**66. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Инфляционные процессы проявляются в росте:
1. цен на отечественные товары
2. цен на импортные товары
3. цен на товары длительного пользования
4. общего уровня цен

**Правильный ответ: 4**

**67. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Дефицит семейного бюджета наблюдается когда:
1. доходы превышают расходы
2. сбережения превышают расходы
3. расходы превышают доходы
4. расходы превышают сбережения
**Правильный ответ: 2**

**68. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** К бартерным относятся сделки:
1. связанные с использованием денег
2. не связанные с использованием денежных средств
3. связанные с продажей экспортеру устаревшей модели в зачет поставки новой продукции
4. связанные с переработкой сырья на предприятиях
**Правильный ответ: 2**

**69. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Отношение прибыли от продаж к выручке от реализации это:
1. рентабельность продукции
2. рентабельность капитала
3. рентабельность оборотных активов
4. рентабельность продаж
**Правильный ответ: 4**

**70. Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Цель введения налогов в современном обществе — это:
1. покрытие государственных расходов
2. реализация целей политики государства
3. только регулирование экономических процессов в обществе
4. исключительно содержание аппарата государственной власти и бюджетной сферы
**Правильный ответ: 1, 2**

**71. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** К какому виду деятельности относится выбытие денежных средств в связи с погашением процентов по полученным организацией кредитам и займам:
1. к текущей деятельности
2. к финансовой деятельности
3. к инвестиционной деятельности
**Правильный ответ: 2**

**72. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Государство, коллектив, отдельные граждане это _____ собственности (вставьте пропущенное слово в именительном падеже):
**Правильный ответ: субъекты**

**73. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Ключевой проблемой экономики, наряду с проблемой безграничности потребностей является проблема _____ (введите пропущенное слово в именительном падеже).

**Правильный ответ: ограниченность ресурсов**

**74. Тип заданий: открытый (31)**
**Запишите правильный ответ.** _____ поступления преобладают в доходах федерального бюджета.
**Правильный ответ: налоговые**

**75. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Монополистическая конкуренция представляет собой такой тип рынка, где достаточно большое количество фирм предлагает ___ продукт (введите пропущенное слово в именительном падеже).
**Правильный ответ: Дифференцированный**

**76. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Безработица, связанная со структурными сдвигами в производстве, изменяющими структуру спроса на рабочую силу, называется _____.
**Правильный ответ: структурной**

**77. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Фактический уровень безработицы составляет 8 %, естественный – 3 %, коэффициент Оукена – 2,5. Потенциальный ВВП составляет 50 трлн. руб. Потери ВВП в % составят ___ (введите число с точностью до десятых долей, разделитель – точка).
**Правильный ответ: 12.5**

**78. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Если номинальный ВВП увеличился на 10%, а реальный ВВП на 2%, то уровень инфляции составил ___ %.
**Правильный ответ: 8**

**79. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Чем выше уровень концентрации производства определенного товара в рамках ТНК, тем _____ объем ее экспорта прямых инвестиций:
**Правильный ответ: больше**

**80. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.** Арендная плата в месяц земельного участка составляет 500 ден. ед. Годовая ставка процента составляет 20%. Определить капитальную цену земельного участка.
**Правильный ответ: 30 000**

**81. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Реальный годовой объем производства составляет 640 млрд. руб., а скорость обращения денег равна 4. В этом случае масса реальных денег в экономике достигнет величины (в млрд. руб.)
**Правильный ответ: 160**
**82. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** _____ – комплекс мер воздействия государства на экономическую конъюнктуру посредством изменения объема государственных расходов и налогов.
**Правильный ответ: Фискальная политика**

**Задания закрытого типа**

**1** Установите правильную последовательность действий при планировании проекта (ЗЗ):

1. формулировка цели и задач, которые будут выполняться
2. анализ внешних факторов, влияющих на решаемую проблему
3. оценка объема ресурсов (временных, человеческих, материальных, финансовых), которые потребуются для реализации проекта

**Правильный ответ: 2,1,3.**

**2** В.С. Безрукова предлагает определенный порядок действий по проектированию социально-педагогического объекта. Установите правильную последовательность (ЗЗ):

1. Проверка качества проекта: мысленное экспериментирование применение проекта; экспертная оценка проекта; корректировка проекта; принятие решения об использовании проекта
2. Разработка проекта: выбор системообразующего фактора; установление связей и зависимостей компонентов; написание документа
3. Подготовительная работа: анализ объекта проектирования; выбор формы проектирования; теоретическое обеспечение проекта; методическое обеспечение проекта; пространственно-временное обеспечение проектирования; материально-техническое обеспечение проектирования; правовое обеспечение проектирования

**Правильный ответ: 3.2,1.**

**3** По направленности выделяют определенные виды социальных проектов. Установите правильное соответствие. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз (ЗЗ):

| Направленность социального проекта | Характеристика |
|---|---|
| А. оздоровительные проекты (программы) | 1. образовательные и профессионально ориентированные мероприятия |
| Б. социально-психологические проекты | 2. суть которых в нравственном совершенствовании личности, ликвидации образовавшегося в обществе дефицита позитивных социальных отношений, распространении этики ненасильственного и бесконфликтного решения социальных и личностных проблем |
| В. социально-педагогические проекты | 3. предполагают решение проблем социально-психологической адаптации различных категорий населения к изменяющимся условиям действительности; |
| Г. проекты в сфере профессиональной культуры | 4. направлены на предоставление дополнительных условий для достижения физического и психического благополучия, формирование навыков самостоятельного обеспечения |

**Правильный ответ: А-4, Б-4, В-2, Г-1.**

**4** В.С. Безрукова предлагает определенный порядок действий по проектированию социально-педагогического объекта. Установите правильное соответствие. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз (ЗЗ):

| Порядок действий при проектировании социально-педагогического объекта | Характеристика |
|---|---|

| | |
|---|---|
| А. Подготовительная работа | 1.<br>• выбор системообразующего фактора;<br>• установление связей и зависимостей компонентов;<br>• написание документа. |
| Б. Разработка проекта | 2.<br>• мысленное экспериментирование применение проекта;<br>• экспертная оценка проекта;<br>• корректировка проекта;<br>• принятие решения об использовании проекта |
| В. Проверка качества проекта | 3.<br>• анализ объекта проектирования;<br>• выбор формы проектирования;<br>• теоретическое обеспечение проекта;<br>• методическое обеспечение проекта;<br>• пространственно-временное обеспечение проектирования;<br>• материально-техническое обеспечение проектирования;<br>• правовое обеспечение проектирования. |

**Правильный ответ: А-3, Б-1, В-2.**

**Задания открытого типа**

**5 Запишите правильный ответ.** Социальный проект содержит _____ основных этапа. Ответ укажите цифрой. (З3):

**Правильный ответ: 3.**

**6** Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ социального проекта является привлечение внимания общественности и государственных органов власти на решение или предупреждение проблем в различных областях, улучшение качества жизни населения, а также снижение социальной напряженности. (З3):

**Правильный ответ: цель.**

**7** Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число) Жизненный _____ проекта — это последовательность этапов, через которые проходят проекты от инициации до завершения независимо от их специфики. (З3):

**Правильный ответ**: **цикл.**

**8** Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ проекта — это этап, на котором запланированный проект приводится в действие и выполняется. (У2):

**Правильный ответ**: **реализация.**

**УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде**

**1. Тип заданий: закрытый**

**Установите правильное соответствие** между понятиями (левый столбец) и их определениями (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Понятия | Определения |
|---|---|
| А. Личность | 1. человек как единичное природное существо |
| Б. Индивид | 2. характеристика человека как социального существа |
| В. Субъект деятельности | 3. Носитель сознания, обладающий способностью к деятельности |

**Правильный ответ: А-2, Б-1, В-3.**

**2. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Воля характеризуется в психологии как:

1. внутренние переживания, связанные с удовлетворением потребностей человека его отношениями с людьми и окрашенные в приятные или неприятные тона;
2. особая внутренняя психологическая энергия, которой человек в состоянии управлять и которую может направлять на самого себя, на свое поведение, активизируя или тормозя с ее помощью в нужный момент времени тот или иной психический процесс;
3. совокупность факторов, инициирующих, направляющих и поддерживающих активность человека, направленную на удовлетворение потребностей или достижение определенной цели.

**Правильный ответ: 2**

**3. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Деятельность – это…

1. динамическая система взаимодействия субъекта с миром;
2. взаимодействие человека с животным миром;
3. система трудовых отношений.

**Правильный ответ: 1**



**4. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Разговаривая по телефону, мы слышим не все звуки, но понимаем всю фразу благодаря следующему свойству восприятия:

1. осмысленности;
2. константности;
3. предметности;
4. целостности;
5. структурности.

**Правильный ответ: 5**

**5. Тип заданий: закрытый**

**Установите правильное соответствие** между психологическими характеристиками личности (левый столбец) и их определениями (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Психологические характеристики личности | Определения |
|---|---|
| А. Характер | 1. Сознательное регулирование человеком своего поведения, связанного |

| | |
|---|---|
| | с преодолением внутренних и внешних препятствий. |
| Б. Темперамент | 2. Система устойчивых свойств личности, проявляющихся в отношениях человека к себе, к людям, к выполняемой работе. |
| В. Воля | 3. Совокупность индивидуальных особенностей, характеризующих динамическую и эмоциональную стороны поведения человека. |

**Правильный ответ: А-2, Б-3, В-3.**

**6. Тип заданий: закрытый**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Опосредованное общение:

1. происходит в ситуациях, когда субъекты отделены друг от друга временем или расстоянием;
2. обеспечивается при помощи различных средств (телефон, письмо и т.д.);
3. характеризуется неполным психологическим контактом;
4. характеризуется затрудненной обратной связью;

**Правильный ответ: 1, 2, 3, 4**

**7. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Общение – это полифункциональный процесс. В зависимости от критерия, выделяют различные функции. По какому критерию выделены следующие функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, понимания, эмотивная, установления отношений, оказания влияния?

1. цель общения;
2. уровень общения;
3. количество участников общения;
4. социальная значимость общения;
5. полезность общения;
6. продолжительность общения.

**Правильный ответ: 1**

**8. Тип заданий: закрытый**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Специфика межличностного информационного обмена определяется

1. наличием процесса психологической обратной связи;
2. возникновением коммуникативных барьеров;
3. многоуровневостью передачи информации;
4. влиянием пространственно-временного контекста на содержание информации;



**Правильный ответ: 1, 2, 3, 4**

**9. Тип заданий: закрытый**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Коммуникативные барьеры непонимания возникают:

1. вследствие принадлежности субъектов общения к разным социальным слоям;
2. в связи с различными знаковыми средствами передачи сообщения;
3. вследствие разного уровня развития и владения речью;
4. при различиях в идеологии и различиях в представлениях структуре и смысле власти;

**Правильный ответ: 1, 2, 3, 4**

**10. Тип заданий: закрытый**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** К коммуникативным барьерам непонимания относятся:

1. фонетический;
2. семантический;
3. стилистический;
4. логический;

**Правильный ответ: 1, 2, 3, 4**

**11. Тип заданий: закрытый**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Коммуникативные барьеры отношений возникают, если:

1. в процессе контакта возникают негативные чувства;
2. в процессе контакта возникают негативные эмоции;
3. взаимодействующие стороны испытывают симпатию друг у друга;
4. если участники общения являются носителями разных субкультур;

**Правильный ответ: 1, 2**

**12. Тип заданий: закрытый**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** В процессе познания другого человека одновременно осуществляется несколько процессов:

1. эмоциональная оценка другого;
2. интерпретация его поведения и попытка понять причины его поведения;
3. построение стратегии воздействия на собеседника;
4. построение собственной стратегии поведения;

**Правильный ответ: 1, 2, 3, 4**

**13. Тип заданий: закрытый**

**Установите правильное соответствие** между формами невербальной коммуникации (левый столбец) и их характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Формы невербальной коммуникации | Характеристика |
|---|---|
| А. Кинесика | 1. Это система вокализации, т. е. качество голоса, его диапазон, тональность. |
| Б. Паралингвистика | 2. Это система средств общения, включающая жесты, мимику, пантомимику. |
| В. Экстралингвистика | 3. Включение в речь пауз, других вкраплений, например покашливаний, плача, смеха, сюда же относят темп речи. |



**Правильный ответ: А-2, Б-1, В-3.**

**14. Тип заданий: закрытый**

**Установите правильную последовательность** фаз акта общения, который, по мнению Д. Г. Мида, является функциональной единицей взаимодействия:

1. фаза уточнения ситуации;
2. фаза непосредственного действия;
3. фаза побуждения;
4. фаза завершения.

**Правильный ответ: 3, 1, 2, 4**

**15. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Стратегия взаимодействия – это:

1. совокупность доминирующих особенностей поведения человека в отношениях с другими людьми;

2. типичная форма эмоционального реагирования на нестандартные ситуации общения;

3. совокупность когнитивных процессов, порождаемых ситуацией общения;

4. образ возможного поведения, существующий до ситуации общения;

**Правильный ответ: 1**

**16. Тип заданий: закрытый**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Стремление добиться удовлетворения своих интересов в ущерб другому называется:

1. соперничество;
2. конкуренция;
3. компромисс;
4. приспособление;

**Правильный ответ: 1, 2**

**17. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Отсутствие стремления, как к достижению собственных целей, так и к удовлетворению интересов другого называется:

1. конкуренция
2. избегание
3. кооперация
4. сотрудничество

**Правильный ответ: 2**

**18. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ**. Осознание субъектами – лицом или общностью – того, как они в действительности воспринимаются и оцениваются другими индивидами или общностями называется:

1. аттракция
2. импритинг
3. интроспекция
4. рефлексия

**Правильный ответ: 4**



**19. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Психологическое заражение – это

1. особый механизм социального восприятия
2. особый механизм воздействия
3. специфическая форма социальной памяти
4. один из феноменов группообразования

**Правильный ответ: 2**

**20. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Термин «интерактивная сторона общения» обозначает

1. совокупность феноменов, выражающих суть взаимодействия людей
2. аспект коммуникативного процесса
3. внутреннюю, психологическую структуру деятельности
4. активность членов группы по поддержанию ее целостности

**Правильный ответ: 1**

**21. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Умение личности реагировать адекватно ситуации и субъектам взаимодействия

1. коммуникативное умение
2. конструктивное умение
3. проектировочное умение
4. рефлексивное умение

**Правильный ответ: 4**

**22. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Каузальная атрибуция - это

1. процесс присвоения другому человеку причин его поведения
2. осознание индивидом того, как он воспринимается партнерами по общению
3. отождествление себя с другими

**Правильный ответ: 1**

**23. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** В психологии под рефлексией понимается

1. познание субъектом самого себя
2. осознание действующим субъектом того, как он воспринимается партнером по общению
3. бессознательное стремление откликнуться на проблемы человека
4. принятие позиции другого человека;

**Правильный ответ: 2**

**24. Тип заданий: закрытый**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Отличительными особенностями внушения как особого вида воздействия являются

1. его целенаправленный, неаргументированный характер
2. передача информации, основанная на ее некритичном восприятии
3. процесс внушения имеет одностороннюю направленность

**Правильный ответ: 1, 2, 3**

**25. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Структура личности в психологии:



1. классификация профессиональных навыков человека;
2. совокупность характеристик, которая демонстрирует психологические особенности человека;
3. этапы прохождения личностного роста индивидом.

**Правильный ответ: 2**

**26. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

Обобщенная, упрощенная, сокращенная система представлений о социальных объектах называется _____ мира.

**Правильный ответ:** образ

**27. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

В процессе убеждения идет воздействие на человека через такую сферу как _____.

**Правильный ответ:** эмоции

**28. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

Социальная группа, на нормы, ценности и оценки которой ориентируется индивид в своем поведении и самооценке, называется _____ группа.

**Правильный ответ:** референтная

**29. Тип заданий: открытый**

**Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).**

_____ – это свойство головного мозга, обеспечивающее человеку и животным способность отражать воздействия предметов и явлений реального мира.

**Правильный ответ:** психика

**30. Тип заданий: открытый**

**Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).**

_____ – это совокупность внешних и внутренних условий, вызывающих активность субъекта и определяющих направленность деятельности.

**Правильный ответ:** мотив

**31. Тип заданий: открытый**

**Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).**

_____ – это умственные способности человека, совокупность всех познавательных способностей.

**Правильный ответ:** интеллект

**32. Тип заданий: открытый**

**Вставь недостающее слово в определение (имя существ., мн. число).**

_____ – это такие особенности человека, которые позволяют ему успешно овладеть тем или иным видом деятельности, профессией.

**Правильный ответ:** способности

**33. Тип заданий: открытый**

**Вставь недостающее слово в определение (имя существ., мн. число).**

_____ – это переживание человеком своего отношения ко всему тому, что он познает и делает.



**Правильный ответ:** эмоции

**34. Тип заданий: открытый**

**Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).**

Сильное и относительно кратковременное эмоциональное состояние – это _____ .

**Правильный ответ:** аффект

**35. Тип заданий: открытый**

**Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).**

_____ – это система устойчивых свойств личности, проявляющихся в отношениях человека к себе, к людям, к выполняемой работе.

**Правильный ответ:** характер

**36. Тип заданий: открытый**

**Вставь недостающее слово в определение (имя существ., мн. число).**

_____ – это: переживание человеком своего отношения ко всему тому, что он познает и делает.

**Правильный ответ:** чувства

**37. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

_____ как социально-психологический механизм выражается в следовании какому-либо примеру, образцу.

**Правильный ответ:** подражание

**38. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

Холерик, сангвиник, флегматик, меланхолик – это _____ темперамента.

**Правильный ответ:** типы

**39. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

_____ – это процесс взаимосвязи и взаимодействия общественных субъектов, процесс установления и развития контактов между людьми, восприятие и взаимный обмен информацией.

**Правильный ответ:** общение

**40. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

_____ общение – это взаимодействие при помощи дополнительных средств, созданных самим человеком (письма, аудио- и видеотехники, более современных средств для организации общения и обмена информацией).

**Правильный ответ:** опосредованное

**41. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

Отличие руководства от лидерства заключается в том, что руководитель всякой реальной социальной группы либо назначается, либо _____ .

**Правильный ответ:** избирается



**42. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

Стремление субъектов взаимодействия идти на взаимные уступки и реализовывать свои интересы с учетом интересов противоположной стороны, называется _____.

**Правильный ответ:** сотрудничество

**43. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

Стремление субъектов взаимодействия к поиску альтернатив, полностью удовлетворяющих интересы обеих сторон, называется _____ .

**Правильный ответ:** компромисс

**44. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

Открытое столкновение противоположных позиций, интересов, взглядов, мнений субъектов взаимодействия называется _____ .

**Правильный ответ:** конфликт

**45. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

Распространение в условиях дефицита информации о человеке общего оценочного впечатления о нем на восприятие его поступков и личностных качеств называется эффект _____ .

**Правильный ответ:** ореола

**46. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

Способность сопереживать, сочувствовать, понимать психическое состояние другого человека называется _____.

**Правильный ответ:** эмпатия

**47. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

Податливость человека давлению группы и принятие им группового мнения, которого он первоначально не разделял, проявляющееся в изменении его поведения и установок, называется _____.

**Правильный ответ:** конформность

**48. Тип заданий: открытый**

**Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).**

_____ – это результат социального развития человека, совокупность всех социальных и психологических процессов, посредством которых индивид усваивает систему знаний, норм и ценностей, позволяющих ему эффективно функционировать в обществе

**Правильный ответ:** социализация

**49. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.**

Совокупность внутригрупповых социально-психологических процессов и явлений, характеризующих весь цикл жизнедеятельности группы и его этапы – это _____ .

**Правильный ответ:** групповая динамика

**50. Тип заданий: открытый**



**Запишите правильный ответ.**

Психологическое препятствие на пути адекватной передачи информации между партнерами по общению является _____ барьер.

**Правильный ответ:** коммуникативный

## Задания закрытого типа

**Закрытый тип вопроса, направленный на установление соответствия:**

**1** Установите правильное соответствие между правилом планирования социального проекта и его описанием. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз (Н2):

| Правило | Характеристика правила при планировании социального проекта |
|---|---|
| А. Правило ресурсов | 1.Крупные проекты нередко имеют разные возможности для |

| | |
|---|---|
| | реализации в зависимости от территории. Это создает проблемы усреднения показателей, которые в этом случае не могут использоваться как контрольные. Поэтому лучше разделить проект на локальные проекты, определяя свои стандарты и подходы для каждой группы однородных территорий. |
| Б. Правило времени | 2.Всякий проект может иметь свои позитивные и негативные последствия. Негативные последствия социального нововведения неизбежны. Продумывание превентивных мер по предупреждению таких последствий составляет одну из задач планирования |
| В. Правило места | 3.Ресурсы, которые можно не использовать без большого ущерба для достижения цели, не следует планировать. То, что ресурсы, которые могут быть привлечены для реализации проекта, ограничены, – исходное положение социального проектирования. Привлечение излишних ресурсов деформирует проект и отвлекает усилия от других участков деятельности |
| Г. Правило последствий | 4. В случае, если проект выходит за пределы среднесрочного проектирования, его целесообразно разделить на несколько последовательно осуществляемых проектов |

**Правильный ответ: А-3, Б-4, В-1, Г-2.**

**2 Закрытый тип вопроса с выбором одного верного варианта:**

Приведите пример экономических факторов, влияющих на предложения труда волонтеров (З2):

1. рост информатизации общества позволяет быстрее получить доступ к информации, поэтому чем выше технологический уровень развития, тем выше вероятность, что потенциальный волонтер найдет объявление о добровольческом проекте, заинтересуется и примет в нем участие

2. предложение добровольческого труда носит постоянный, сезонный и периодический характер, который определяется поведением волонтера исходя из его предельной нормы замещения досуга волонтерским трудом, размера личного или иного дохода, личной заинтересованности в проектах различного типа и т. Д



3. уровень волонтерства в стране имеет прямую корреляцию с уровнем экономического развития: чем выше благосостояние граждан и уровень гражданского общества, тем выше доля волонтеров. Аналогично, чем выше уровень дохода человека, тем вероятнее он станет добровольцем

**Правильный ответ: 3**

**Закрытый тип вопроса с выбором от двух и более верных вариантов:**

3 Основой социально-педагогических проектов являются (Н2):

1. решение проблем социально-психологической адаптации различных категорий населения к изменяющимся условиям действительности
2. распространение этики ненасильственного и бесконфликтного решения социальных и личностных проблем

3. ликвидация образовавшегося в обществе дефицита позитивных социальных отношений
4. нравственное совершенствование личности

**Правильный ответ: 2, 3,4.**

**4 Закрытый тип вопроса с выбором одного верного варианта:**

При рассмотрении социального здоровья как состояния личности в обществе, ее социального благополучия, социального комфорта, социальной безопасности, жизненной активности, выделяют несколько компонентов. Характеристика когнитивного компонента предусматривает (З2):

1. наличие потребности в общении с окружающими, потребности в самореализации в референтных социальных группах
2. ценности собственного «я», ценности «я» других людей, представления о нормах и ценностях взаимоотношений между людьми в социуме, которые становятся личными смыслами отношений ребенка к миру, к людям, к самому себе
3. владение навыками эффективного общения, умениями устанавливать социальные контакты и действовать в различных коммуникативных ситуациях

**Правильный ответ: 2**

**Задания открытого типа**

**5 Запишите правильный ответ.** Волонтером может стать любой желающий в возрасте **от_____ лет** в Российской Федерации. Ответ укажите цифрой. (УК-3, З1) (З2):

**Правильный ответ: 14.**

**6 Запишите правильный ответ.** В Указе Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809
«Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей» утверждено _____ традиционных ценностей Ответ укажите цифрой. (З3):

**Правильный ответ: 17.**



**7 Запишите правильный ответ. П**онятие «некоммерческая организация» появилось на законодательном уровне в _____ г. Ответ укажите цифрой. (УК-3, З1) (З2): УК-3

**Правильный ответ**: 1991.

**8 Запишите правильный ответ.** Сколько категорий лиц с ОВЗ выделяют на основании ФГОС? Ответ укажите цифрой. (УК-3, З1) (З2): УК-3

**Правильный ответ**: 8.

**УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)**

**1.Тип заданий: открытый**

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.
He … (work) at the station every week.
**Правильный ответ:** works

**2.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.
Look! The train …. (come).
**Правильный ответ:** is coming

**3.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.
He … (go) to the cinema two weeks ago.
**Правильный ответ:** went

**4.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.
I … just … (do) my homework.
**Правильный ответ:** have done

**5.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.
The day before yesterday whole evening she …. (sleep).
**Правильный ответ:** was sleeping

**6.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя существительное в скобках.
All …(child) like playing board games.
**Правильный ответ:** children

**7.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя существительное в скобках.
In the old house we can see a lot of … (mouse)
**Правильный ответ:** mice

**8.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя существительное в скобках..
You mustn't keep your … (foot) cold.
**Правильный ответ:** feet

**9.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя прилагательное в скобках.
She is the … (clever) woman I have ever seen.
**Правильный ответ:** cleverest

**10.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя прилагательное в скобках.
He is …. (good) than her cousin.
**Правильный ответ:** better

**11.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный предлог.
We must walk …. foot more.

**Правильный ответ:** on

**12.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный предлог.
I like to travel ... train.
**Правильный ответ:** by

**13.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный предлог.
We must learn this English text ….. heart.
**Правильный ответ:** by

**14.Тип заданий: открытый**
Напишите правильное вопросительное слово.
…. milk does the farm produce annually?
**Правильный ответ:** how much

**15.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.
He … (like) reading science fiction.
**Правильный ответ:** likes

**16.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.
She … already … (translate) the article.
**Правильный ответ:** has translated

**17.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.
We … (visit) Moscow last week.
**Правильный ответ:** visited

**18.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.
I …. (water) the plants at the moment.
**Правильный ответ:** am watering



**19.Тип заданий: открытый**
Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.
I … (finish) my course paper by last Monday.
**Правильный ответ:** had finished

**20.Тип заданий: открытый**
Вставьте недостающее слово в предложение.
He has been an executive … two months.
**Правильный ответ:** for

**21.Тип заданий: открытый**
Вставьте недостающее слово в предложение.
… long has she studied English at university?
**Правильный ответ:** how

**22.Тип заданий: открытый**
Вставьте недостающее слово в предложение.
The company has employed temporary employees … it was founded
**Правильный ответ:** since

**23.Тип заданий: открытый**
Вставьте недостающее слово в предложение.
At the age of 17, Josh developed an interest … information technology.
**Правильный ответ:** in

**24.Тип заданий: закрытый**
Выберите один правильный ответ.
I ….. be at work on time.
1) should
2) may
3) must
**Правильный ответ:** 3

**25.Тип заданий: закрытый**
Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

The Earl of St. Vincent dates back to the 12th century, when it was built as a boarding house for the masons who constructed the church. It was named after a former Admiral who sailed with Lord Nelson. Lovingly restored by the present owners, it is a most extraordinary pub, filled with antiques and hidden away in the old part of the tiny, picturesque village of Enclosable, in beautiful North Cornwall, England. North Cornwall is one of the last, unspoilt places in the British Isles to offer the visitor coastal scenery as magnificent and beautiful as anywhere in the world, together with the facilities and hospitality to ensure that you will return time and time again. The Earl of St. Vincent is to be found off the A389 Wade Bridge to Bondman Road. Close by there are the picturesque harbors of Pad stow and Port Isaac, some superb golfing and a great many historic monuments and ancient sites.

Чем привлекает туристов описанный паб? Тем, что:
1) он расположен в доме, где в XII веке находилась церковь;
2) в доме, где он расположен, жил соратник адмирала Нельсона;
3) до него удобно добираться на автотранспорте;
4) в нем до сих пор сохранился дух старой Англии.
**Правильный ответ:** 4



**26.Тип заданий: закрытый**
Установите соответствие.

| | |
|---|---|
| 1) 8.25 | a) it’s quarter to eleven. |
| 2) 11.15 | b) It’s three o’clock |
| 3) 10.45 | c) It’s ten to six. |
| 4) 5.50 | d) It’s half past ten. |
| 5) 10.30 | e) It’s quarter past eleven. |
| 6) 3.00 | f) It’s twenty-five past eight. |

**Правильный ответ**: 1-f; 2-e; 3-a; 4-c; 5-d; 6-b.

**27.Тип заданий: закрытый**
Установите соответствие.

| | |
|---|---|
| 1. What faculty do you study at? | a) Yes, I do. |
| 2. Do you speak English very well? | b) I speak Russian, English and German fluently. |

3. What is your native town? c) Manchester.
4. How many foreign languages do you speak? d) Agricultural business

**Правильный ответ**: 1-d, 2-a, 3-c, 4-b.

**28.Тип заданий: закрытый**
Выберите один правильный ответ.
... will it take me to learn French?- I think you'll be able to speak in another few months.
1) How much
2) How long
3) What
**Правильный ответ: 2**

**29.Тип заданий: закрытый**
Выберите предложения, где корректно используется наречие частотности.
1) I hardly ever go to university by bus.
2) The annual conference usually takes place in March.
3) The lecturer gives us never extra homework.
4) Mr. Shipman lectures globally seldom.
5) Caroline fails her exams often.
**Правильный ответ: 1,2**

**30.Тип заданий: закрытый**
Вы приехали на стажировку в страну изучаемого языка. Вам нужно добраться до университета. Спросите у прохожих путь. Выберите несколько правильных вопросов.
1) Is there a bus stop near here?
2) How can I get to Colorado State University?
3) Could you tell me the way to Colorado State University?
4) How much is the entrance fee?
5) Could you recommend me a good restaurant?
**Правильный ответ: 2,3**

**Тип заданий: закрытый**
**31.Установите правильную последовательность** диалога и расположите предложения хронологическом порядке.
1) Sure! what do you want to know?
2) Hello! I’m Joanne, the new manager.
3) John, can you tell me about working in the company?
4) Hi, nice to meet you, I’m John.
5) I check emails and work with documentation.
6) What are your job responsibilities?
**Правильный ответ: 2,4,3,1,6,5**

**32.Тип заданий: закрытый**
Выберите один правильный ответ
Who was the first president of the USA?
1) George Washington
2) Abraham Lincoln
3) John Kennedy
**Правильный ответ: 1**

**33.Тип заданий: закрытый**

Выберите один правильный ответ.
The United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland is …
1) a constitutional monarchy
2) a presidential republic
3) an absolute monarchy
4) a parliamentary republic
**Правильный ответ: 1**

**34.Тип заданий: закрытый**
Расположите наречия частотности в порядке возрастания частоты.
1) rarely
2) never
3) often
4) always
5) sometimes
**Правильный ответ: 2,1,5,3,4**

**35.Тип заданий: закрытый**
Выберите несколько правильных ответов.
What does Omar want to be?
1) He is a student.
2) He wants to be a senior manager.
3) He wants a high salary.
4) He is going to be a senior manager. He studies at the faculty of economics.
**Правильный ответ: 2,3**

**36.Тип заданий: закрытый**
Расположите предложения в правильном хронологическом порядке.
1) It was just after midnight on July 17th last year.
2) The police officers weren't surprised when James told them the story.
3) The road was clear and he was driving carefully.
4) He was still looking under the car when the police car pulled up.
5) She was wearing a dark coat and a blue scarf.
6) He got out and looked under the car but, to his surprise, there was nothing there.
7) "Since then several people have seen her ghost there".
8) James tried to stop but it was too late.

9) While he was looking under the car, he felt a cold wind on his face and he shivered. Everything felt strange.
10) "A girl was killed in a car crash on this road in July 1971".
11) James was driving home from work.
12) Suddenly a young girl stepped out into the road in front of him.
**Правильный ответ: 1,11, 3, 12, 5, 8, 6, 9, 4, 2, 10, 7.**

**37.Тип заданий: закрытый**
Выберите несколько правильных ответов.
На программе академического обмена за границей Вы встретили специалиста в области вашей будущей профессиональной деятельности. Выберите вопросы, которые Вы бы ему задали.
1) What are your job duties?
2) What qualifications do you need to work in this sphere?
3) What do you do at weekends?
4) What academic background do you have?

5) Where do you usually have lunch?
6) How often do you travel abroad with your family?
**Правильный ответ: 1, 2, 4**

**38.Тип заданий: закрытый**
Установите правильное соответствие между следующими профессиями и их определениями.

| | |
|---|---|
| 1) A lawyer | a) prepares financial records for the company |
| 2) A mechanic | b) helps clients with legal problems |
| 3) A food scientist | c) designs computer software |
| 4) A software engineer | d) improves food processing methods |
| 5) A Civil servant | e) works for a government department |
| 6) An accountant | f) repairs cars and farm machinery |

**Правильный ответ: 1-b, 2-f, 3-d, 4-c, 5-e, 6-a**

**39.Тип заданий: закрытый**
Установите правильное соответствие между следующими вопросами и ответами.

| | |
|---|---|
| 1) Are you Polish? | a) No, I'm not. I'm single. |
| 2) Are you from Warsaw? | b) No, I'm not. My native town is Gdansk. |
| 3) What's your job? | c) University of Warsaw |
| 4) Are you married? | d) Yes, I am |
| 5) What university did you finish? | e) I'm a regional manager in Bayer. |

**Правильный ответ: 1-d, 2-b, 3-e, 4-a, 5-c**

**40.Тип заданий: закрытый**
Выберите один правильный ответ.
He ... here from 1955 to 1960.
1) worked
2) works
3) has been working
4) has worked
**Правильный ответ: 1**

**41.Тип заданий: закрытый**
Выберите один правильный ответ.
The US Government, or the Congress, consists of two parts: the House of Representatives and …

1) the House of Commons
2) the President
3) the Senate
4) the House of Lords
**Правильный ответ: 3**

**42.Тип заданий: закрытый**
Установите правильное соответствие между следующими глаголами и их определениями.

| | |
|---|---|
| 1) to produce | a) to create |
| 2) to employ | b) to make or grow something |
| 3) to develop | c) to give something for money |
| 4) to sell | d) to pay someone to work for you |

**Правильный ответ: 1-b, 2-d, 3-a, 4-c**

**43.Тип заданий: закрытый**
Выберите несколько правильных ответов.

Agriculture does not provide people with …
1) food
2) coal
3) shelter
4) fertilizers
5) animal feed
**Правильный ответ: 2, 3**

**44.Тип заданий: закрытый**
Выберите несколько правильных ответов.
The British Parliament consists of …
1) the House of Commons
2) the President
3) the Senate
4) the House of Lords
5) the Prime Minister
6) the Queen or King
**Правильный ответ: 1,2**

**45.Тип заданий: закрытый**
Выберите несколько правильных ответов.
Вам необходимо подготовить доклад о сельском хозяйстве и агробизнесе страны изучаемого языка. Выберите предложения, которые вы бы включили в свой доклад.
1) Selective breeding has increased the output of meat.
2) Civil servants often work overtime.
3) Millions of people are employed in agriculture.
4) The major agricultural products are foods, fibers, fuels and raw materials.
5) Genetically modified organisms are widely used in farming.
6) Agribusiness has enabled different businesses to see how they can work together.
7) Secure communication is vital in defense industry.
8) Computers in modern cars help control and manage vehicles.
**Правильный ответ: 1, 3, 4, 5, 6**

**46.Тип заданий: закрытый**
Выберите один правильный ответ.
I don't understand this sentence. Could you tell me what …? 364
1) this word means
2) means this word
3) does mean this word
4) does this word mean
**Правильный ответ: 2**

**47.Тип заданий: открытый**
Прочитайте биографию Олега Кузнецова и вставьте недостающие заголовки в колонку слева
***Lebenslauf***

| | |
|---|---|
| (1)_____ (2)_____ | Oleg Kusnezow |
| (3)_____ (4)_____ | 20.April 1993; Woronesh |
| (5)_____ | Sadowajastrasse, 3 , 394000 Woronesh |

| | |
|---|---|
| (6)_____ | ledig |
| (7)_____<br><br>1999 - 2005<br>2005 - 2010 | <br><br>Grundschule Dorf Alexandrowka, Gebiet Woronesh<br>Gymnasium Woronesh, Abitur |
| (8)_____<br>2010 - 2014 | <br>Studium der Landtechnik<br>an der Agraruniversität Woronesh,<br>Abschluss als Diplom |
| (9)_____<br>2014 - heute | <br>Ingenieur in der Maschinenbau -Abteilung bei der Firma „AMAZONE“ Woronesh |
| (10)_____ | <br>gute Deutschkenntnisse |
| (11)_____ | <br>Erfahrung mit Arbeit im Internet und Intranet<br>Textverarbeitung mit Word<br>Tabellenkalkulation mit Excel |
| (12)_____ | <br>Fußball |

**Правильный ответ:**

1. **Vorname**
2. **Name**
3. **Geburtsdatum**
4. **Geburtsort**
5. **Anschrift**
6. **Familienstand**
7. **Schulbildung**
8. **Berufsausbildung**
9. **Berufstätigkeit**
10. **Sprachen**
11. **EDV - Kentnisse**
12. **Hobbys**



**48.Тип заданий: открытый**

Deutschland ist ein Bundesstaat, der aus einzelnen Ländern besteht. Wie viele Bundesländer hat Deutschland?

**Правильный ответ: 16**

**49.Тип заданий: открытый**

Wann feiert man in Deutschland den Tag der deutschen Einheit?

**Правильный ответ: am 3. Oktober**

**50.Тип заданий: открытый**

Wie viele Menschen leben in Russland?

**Правильный ответ: 146 Millionen**

**51.Тип заданий: открытый**

Welche Farben hat die russische Nationalflagge?
**Правильный ответ: weiß - blau - rot**

**52.Тип заданий: открытый**
Замените выделенные слова одним местоимением
Studierst *du und dein Freund* an der Agraruniversität?
**Правильный ответ: ihr**

**53.Тип заданий: открытый**
Дополните предложения подходящими предлогами.
1) Er fährt ... dem Auto.
2) Klaus läuft ... Hause.
3) Wir protestieren ... den Preissteigerung.
4) Am Wochenende kommt er ... Berlin.
5) Die Kinder sitzen .. dem Stuhl.
6) Unsere Familie lebt hier ... einem Jahr.
**Правильный ответ: 1) mit, 2) nach, 3) gegen, 4) nach, 5) auf, f) seit**

**54.Тип заданий: открытый**
Дополните предложения соответствующими притяжательными местоимениями.
1) Luise und ...Freundin gehen ins Kino.
2) Wir besuchen Klaus. Er ist .... Freund.
3) Herr Huber, ....Auto ist kaputt.
4) Martin und .... Bruder bleiben heute zu Hause.
**Правильный ответ: 1) ihre, 2) unser, 3) Ihr, 4) sein**

**55.Тип заданий: открытый**
Вставьте модальные глаголы в нужной форме .
1)... du Deutsch sprechen?
2)... ich fragen?
3) Er ... einige Tage im Bett bleiben.
4) Ich ... Kaffee.
5) Er ... nicht schwimmen.
6) In der Bibliothek … man nicht laut sprechen.
**Правильный ответ: 1) kannst, 2) darf, 3) soll, 4) mag, 5) kann, 6) darf**



**56.Тип заданий: открытый**
Переведите предложение на русский язык
Die Bücher bekommt man in der Bibliothek.
**Правильный ответ: Книги получают в библиотеке.**

**57.Тип заданий: открытый**
Переведите предложение на русский язык
Er möchte im Sommer nach Deutschland fahren.
**Правильный ответ: Он хотел бы поехать летом в Германию.**

**58.Тип заданий: открытый**
Wie nennt man das Studienbuch anders?
**Правильный ответ: die Matrikel**

**59.Тип заданий: закрытый**
Wie viele Menschen leben in Deutschland?
1) 500 000
2) 3,4 Millionen
3) 17 Millionen
4) 81 Millionen
**Правильный ответ: 4**

**60. Тип заданий: закрытый**
Die deutsche Flagge hat drei Querstreifen. Welche Reihenfolge der Farben von oben nach unten ist richtig?
1) Schwarz-Gold-Rot
2) Schwarz-Rot-Gold
3) Gold-Schwarz-Rot
4) Rot-Gold-Schwarz
**Правильный ответ: 2**

**61.Тип заданий: закрытый**
In der Bundesrepublik gibt es drei Städte, die gleichzeitig Bundesländer sind, sogenannte Stadtstaaten. Es sind die Städte …
1) Berlin
2) Hamburg
3) Bremen
4) Hessen
**Правильный ответ: 1,2,4**

**62.Тип заданий: закрытый**
Was ist das größte Bundesland (in Landmasse)?
1) Niedersachsen
2) Hamburg
3) Bayern
4) Bremen
**Правильный ответ: 3**

**63.Тип заданий: закрытый**
In welcher Stadt findet das größte Volksfest der Welt – das Oktoberfest – einmal im Jahr statt?
1) Köln
2) Hamburg
3) München
4) Nürnberg
**Правильный ответ: 3**



**64.Тип заданий: закрытый**
Выберите слова, где буква h не читается
1) zuhören
2) stehen
3) fahren
4) hier
5) die Wohnung
6) heissen
7) Dreher.
**Правильный ответ: 2, 3, 5,7**

**65.Тип заданий: закрытый**
Найдите слова со звуком –ш-.
1) der Sport
2) der Westen
3) die Tochter
4) der Schnee
5) stehen
6) deutsch
7) die Sprache
8) der Gast
**Правильный ответ: 1, 4, 5, 7**

**66.Тип заданий: закрытый**
найдите правильный перевод выражения direkt studieren
1) учиться в университете
2) учиться очно
3) учиться в школе
4) учиться заочно
**Правильный ответ: 2**

**67.Тип заданий: закрытый**
Выберите глаголы с отделяемыми приставками:
1) abschreiben
2) zumachen
3) gefallen
4) aufstehen
5) empfehlen
6) bekommen
7) zurückkehren
8) einkaufen
9) versprechen
10) fernsehen
**Правильный ответ: 1, 2, 4, 7, 8, 10**

**68.Тип заданий: закрытый**

Поставьте глаголы в соответствующую видовременную форму.
sich erholen, vorbereiten, anrufen, sich befinden.
1) Er ... seine Freundin jeden Tag ... .
2) Ich ... heute am Morgen mein Frühstück selbst ... .
3) Unsere Universität .... nicht weit vomStadtzentrum.
4) Meine Eltern und ich .... gewöhnlich im Süden.
**Правильный ответ: 1 - ruft ….an, 2 - habe … vorbereitet, 3 - befindet sich, 4 - erholen uns**

**69.Тип заданий: закрытый**
Thomas interessiert … für Computertechnik.
1) mich
2) dich
3) sich
4) uns
**Правильный ответ: 3**

**70.Тип заданий: закрытый**
Wie hast du … auf Seminar vorbereitet?
1) uns
2) dich
3) mich
4) euch
**Правильный ответ: 2**

**71.Тип заданий: закрытый**
Ohne Visum … Nina nicht ausreisen.
1) sollst
2) wollt
3) darf
4) musst
**Правильный ответ: 3**

**72.Тип заданий: закрытый**
Найдите правильный перевод предложения
Mir fällt Deutsch leicht und ich lerne zwei Fremdsprachen.
1)Мне тяжело даётся немецкий язык, но я учу 2 иностранных языка.
2) Мне легко даётся немецкий язык, и я учу 2 иностранных языка.
3) Мне легко даётся немецкий язык, и я не учу 2 иностранных языка.
**Правильный ответ: 2**

**73.Тип заданий: закрытый**
Найдите правильный перевод предложения
Школьная система образования – дело федеральных земель.
1) Das Schulsystem ist die Sache der Bundesländer.
2) Das Schulsystem ist die Berufe der Bundesländer.
3) Das Schulsystem ist die Zeit der Bundesländer.
**Правильный ответ: 1**

**74.Тип заданий: закрытый**
Укажите, какое из следующих предложений соответствует немецкому предложению: Uns war eine klare Aufgabe gestellt.

1) Поставленная задача была нам ясна.
2) Задача была поставлена ясно.
3) Нам была поставлена ясная задача.
**Правильный ответ: 3**

**75.Тип заданий: закрытый**
Укажите, какую из следующих глагольных форм нужно употребить в предложении: Die Arbeitsproduktivität … um 30 Prozent gestiegen.
1) hat;
2). haben;
3) ist;
4) sind;
**Правильный ответ: 3**

**76.Тип заданий: закрытый**

Укажите, в каких предложениях глагол «erhöhen» употреблен в форме партиципа II:
1) Die Arbeitsproduktivität war durch eine neue Erntemethode um 30 Prozent erhöht.
2) Wir wissen gut, dass neue Technik die Arbeitsproduktivität erhöht.
3) Auf dem Lande hat sich die Arbeitsproduktivität bedeutend erhöht.
**Правильный ответ: 1, 3**

**77.Тип заданий: закрытый**
… der Text leicht ist, kann ich ihn ohne Wörterbuch lesen.
1) weil
2) da
3) dass
4) was
**Правильный ответ: 2**

**78.Тип заданий: закрытый**
Am Freitag ____ Sandra den ganzen Nachmittag Prüfung.
1) war
2) gehabt
3) hatte
**Правильный ответ: 3**

**79.Тип заданий: закрытый**
Mit wem hast du gestern ____?
1) getelefoniert
2) telefoniert
3) angerufen
**Правильный ответ: 2**

**80.Тип заданий: закрытый**
Seid ihr vor einer Stunde erst ____?
1) angekommen
2) ankommen
3) gekommen an
**Правильный ответ: 1**

**81.Тип заданий: закрытый**

… Sie schon gefahren?
1) Haben
2) Seid
3) Sind
**Правильный ответ: 3**

**81. Тип заданий: закрытый**
Trouvez l’intrus:
1) être sympa ;
2) être similaire ;
3) être semblable ;
4) être pareil
**Правильный ответ: 1**

**82. Тип заданий: закрытый**
Choisissez un outil numérique

1) une trottinette
2) une tablette
3) une horloge
4) un comprimé
**Правильный ответ: 2**

**83.Тип заданий: закрытый**
Bruno travaille sans rémunération, il est
1) salarié.
2) chômeur.
3) bénévole.
4) retraité.
**Правильный ответ: 3**

**84. Тип заданий: закрытый**
Les énergies renouvelables, ce sont
a) le pétrole, le gaz naturel, le charbon.
b) l'énergie solaire, l'énergie éolienne, l'énergie hydraulique.
c) les deux premières variantes sont correctes.
d) il n'y a pas de variante correcte.
**Правильный ответ: 2**

**85.Тип заданий: закрытый**
Choisissez les qualités.
1) distrait, têtu.
2) menteur, râleur.
3) hypocrite, froid.
4) généreux, gai.
**Правильный ответ: 4**

**86.Тип заданий: закрытый**
Nous sommes en quelle saison ?
1) Nous sommes jeudi.
2) Nous sommes en été.
3) Nous sommes en mai.
4) Regarde par la fenêtre !

**Правильный ответ: 2**

**87.Тип заданий: закрытый**
On se retrouve où ?
1) On se retrouve à 11 heures.
2) Tout est complet.
3) On se retrouve devant le cinéma.
4) On va voir.
**Правильный ответ: 3**

**88. Тип заданий: закрытый**
Combien ça coûte ?
1) Un paquet de café.
2) Beaucoup de fruits.
3) A la boulangerie.

4) Dix euros.
**Правильный ответ: 4**

**89.Тип заданий: закрытый**
Cette route est très (dangereux).
1) dangereux
2) dangereuxe
3) dangereuse
4) dangerouze
**Правильный ответ: 4**

**90. Тип заданий: закрытый**
Cette nouvelle est (faux).
1) fausse
2) faux
3) fause
4) fauxe
**Правильный ответ: 1**

**91.Тип заданий: закрытый**
Cela te fait plaisir ?
1) Non, ce n'est pas ce qui m'intéresse.
2) Oui, c'est ce que j'ai pris.
3) Oui, c'est ce qui me fait plaisir.
4) Oui, c'est ce que nous offrons.
**Правильный ответ: 3**

**92.Тип заданий: закрытый**
Tous les matins, je (se réveiller) à 9 heures.
1)me réveille
2) se réveille
3) reveille
4) de réveille
**Правильный ответ: 1**

**93.Тип заданий: закрытый**

Les élèves font du sport et (se fatiguer).
1) se fatiguer
2) se fatigue
3) se fatiguent
4) se fatiguez
**Правильный ответ: 3**

**94.Тип заданий: закрытый**
Je (se perdre) facilement dans la ville.
1) se perds
2) se perd
3) me perds
4) me perd
**Правильный ответ: 3**

**95.Тип заданий: закрытый**

La situation géographique avantageuse sur le carrefour des voies de commerce à l'Europe du Nord et la Méditerranée distingue ..... .
1)la Bourgogne
2) la Bretagne
3) l'Île-de-France
4) l'Aquitaine
**Правильный ответ: 1**

**96.Тип заданий: закрытый**
Aux sources de la Seine se trouve ..... .
1) la statue de la déesse Sequana
2) la statue de la déesse Clio
3) la statue de Napoléon III
4) la statue de Napoléon II
**Правильный ответ: 1**

**97.Тип заданий: закрытый**
Quel est le plus haut sommet de France et d'Europe ?
1) Le mont Blanc (dans les Alpes).
2) Le Vignemale (Pyrénées)
3) Le Puy de Sancy (Massif central)
4) Les Vosges
**Правильный ответ: 2**

**98.Тип заданий: закрытый**
Quels pays ont des frontières communes avec la France?
1) L'Espagne, Andorre, l'Italie, la Suisse, l'Allemagne, le Luxembourg.
2) L'Espagne, l'Andorre, l'Italie, la Suisse, l'Allemagne, la Belgique, le Luxembourg, Monaco.
3) L'Espagne, Andorre, l'Italie, la Suisse, l'Allemagne, la Belgique.
4) L'Espagne, Andorre, l'Italie, la Suisse.
**Правильный ответ: 2**

**100. Тип заданий: закрытый**
En Bretagne, on parle ..... .
1) le français, le breton, le gallo.

2) le français, le Breton.
3) le breton.
4) le français.
**Правильный ответ: 1**

**101. Тип заданий: закрытый**
Le Festival de la danse bre-tonne de Guingamp a lieu en .....
1) Septembre.
2) Juin.
3) Août.
4) Juillet
**Правильный ответ: 3**

**102.Тип заданий: закрытый**
La gymnaste avance (prudent) sur la poutre.
1) prudentement

2) prudemment
3) prudamment
4) prudentment
**Правильный ответ: 2**

**103.Тип заданий: закрытый**
Je vais chez ..... coiffeur:..... cheveux sont trop longs.
1) mon, mes
2) ma, mon
3) mon, miens
4) ma, mes
**Правильный ответ: 1**

**104.Тип заданий: закрытый**
L'Assemblée nationale est…….. .
1) le Parlement;
2) un musée;
3) l'Université de France;
4)la mairie de la ville de Paris.
**Правильный ответ: 1**

**105.Тип заданий: закрытый**
Comment s'appelle la France d'autrefois?
1) Florence
2) La Gaule
3) L'Empire Romain
4) Lutèce
**Правильный ответ: 2**

**106.Тип заданий: закрытый**
L'hymne de la France c'est …
1) La Marseillaise
2) La Françainaise
3) La Parinaise
4) La Bordeaunaise
**Правильный ответ: 1**



**107.Тип заданий: закрытый**
Le journal le plus lu en France ...
1) le Monde
2) Libération
3) L'Equipe
4) le Figaro
**Правильный ответ: 3**

**108.Тип заданий: открытый**
Je t'ai attendu ..... deux heures, mais tu n'es pas venu.
**Правильный ответ: pendant**

**109.Тип заданий: открытый**
Nathalie a appris le français ……quelques mois.
**Правильный ответ: en**

**110.Тип заданий: открытый**
L'entrée ..... musée.
**Правильный ответ: du**

**111. Тип заданий: открытый**
……. traverse Paris et le divise en deux parties: la rive gauche et la rive droite.
**Правильный ответ: La Seine**

**112.Тип заданий: открытый**
La Picardie c'est une……. .
**Правильный ответ: province**

**Тип заданий: открытый**
La France a des contours qui évoquent …… .
**Правильный ответ: un hexagone**

**113.Тип заданий: открытый**
Les plus hautes montagnes de France sont …….. .
**Правильный ответ: les Alpes**

**114.Тип заданий: открытый**
Ouvre la porte avec ta clé, j'ai perdu ..... .
**Правильный ответ: la mienne**

**115.Тип заданий: открытый**
Dès lors que les deux parties estiment que c'est …….. intérêt
stratégique d'aboutir à une solution, ce problème pourra être surmonté.

**Правильный ответ: leur**

**116.Тип заданий: открытый**
Transformez les phrases en remplaçant les mots en gras. C'est son père qui m'a téléphoné. (ses parents).
**Правильный ответ: Ce sont ses parents qui m'ont téléphoné.**



**117.Тип заданий: открытый**
Transformez les phrases à l'impératif affirmatif ou négatif selon le cas. Vous ne devez pas manger de viande.
**Правильный ответ: Ne mangez pas de viande.**

**118.Тип заданий: открытый**
Remplacez les mots soulignés par un pronom possessif.
Ce sont vos enfants ? Non, ce ne sont pas mes enfants.

**Правильный ответ: Non, ce ne sont pas les miens.**

**119.Тип заданий: открытый**
Utilisez l'imparfait et la négation.
Maintenant, je peux bien parler français.
**Правильный ответ: Avant, je ne pouvais pas bien parler français.**

**120.Тип заданий: открытый**
Il est général, ses deux amis sont aussi .....
**Правильный ответ: généraux**

**121.Тип заданий: открытый**
Les enfants sous-alimentés sont toujours ..... .
**Правильный ответ: maladifs**

**122. Тип заданий: открытый**
La Tour Eiffel est construite par……. .
**Правильный ответ: Gustave Eiffel.**

**123.Тип заданий: открытый**
Les enfants de 3 à 6 ans vont à l'école primaire.
**Правильный ответ: primaire.**

**124.Тип заданий: открытый**
C´est l´anniversaire de ma mère. Je …….. téléphone.
**Правильный ответ: lui.**

**125.Тип заданий: открытый**
Je vais mettre la robe …….. j´ai achetée hier.
**Правильный ответ: que.**

**126.Тип заданий: открытый**
Qu´est-ce que vous buvez? Je bois ……bière.
**Правильный ответ: de la.**

**127.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ.
Николай должен сделать эту работу … месяца.

1. около
2. после
3. по мере
4. в течение



**Правильный ответ: 4**

**128.Тип заданий: закрытый**
Выберите несколько правильных вариантов ответа.
Эти … нужно выполнить к концу месяца.

1. упражнения
2. проблемы
3. задания
4. мечты

**Правильный ответ: 1, 3**

**129.Тип заданий: закрытый**
Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Вчера в Российском посольстве прошли важные… .

1. встречи
2. планы
3. беседы
4. переговоры

**Правильный ответ: 1, 4**

**130.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Накануне … мы привыкли готовить подарки.

1. субботы
2. Рождества
3. Нового года
4. отпуска

**Правильный ответ: 2, 3**

**131. Тип заданий: закрытый**

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Полное содержание понятия | Определение |
|---|---|
| А. Часть речи, которая отвечает на вопрос «Кто?» или «Что?» | 1. прилагательное |
| Б. Часть речи, которая отвечает на вопрос «Что делать?» или «Что сделать?» | 2. существительное |
| В. Часть речи, которая отвечает на вопрос «Какой?», «Какая?», «Какое?» | 3. глагол |

**Правильный ответ: А-2, Б-3, В-1**

**132. Тип заданий: закрытый**

Установите правильную последовательность и расположите в правильном порядке части слова:

1. окончание
2. корень
3. приставка
4. суффикс



**Правильный ответ: 3, 2, 4, 1**

**133. Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ.

Оля приехала в Москву … образования.

1. к продолжению
2. продолжением
3. на продолжение
4. для продолжения

**Правильный ответ: 4**

**134.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ.

Было интересно почитать о взглядах учёных … страны.

1. на экономическое развитие
2. экономического развития

3. экономическому развитию
4. об экономическом развитии

**Правильный ответ: 1**

**135.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ.

Дети весело играли в … .

1. футбол
2. футболе
3. футболом
4. футбола

**Правильный ответ: 1**

**136.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ.

Я давно наблюдаю … . Её ждёт большое будущее.

1. эту ученицу
2. за этой ученицей
3. с этой ученицей
4. этой ученицы

**Правильный ответ: 2**

**137.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Мы долго уговаривали … не уходить так рано.

1. нашего друга
2. нашу подругу
3. о нашем друге
4. с нашей подругой

**Правильный ответ: 1, 2**

**138.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

… потребовалось несколько дней, чтобы подняться на вершину.

1. молодому альпинисту
2. смелому альпинисту
3. опытному альпинисту
4. молодой альпинист



**Правильный ответ: 1, 2, 3**

**139.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Во время спора все перешли на крик, только Борис говорил … .

1. громко
2. спокойно
3. тихо
4. быстро

**Правильный ответ: 2, 3**

**140.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Мария написала мне сначала из Курска, а потом … .

1. в Москве
2. в Воронеже
3. из Москвы
4. из Воронежа

**Правильный ответ: 3, 4**

**141.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ.
Я совершенно не разбираюсь … .
1. с современной музыкой
2. современную музыку
3. в современной музыке
4. для современной музыки

**Правильный ответ: 3**

**142.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ.
Директор попросил секретаря напомнить ему … .
1. о запланированном визите
2. к запланированному визиту
3. запланированный визит
4. запланированного визита

**Правильный ответ: 1**

**143.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ.
Темнело, и Олег сел ближе … .
1. у настольной лампы
2. к настольной лампе
3. с настольной лампой
4. настольную лампу

**Правильный ответ: 2**

**144.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ.
За помощью мы обратились … .

1. Андрей Николаевич
2. к Андрею Николаевичу
3. у Андрея Николаевича
4. с Андреем Николаевичем.

**Правильный ответ: 2**

**145.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ.
Света хорошо одевается, сегодня она пришла … .
1. в синем платье
2. с синим платьем
3. синее платье
4. синего платья

**Правильный ответ: 1**

**146.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа.
Мы закончили репетицию … до начала концерта.

1. в десять минут
2. на десять минут
3. за десять минут
4. за двадцать минут

**Правильный ответ: 3, 4**

**147.Тип заданий: закрытый**
Выберите несколько правильных вариантов ответа.
Антон обещал позвонить … .

1. через неделю
2. после недели
3. через день
4. за неделю
5. на день
6. через две недели

**Правильный ответ: 1, 3, 6**

**148.Тип заданий: закрытый**
Выберите несколько правильных вариантов ответа.
В 5 часов … ещё не было: они опаздывали.

1. гости
2. гостей
3. друзей
4. с друзьями

**Правильный ответ: 2, 3**

**149.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ.
Не надо завидовать … .

1. с чужими достижениями
2. о чужих достижениях
3. чужих достижений
4. чужим достижениям

**Правильный ответ: 4**



**150.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Мне не нравится, когда употребляют грубые_____ (слово).
**Правильный ответ: слова**

**151.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Эти рисунки выполнены русскими_____ (художник).
**Правильный ответ: художниками**

**152. Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Он _____ мне, как только мы познакомились (понравится, прошедшее время).
**Правильный ответ: понравился**

**153.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Уже поздно, боюсь, он не _____ (приходить).
**Правильный ответ: придет**

**154.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Я не могу_____ в квартиру: ключ забыла! (входить).
**Правильный ответ: войти**

**155. Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Опоздавшие на самолёт пассажиры должны ждать следующего _____ (рейс).
**Правильный ответ: рейса**

**156.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Оркестр, который исполнял симфонию, был очень _____ (известный).
**Правильный ответ: известным**

**157.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Я обязательно посмотрю балет, поставленный в Датском_____ (театр).
**Правильный ответ: театре**

**158.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Объяснив секретарю цель прихода, мы прошли в кабинет _____ (директора).
**Правильный ответ: театре**

**159.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Ты должен пойти с дочерью в зоопарк, потому что _____ (обещать).
**Правильный ответ: обещал**

**160.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ.
Мальчик слушал песню так внимательно, что сразу все слова_____ (запомнить).
**Правильный ответ: запомнил**

**161.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Таня взяла отпуск по уходу за больным _____ (ребенок).
**Правильный ответ: ребенком**

**162.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Открывая выставку, министр сельского хозяйства РФ _____ , что Россия показывает здесь высокие технологии (отметить, прошедшее время).
**Правильный ответ: отметил**

**163.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Автор отмечает, что в Суздале хорошо отдыхать всем _____ (путешественник).
**Правильный ответ: путешественникам**

**164.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
В школьные годы Вика и Николай были _____ (друг).
**Правильный ответ: друзьями**

**165.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Я приглашаю тебя поехать со мной на _____ море (Черный).
**Правильный ответ: Черное**

**166.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Только я думаю поехать туда на_____ (велосипед).
**Правильный ответ: велосипеде**

**167.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Молодых девушек очень волнует _____ внешность (красивый).
**Правильный ответ: красивая**

**168.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Брат замечательно _____ на гитаре (играть, настоящее время).
**Правильный ответ: играет**

**169.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Мой брат профессионально _____ автомобиль (водить, настоящее время).
**Правильный ответ: водит**

**170.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ.
После занятий я _____продукты (покупать, настоящее время).
**Правильный ответ: покупаю**

**171.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Вечером я _____ вкусный ужин (готовить, настоящее время).
**Правильный ответ: готовлю**

**172. Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ.
Зимой я люблю кататься на _____ (лыжи).
**Правильный ответ: лыжах**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите неверный вариант ответа. *Словесный язык – это…*
1) вербальное средство общения
2) универсальная система
3) явление, существующее вне сознания человека
4) система знаков
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: открытый**
Русский язык относится к ……. языковой семье.
**Правильный ответ: индоевропейской**

**Тип заданий: закрытый**
Видом речевой деятельности не является…
1) письмо
2) слушание
3) чтение
4) обдумывание
**Правильный ответ: 4**

**Тип заданий: открытый**
Область лингвистики, которая изучает осознанную речевую деятельность по созданию целенаправленной и целесообразной этически корректной эффективной речи в заданных или смоделированных условиях общения называется ……
**Правильный ответ: культура речи**

**Тип заданий: закрытый**
Признаками нормы являются
1) историческая обусловленность
2) общеупотребительность
3) локальность
4) социальная замкнутость
**Правильный ответ: 1,2**

**Тип заданий: открытый**
По уровням языка и сферам использования языковых средств нормы делятся на ……..

**Правильный ответ: орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические и нормы письменной речи.**
**Тип заданий: закрытый**
В каком ряду во всех словах ударение падает на третий слог?
1) Километр, кладовая, мастерски
2) Эксперт, квартал, склады
3) Торги, умерший, пломбировать
4) Туфля, отнял феномен
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: открытый**
Употребление в речи близких по смыслу и потому логически излишних слов – это…

**Правильный ответ: плеоназм**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите предложение, в котором нарушены стилистические нормы.
1) Завод завершает освоение новой модели трактора.
2) В нашем зеленом массиве много грибов и ягод.
3) Кислород образует двухатомные молекулы, характеризующиеся высокой прочностью.
4) Коллектив предприятия взял обязательство удвоить выпуск продукции за год.
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: открытый**
Нормы, требующие правильного образования грамматических форм слов разных частей речи (форм рода, числа существительных, кратких форм и степеней сравнения прилагательных и др.), называются …
**Правильный ответ: морфологические**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите грамматическое значение рода выделенного существительного в предложении:
*Австралийские **кенгуру** – это сумчатые млекопитающие с удлиненными задними ногами.*
1) мужской
2) женский
3) общий
4) средний
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: открытый**
Раздел грамматики, который учит соединять слова в словосочетания и строить из них предложения, называется ….
**Правильный ответ: синтаксис**

**Тип заданий: открытый**
Вид монологической речи, произносимой с целью оказания желаемого воздействия на аудиторию, называется ….
**Правильный ответ: ораторская речь**



**Тип заданий: закрытый**
Во вступительной части выступления не должно быть…
1) апелляции к недавно произошедшему событию
2) апелляции к интересам аудитории
3) извинения
4) апелляции к авторитетному мнению
**Правильный ответ: 3**

## УК -5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

**1.Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Античной называют философию:
1. Древней Греции и Рима
2. Древнего Китая и Рима
3. арабскую
4. древнеиндийскую

**Правильный ответ: 1**

**2.Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Основателем первой философской школы в античности является:
1. Сократ
2. Фалес
3. Платон
4. Демокрит
**Правильный ответ: 2**

**3.Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** К философам античности относятся:
1. Сократ
2. Аристотель
3. Платон
4. Ф. Аквинский
**Правильный ответ: 1, 2, 3**

**4.Тип заданий: закрытый**
**Установите правильное соответствие** между полным именем философа (левый столбец) и названием философской школы, которую он основал (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Имя философа | Философская школа |
|---|---|
| А. Платон | 1. Ликей (Лицей) |
| Б. Аристотель | 2. Академия |
| В. Фалес | 3. Милетская школа |

**Правильный ответ: А-2, Б-1, В-3**

**5.Тип заданий: закрытый**
**Установите правильную последовательность** и расположите в хронологическом порядке творчество философов античности:
1. Аристотель
2. Сократ
3. Платон
4. Фалес



**Правильный ответ: 4, 2, 3, 1**

**6.Тип заданий: закрытый**
**Установите правильное соответствие** между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Полное содержание понятия | Определение |
|---|---|
| А. вера в единого, одного Бога | 1. догматизм |
| Б. религиозное учение о конце света и страшном суде | 2. патристика |
| В. приверженность прошлому, некритическое следование некогда установленным канонам, | 3. эсхатология |

| | |
|---|---|
| без учёта изменений | |
| Г. один из этапов средневековой философии; термин, обозначающий совокупность теологических, философских доктрин христианских мыслителей II- VII вв. (так называемых отцов церкви) | 4. монотеизм |

**Правильный ответ: А-4, Б-3, В-1, Г-2**

**7.Тип заданий: закрытый**

**Установите правильную последовательность** и расположите уровни бытия, представленные Фомой Аквинским в порядке их развития (обозначьте цифрами):

1. животный мир
2. душа человека
3. неживая природа
4. растительный мир

**Правильный ответ: 3, 4, 1, 2**

**8.Тип заданий: закрытый**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Кто не является представителем философии эпохи Возрождения:

1. Дж. Бруно
2. Ф. Аквинский
3. А. Аврелий
4. Н. Кузанский
5. Н. Макиавелли

**Правильный ответ: 2, 3**

**9.Тип заданий: закрытый**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Что из перечисленного ниже является характерным для философии эпохи Возрождения:

1. антропоцентризм
2. космоцентризм
3. диалектичность
4. гуманизм
5. пантеизм

**Правильный ответ: 1, 4, 5**



**10.Тип заданий: закрытый**

**Установите правильное соответствие** между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Полное содержание понятия | Определение |
|---|---|
| А. философия, объясняющая природу из нее самой, без обращения к сверхъестественным причинам | 1. гелиоцентризм |
| Б. модель Вселенной, центром которой является Солнце | 2. пантеизм |
| В. направление христианства, появившееся в результате реформаторского движения | 3. натурфилософия |
| Г. учение, отождествляющее Бога с природой | 4. протестантизм |

**Правильный ответ: А-3, Б-1, В-4, Г-2**

**11.Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Философами Нового времени являются:
1. Ф. Бэкон
2. Ф. Аквинский
3. Г. Лейбниц
4. Р. Декарт
**Правильный ответ: 1, 3, 4**

**12.Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Иммануил Кант называет свою философскую систему:
1. критической
2. прагматической
3. пантеистической
4. экзистенциальной
**Правильный ответ: 1**

**13. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Русский мыслитель, который был инициатором создания Московского университета, в котором, по его мнению, должно быть три факультета: философский, юридический и медицинский:
1. В.С. Соловьев
2. М. Ломоносов
3. А.Н. Радищев
4. П.Я. Чаадаев

**Правильный ответ: 2**

**14. Тип заданий: закрытый**
**Установите правильное соответствие** между именем мыслителя (правый столбец) и философским направлением (левый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Направление | Философ |
|---|---|
| А. космизм | 1. В.Г. Белинский |
| Б. славянофилы | 2. К.С. Аксаков |
| В. западники | 3. К. Э. Циолковский |



**Правильный ответ: А-3, Б-2, В-1**

**15.Тип заданий: закрытый**
**Установите правильную последовательность** и расположите в хронологическом порядке творчество мыслителей:
1. М.В. Ломоносов
2. Л.Н. Толстой
3. К.Э. Циолковский
4. Владимир Мономах

**Правильный ответ: 4, 1, 2, 3**

**16.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Античный философ-идеалист, автор диалога «Идеальное государство», создатель Академии – это_____ .(имя)

**Правильный ответ: Платон**

**17.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Кто из античных философов предложил извлекать скрытое в человеке правильное знание с помощью наводящих вопросов:
**Правильный ответ: Сократ**

**18.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Платон, философ-идеалист, делил мир на мир вещей и мир_____ (имя существ., мн. число)
**Правильный ответ: идей**

**19.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Кто заложил основы многих направлений научного знания: был первым античным ученым, создавшим систематическую науку о природе – физику; заложил основы формальной логики как науки о формах и законах правильного мышления.
**Правильный ответ: Аристотель**

**20.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Учение, считающее материальную и духовную субстанцию равноправными началами, это – _____(имя существ., един. число)
**Правильный ответ: дуализм**

**21.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Методом познания, который использует процесс движения мысли от частного к общему является _____(имя существ., един. число)
**Правильный ответ: индукция**

**22.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Направление в гносеологии, признающее чувственный опыт источником знания, это – _____(имя существ., един. число)
**Правильный ответ: эмпиризм**



**23.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Концепция в теории познания, считающая разум главной формой и источником знания _____(имя существ., един. число)
**Правильный ответ: рационализм**

**24.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Теория и метод познания явлений действительности в их развитии и самодвижении – это _____(имя существ., един. число)
**Правильный ответ: диалектика**

**25.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Кант, Гегель, Шеллинг относятся к представителям такого философского направления, как _____(имя существ., един. число)
**Правильный ответ: идеализм**

**26.Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.** В немецкой классической философии представлены такие разновидности идеализма как объективный и _____ (имя прилагательное, ед. число)
**Правильный ответ: субъективный**

**27.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Представитель немецкой классической философии Л. Фейербах относится к такому философскому направлению, как _____(имя существ., един. число)
**Правильный ответ: материализм**

**28.Тип заданий: открытый**
Представитель немецкой классической философии, который превратил диалектику в стройную научную систему, сформулировал основные ее принципы и законы:_____(фамилия)
**Правильный ответ: Гегель**

**29.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Направление, которое при выборе исторического пути развития России, ориентировалось на западноевропейские идеалы правового государства, демократию, материализм, рационализм, атеизм, научный прогресс, это:_____(имя существ., мн. число)
**Правильный ответ: западники**

**30.Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ**. Мыслитель-моралист, русский писатель, создавший концепцию толстовства _____ (фамилия)
**Правильный ответ: Толстой**

**30.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. Античной называют философию:
1. Древней Греции и Рима
2. Древнего Китая и Рима
3. арабскую
4. древнеиндийскую
**Правильный ответ: 1**



**31.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. Основателем первой философской школы в античности является:
1. Сократ
2. Фалес
3. Платон
4. Демокрит
**Правильный ответ: 2**

**32.Тип заданий: закрытый**
Выберите несколько правильных вариантов ответа. К философам античности относятся:
1. Сократ
2. Аристотель
3. Платон
4. Ф. Аквинский

**Правильный ответ: 1, 2, 3**

**33.Тип заданий: закрытый**
Установите правильное соответствие между полным именем философа (левый столбец) и названием философской школы, которую он основал (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Имя философа | Философская школа |
|---|---|
| А. Платон | 1. Ликей (Лицей) |
| Б. Аристотель | 2. Академия |
| В. Фалес | 3. Милетская школа |

**Правильный ответ: А-2, Б-1, В-3**

**34.Тип заданий: закрытый**
Установите правильную последовательность и расположите в хронологическом порядке творчество философов античности:
1. Аристотель
2. Сократ
3. Платон
4. Фалес

**Правильный ответ: 4, 2, 3, 1**

**35.Тип заданий: закрытый**
Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Полное содержание понятия | Определение |
|---|---|
| А. вера в единого, одного Бога | 1. догматизм |
| Б. религиозное учение о конце света и страшном суде | 2. патристика |
| В. приверженность прошлому, некритическое следование некогда установленным канонам, без учёта изменений | 3. эсхатология |
| Г. один из этапов средневековой философии; термин, обозначающий совокупность теологических, философских доктрин христианских мыслителей II- VII вв. (так называемых отцов церкви) | 4. монотеизм |



**Правильный ответ: А-4, Б-3, В-1, Г-2**

**36.Тип заданий: закрытый**
Установите правильную последовательность и расположите уровни бытия, представленные Фомой Аквинским в порядке их развития (обозначьте цифрами):
1. животный мир
2. душа человека
3. неживая природа
4. растительный мир

**Правильный ответ: 3, 4, 1, 2**

**37.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Кто не является представителем философии эпохи Возрождения:

1. Дж. Бруно
2. Ф. Аквинский
3. А. Аврелий
4. Н. Кузанский
5. Н. Макиавелли

**Правильный ответ: 2, 3**

**38.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Что из перечисленного ниже является характерным для философии эпохи Возрождения:

1. антропоцентризм
2. космоцентризм
3. диалектичность
4. гуманизм
5. пантеизм

**Правильный ответ: 1, 4, 5**

**39.Тип заданий: закрытый**

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Полное содержание понятия | Определение |
|---|---|
| А. философия, объясняющая природу из нее самой, без обращения к сверхъестественным причинам | 1. гелиоцентризм |
| Б. модель Вселенной, центром которой является Солнце | 2. пантеизм |
| В. направление христианства, появившееся в результате реформаторского движения | 3. натурфилософия |
| Г. учение, отождествляющее Бога с природой | 4. протестантизм |



**Правильный ответ: А-3, Б-1, В-4, Г-2**

**40.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Философами Нового времени являются:

1. Ф. Бэкон
2. Ф. Аквинский
3. Г. Лейбниц
4. Р. Декарт

**Правильный ответ: 1, 3, 4**

**41.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Иммануил Кант называет свою философскую систему:

1. критической
2. прагматической
3. пантеистической

4. экзистенциальной
**Правильный ответ: 1**

**42.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. Русский мыслитель, который был инициатором создания Московского университета, в котором, по его мнению, должно быть три факультета: философский, юридический и медицинский:

1. В.С. Соловьев
2. М. Ломоносов
3. А.Н. Радищев
4. П.Я. Чаадаев

**Правильный ответ: 2**

**43.Тип заданий: закрытый**
Установите правильное соответствие между именем мыслителя (правый столбец) и философским направлением (левый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Направление | Философ |
|---|---|
| А. космизм | 1. В.Г. Белинский |
| Б. славянофилы | 2. К.С. Аксаков |
| В. западники | 3. К. Э. Циолковский |

**Правильный ответ: А-3, Б-2, В-1**

**44.Тип заданий: закрытый**
Установите правильную последовательность и расположите в хронологическом порядке творчество мыслителей:
1. М.В. Ломоносов
2. Л.Н. Толстой
3. К.Э. Циолковский
4. Владимир Мономах

**Правильный ответ: 4, 1, 2, 3**

**45.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Античный философ-идеалист, автор диалога «Идеальное государство», создатель Академии – это ... (имя)



**Правильный ответ: Платон**

**46.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Кто из античных философов предложил извлекать скрытое в человеке правильное знание с помощью наводящих вопросов:
**Правильный ответ: Сократ**

**47.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Платон, философ-идеалист, делил мир на мир вещей и мир ... (имя существ., мн. число)
**Правильный ответ: идей**

**48.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Кто заложил основы многих направлений научного знания: был первым античным ученым, создавшим систематическую науку о природе – физику; заложил основы формальной логики как науки о формах и законах правильного

мышления.
**Правильный ответ: Аристотель**

**49.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Учение, считающее материальную и духовную субстанцию равноправными началами, это – ... (имя существ., един. число)
**Правильный ответ: дуализм**

**50.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Методом познания, который использует процесс движения мысли от частного к общему является ... (имя существ., един. число)
**Правильный ответ: индукция**

**51.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Направление в гносеологии, признающее чувственный опыт источником знания, это – ... (имя существ., един. число)
**Правильный ответ: эмпиризм**

**52.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Концепция в теории познания, считающая разум главной формой и источником знания ... (имя существ., един. число)
**Правильный ответ: рационализм**

**53.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Теория и метод познания явлений действительности в их развитии и самодвижении – это ... (имя существ., един. число)
**Правильный ответ: диалектика**

**54.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Кант, Гегель, Шеллинг относятся к представителям такого философского направления, как ... (имя существ., един. число)
**Правильный ответ: идеализм**

**55.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. В немецкой классической философии представлены такие разновидности идеализма как объективный и ... (имя прилагательное, ед. число)

**Правильный ответ: субъективный**

**56.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Представитель немецкой классической философии Л. Фейербах относится к такому философскому направлению, как ... (имя существ., един. число)
**Правильный ответ: материализм**

**57.Тип заданий: открытый**
Представитель немецкой классической философии, который превратил диалектику в стройную научную систему, сформулировал основные ее принципы и законы: ... (фамилия)
**Правильный ответ: Гегель**

**58.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Направление, которое при выборе исторического пути

развития России, ориентировалось на западноевропейские идеалы правового государства, демократию, материализм, рационализм, атеизм, научный прогресс, это: ... (имя существ., мн. число)
**Правильный ответ: западники**

**59.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Мыслитель-моралист, русский писатель, создавший концепцию толстовства ... (фамилия)
**Правильный ответ: Толстой**

**60.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. «Бироновщина» - это термин, характеризующий правление императрицы?
1. Екатерины I
2. Анны Иоанновны
3. Елизаветы Петровны
4. Екатерины II
**Правильный ответ: 2**

**61.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. Какое из названных событий относится к периоду русско-японской войны (1904-1905 гг.)?
1. Полтавская битва
2. Бородинская битва
3. Курская битва
4. Цусимское сражение
**Правильный ответ: 4**

**62.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. Что из перечисленного относится к результатам внутренней политики Александра II?
1. отмена крепостного права
2. прекращение деятельности земств
3. создание Государственного совета
4. укрепление позиций дворянства
**Правильный ответ: 1**



**63.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. Кем был утверждён лёгкий для чтения и написания гражданский шрифт в России?
1. Екатериной II
2. Петром I
3. Александром I
4. Александром II
**Правильный ответ: 2**
**Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. Какое из перечисленных мероприятий относится к политике «просвещённого абсолютизма» Екатерины II?
1. созыв Уложенной комиссии
2. отмена кормлений
3. создание военных поселений
4. учреждение Синода и Сената

**Правильный ответ: 1**

**64.Тип заданий: закрытый**
Установите соответствие между фамилиями выдающихся российских ученых начала XX в. и отраслями науки, которыми они занимались

| Ученые | Отрасли науки |
|---|---|
| А. Жуковский Н.Е. | 1. химия |
| Б. Мечников И.И. | 2. самолетостроение |
| В. Тимирязев К.А. | 3. ботаника |
| Г. Менделеев Д.И. | 4. медицина |

**Правильный ответ: А-2, Б-4, В-3, Г-1**

**65.Тип заданий: закрытый**
Установите в хронологическом порядке последовательность исторических событий:
1. начало работы I Государственной думы
2. принятие Манифеста 17 октября
3. начало русско-японской войны
4. отречение от престола Николая II
**Правильный ответ: 3, 2, 1, 4**

**66.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. Первым председателем Всероссийской Чрезвычайной Комиссии (ВЧК) стал?
1. В.И. Ленин
2. Л.Д. Троцкий
3. Ф.Э. Дзержинский
4. М.И. Калинин
**Правильный ответ: 3**

**67.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. Последствием индустриализации в СССР в 1920-1930-е гг. является:
1. значительное повышение уровня жизни населения
2. интеграция в мировую экономику
3. расширение частного сектора экономики
4. создание военно-промышленного комплекса 395
**Правильный ответ: 4**

**68.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. Политику коллективизации в СССР характеризует?
1. насильственное объединение индивидуальных крестьянских хозяйств
2. возрождение крестьянской общины
3. развитие частной собственности
4. создание Крестьянского банка для кредитования крестьянских хозяйств
**Правильный ответ: 1**

**69.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. «Культурная революция» 1920-1930-х гг. характеризуется?
1. введением обязательного высшего образования
2. ликвидацией цензурных ограничений
3. отказом от государственного и партийного руководства культурой
4. борьбой за ликвидацию неграмотности

**Правильный ответ: 4**

**70.Тип заданий: закрытый**
Выберите несколько правильных вариантов ответа. Заключив Договор о ненападении с Германией, СССР:
1. значительно укрепил свой международный авторитет
2. выиграл время для укрепления обороны страны
3. улучшил взаимоотношения с США
4. отодвинул свои западные границы
**Правильный ответ: 2, 4**

**71.Тип заданий: закрытый**
Прочтите исторический документ и укажите год его создания:
«…На мили вокруг мужчины и женщины возводят дополнительные укрепления… Все трудоспособные мужчины и женщины принимают участие в окончательной подготовке обороны. Этот дух и эти приготовления составляют разницу между Москвой октября <…> года и Парижем июня прошлого года. Не слышно ни одного голоса об объявлении столицы открытым городом…»
1. 1941
2. 1942
3. 1943
4. 1944
**Правильный ответ: 1**

**72.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. Крупнейшее танковое сражение Второй мировой войны произошло в ходе?
1. Берлинской операции
2. блокады Ленинграда
3. Курской битвы
4. Сталинградской битвы
**Правильный ответ: 3**

**73.Тип заданий: закрытый**
Выберите правильный ответ. Для внутреннего курса М.С. Горбачева было характерно:

1. «омоложение» высших партийных кадров
2. укрепление авторитета сталинских кадров
3. усиление позиций силовых структур
4. усиление центральной власти на местах
**Правильный ответ: 1**

**74.Тип заданий: открытый**
Прочтите отрывок из исторического источника и укажите пропущенную в тексте фамилию.
«…В тот же вечер у Рылеева, который уже знал о заготовлении манифеста, было собрание многих членов, которые беспрестанно приходили и уходили, чтоб узнать, на что решились директоры. Всем объявлено, что сборное место – площадь перед Сенатом и что явится диктатор в лице князя ... (имя, фамилия) для распоряжения. На другой день повторилось почти то же. Беспрестанно приходили из полков с известиями и уверениями о готовности восстать за свободу; но тут же узнали, что на Финляндский полк и артиллерию надежда сомнительна…»
**Правильный ответ: Сергей Трубецкой**

**75.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Поражение России в Крымской войне, низкий уровень экономического развития страны, отсутствие у крестьянского сословия юридических прав привели правительство императора Александра II к мысли о необходимости отмены ...
**Правильный ответ: крепостного права**

**76.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Социализация земли, демократическая республика, установление демократических прав и свобод граждан, широкая автономия областей и предоставление национальным окраинам права на самоопределение – в начале XX века являлись основными положениями политической программы партии ... (название партии)
**Правильный ответ: социалистов-революционеров**

**77.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Одной из причин Первой русской революции стало поражение России в ... (название) войне
**Правильный ответ: русско-японской**

**78.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Первым председателем Временного правительства был ... (имя, фамилия)
**Правильный ответ: Георгий Львов**

**79.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Должность наркома просвещения в первом советском правительстве занимал ... (фамилия)
**Правильный ответ: Луначарский**

**80.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Международная конференция, в которой впервые участвовали представители Советской России, носила название ...
**Правильный ответ: Генуэзской**

**81.Тип заданий: открытый**
Укажите имя правителя, к правлению которого относятся следующие исторические события: политические репрессии, культ личности, принудительная коллективизация, депортация народов.

**Правильный ответ: Иосиф Сталин**

**82.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. 5-6 декабря 1941 г. началось контрнаступление Красной Армии под ... (название города)
**Правильный ответ: Москвой**

**83.Тип заданий: открытый**
Прочтите отрывок из исторического документа и укажите военную операцию, о которой идет речь.
«Решено было обрушить наш удар за два часа до рассвета. Сто сорок зенитных прожекторов должны были внезапно осветить позиции противника и объекты атаки. Во время подготовки ... (название операции) операции ее участникам была показана эффективность действия прожекторов. Все единодушно высказались за их применение.

Серьезному обсуждению подвергся вопрос о применении танковых армий. Учитывая наличие сильной тактической обороны на Зееловских высотах, был решено ввести в сражение танковые армии только после захвата этих высок».
**Правильный ответ: Берлинская**

**84.Тип заданий: открытый**
Операция советских войск по контрнаступлению под Сталинградом называлась ...
**Правильный ответ: Уран**

**85.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Внешнеполитическая программа, выдвинутая президентом США Г. Трумэном после Второй мировой войны, основой которой являлась политика «сдерживания» в отношении СССР во всем мире, называлась ...
**Правильный ответ: Доктрина Трумэна**

**86.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Правление Н.С. Хрущева носит название ...
**Правильный ответ: оттепель**

**87.Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Конституция, в которой утверждалось, что в СССР построено «развитое социалистическое общество» была принята в ... году.
**Правильный ответ: 1977**

**88.Тип занятий: открытый**
Запишите правильный ответ. Холостой залп орудий крейсера ... стал сигналом к штурму резиденции временного правительства.
**Правильный ответ: Аврора**

**Задания закрытого типа**

**1** В должностные обязанности социального педагога включены различные виды помощи. Установите правильное соответствие. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз (3З):

| Вид помощи | Характеристика |
|---|---|
| А. Социально-реабилитационная помощь | 1. направленная на уход за больными детьми и профилактику здоровья, профилактику алкоголизма, наркомании несовершеннолетних, медико-социальный патронаж детей из семей труппы риска |
| Б. Медико-социальная помощь | 2. направлена на создание благоприятного микроклимата в семье и микросоциуме, в которых развивается ребенок, устранение негативных воздействий дома, в школьном коллективе, затруднении во взаимоотношениях с окружающими; и в профессиональном и личном самоопределении. |
| В. Социально-психологическая помощь | 3. направлена на создание условий для реализации права родителей на воспитание детей, преодоление педагогических ошибок и конфликтных ситуаций, порождающих беспризорность и безнадзорность, на обеспечение развития и воспитание детей в семьях группы риска |
| Г. Социально-педагогическая помощь | 4. направленная на оказание реабилитационных услуг в центрах, комплексах, службах и других учреждениях по |

| | |
|---|---|
| | восстановлению психологического, морального, эмоционального состояния и здоровья нуждающихся в ней детей |

**Правильный ответ: А-4, Б-1, В-2, Г-3.**

**Закрытый тип вопроса, направленный на установление правильной последовательности:**

**2** Горизонтальное направление психолого-педагогического сопровождения включает в себя следующие модули (ЗЗ): УК-5

1. диагностика
2. рефлексия
3. реализация
4. проектирование

**Правильный ответ: 1,4,2,3.**

**Закрытый тип вопроса с выбором одного верного варианта:**

**3** Вид социального проекта, направленный изучение политических идей и концепций, обсуждение актуальных проблем общественно-политической жизни, создание организационно-правовых основ для самореализации личности в сфере общественно-политической деятельности (ЗЗ):

1. социально-педагогические проект
2. проект в сфере профессиональной культуры
3. социальный проект историко-культурной направленности
4. информационно-просветительский проект

**Правильный ответ: 4**

**Закрытый тип вопроса с выбором одного верного варианта:**

**4** Социальное проектирование – это (ЗЗ):

1. конструирование индивидом, группой или организацией действия, направленного на достижение социально значимой цели и локализованного по месту, времени и ресурсам
2. определенная направленная деятельность человека в социальной практике
3. создание благоприятного микроклимата в семье и микросоциуме, в которых развивается ребенок, устранение негативных воздействий дома, в школьном коллективе, затруднении во взаимоотношениях с окружающими; и в профессиональном и личном самоопределении



**Правильный ответ: 1**

**Задания открытого типа**

**5 Запишите правильный ответ.** Сфера добровольчества регулируется Федеральным законом от 11 августа _____ года № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)». Ответ укажите цифрой. (ЗЗ):

**Правильный ответ**: **1995.**

**6** Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – человек, который безвозмездно помогает незащищённым слоям населения (З3):

**Правильный ответ: волонтер.**

**7** Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – лицо (лица), осуществляющее какую-либо деятельность добровольно, а также зачастую безвозмездно, не получая за **это** материального вознаграждения (З3):

**Правильный ответ: доброволец.**

**8** Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – это степень осознания себя гражданином своей страны и соответствующее этому поведение, готовность личности активно содействовать процветанию общества. (З3):

**Правильный ответ: гражданственность.**

**УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**

**1.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Раскрытие творческого потенциала личности является

1. важным залогом роста профессионализма личности
2. способом организации рефлексивной деятельности
3. предпосылкой развития волевых качеств личности
4. переживанием радости от успеха в работе

**Правильный ответ: 1**

**2.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Активизация рефлексивно-инновационного потенциала развивающейся личности связана

1. с развитием рефлексивной культуры профессионала
2. с готовностью принять помощь и оказать ее другим
3. со склонностью сильно увлекаться своей работой
4. с переживанием радости от успеха в работе

**Правильный ответ: 1**



**3.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Потенциал личности, отражающий ресурсность психических процессов (объем и характеристики памяти, внимания, мышления и др.), это:

1. потенциал опыта
2. психический потенциал
3. характерологический потенциал
4. творческий потенциал

**Правильный ответ: 2**

**4.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Понимание психологической саморегуляции состоит в ее рассмотрении как

1. сознательного управления внешней и внутренней активностью
2. правильного представления личности о себе
3. профессионального опыта личности

4. развитых познавательных способностей

**Правильный ответ: 1**

**5.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Стратегия, не связанная с использованием временного ресурса:

1. хронологическая стратегия
2. стратегия позитивного отбора
3. стратегия негативного отбора
4. стратегия риска

**Правильный ответ: 4**

**6.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Жизненный путь личности с точки зрения психологии:

1. развитие и формирование личности в социуме;
2. прохождение этапов взросления с раннего возраста до глубокой старости;
3. профессиональный и карьерный рост индивида.

**Правильный ответ: 1**

**7.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Мотивы личности в психологии:

1. движущая и направляющая сила деятельности;
2. тайны и желания индивида;
3. факторы, объясняющие поведения индивида.

**Правильный ответ: 1**

**8.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Социальный интеллект в психологии саморазвития:

1. «инструмент» психики, обеспечивающий человеку ориентацию в социальной действительности;
2. набор умственных способностей, благодаря которым человек с легкостью адаптируется в обществе;
3. социальные навыки, способствующие нахождению общего языка для общения индивида с другими представителями социума.

**Правильный ответ: 1**



**9.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Понятие успешной карьеры и успешного карьерного поведения связывают:

1. с последовательностью изменений профессий, статусов, ролей, видов работ и т.д.
2. с успешным профессиональным самоопределением
3. с социальной адаптивностью и успешностью жизненного пути
4. с более или менее структурированным и осознанным жизненным и профессиональным проектом

**Правильный ответ: 2**

**10.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. О каком виде карьеры идет речь: в данный вид карьеры входят составляющие вертикальной и горизонтальной карьеры; продвижение происходит посредством смены вертикального роста и горизонтального

1. ступенчатая карьера
2. вертикальная карьера

3. скрытая карьера
4. горизонтальная карьера
**Правильный ответ: 1**

**11.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. О каком виде карьеры идет речь: означает перемещение деятельности с другой функциональной областью, или выполнение трудовой деятельности на той ступени, которая формально не закреплена в организационной структуре организации

1. горизонтальная карьера
2. ступенчатая карьера
3. скрытая карьера
4. вертикальная карьера

**Правильный ответ: 1**

**12.Тип заданий: закрытый**

Установите правильное соответствие между группами факторов, детерминирующих профессиональное становление и развитие (левый столбец) и их перечнем (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован два раза.

| Группы факторов, детерминирующих профессиональное становление и развитие | Перечень факторов, детерминирующих профессиональное становление и развитие |
|---|---|
| А. Внутренние | 1. Социально-профессиональная активность. |
| | 2. Ведущая учебно-профессиональная и профессиональная деятельность. |
| Б. Внешние | 3. Мотивы и смыслы профессиональной деятельности. |
| | 4. Социально-экономические условия. |

**Правильный ответ: А-1, 3, Б-2, 4**

**13.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. К профессиональным деструкциям, которые отрицательно сказываются на динамике роста, искажают профиль личности, изменяют траекторию профессиональной жизни человека, относится:

1. вклад в развитие работников на заключительной стадии их карьеры слишком дорого обходится организации и не оправдывает себя 402
2. заниматься любимым делом – главный приоритет
3. стремиться озвучивать пожелания по зарплате первым в ходе собеседования
4. смена работы раз в 5 лет влияет на карьеру в будущем

**Правильный ответ: 1**

**14.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Факторы, влияющие на профессиональную успешность и карьерный рост:

1. творческая и профессиональная активность, проявленная во время обучения в вузе
2. смена сферы деятельности и возможность начинать все с нуля
3. стаж деятельности на определенной должности или профессии
4. ориентироваться на мнение коллектива в принятии решений

**Правильный ответ: 1, 3**

**15.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Факторы, влияющие на профессиональную успешность и карьерный рост:

1. уровень творческой активности в процессе трудовой деятельности
2. возраст
3. эмоционально-волевые состояния, такие как: воля, стрессоустойчивость и эмоциональная устойчивость
4. гендерная принадлежность

**Правильный ответ: 1, 3**

**16.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. На российских предприятиях при оценке работников наиболее часто применяют:

1. произвольные устные или письменные характеристики
2. метод принудительного выбора
3. коэффициентный метод
4. профессионально-учебную деятельность

**Правильный ответ: 1**

**17.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Неформальным показателем профессионального становления НЕ является:

1. диплом специалиста
2. профессиональное мышление
3. умение применять нестандартные средства для решения задач
4. востребованность труда

**Правильный ответ: 1**

**18.Тип заданий: закрытый**

Установите правильное соответствие между классификацией личностных тестов (левый столбец) и их общей характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Классификация личностных тестов | Общая характеристика |
|---|---|
| А. Направлены на комплексное описание типа личности | 1. Включают вопросы и задания для оценки степени продвинутости способностей, знаний, навыков, умений после прохождения человеком обучения, профессиональной и другой подготовки |
| Б. Направлены на оценку способностей | 2. Звучат вопросы о вашей жизни и ваших привычках, ответы на которые позволяют сделать какое-то заключение о вас. |
| В. Направленные на оценку уровня необходимых для работы навыков | 3. Включают вопросы для оценки возможностей индивида в овладении знаниями, навыками, умениями, необходимыми для одной или нескольких деятельностей. |



**Правильный ответ: А-2, Б-3, В-1**

**19.Тип заданий: закрытый**

Выберите правильный ответ. Стресс-собеседование – это:

1. разновидность собеседования, при которой рекрутер специально создаёт неудобную обстановку для кандидата. По задумке, техника помогает быстро определить, насколько кандидат устойчив к стрессу и сложным ситуациям, может ли сохранять спокойствие и проявлять гибкость, идти на компромиссы.

2. беседа равных людей, у каждого из которых есть своя позиция, имеющая право на существование, и определенный круг интересов, который может стать общим.

**Правильный ответ: 1**

**20.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Какие из утверждений о жизненном пути личности являются верными:

1. жизненный путь личности зависит от макро- и микросреды ее развития
2. жизненный путь личности зависит только от макросреды ее развития
3. основной единицей жизненного пути является переживание
4. основной единицей жизненного пути является событие

**Правильный ответ: 1, 4**

**21.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Личностный кризис всегда:

1. нежелателен для человека и его нужно избегать
2. очень полезен для человека, и к нему нужно стремиться
3. имеет неопределенные последствия для личности
4. изменяет что-то в человеке или в его образе жизни

**Правильный ответ: 3, 4**

**22.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Самоэффективность по А. Бандуре зависит от:

1. вербального убеждения
2. сферы и характера деятельности личности
3. наблюдаемого опыта других людей
4. прошлого опыта личности

**Правильный ответ: 1, 3, 4**

**23.Тип заданий: закрытый**

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Условиями для укрепления психологического здоровья, развития психологического благополучия и становления качественной жизни выступают:

1. способность жить сообразно культуре и преодолевая культуру
2. творческие переживания личности



3. признание достоинства и безусловной ценности другого

**Правильный ответ: 1, 2, 3**

**24.Тип заданий: закрытый**

Установите правильное соответствие между деструкциями личности(левый столбец) и их описанием (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Деструкции личности | Описание деструкции |
|---|---|
| А. Профессионально-типологические | 1. Возникают в процессе специализации. |
| Б. Специальные профессиональные | 2. Данные деструкции обусловлены наложением индивидуально-психологических особенностей личности на психологическую структуру профессиональной деятельности |
| В. Индивидуальные | 3. Появляются из-за таких особенностей характера работников, которые связаны с возникновением |

| | |
|---|---|
| | сверхкачеств, или акцентуаций (сверхответственность, суперчестность, гиперактивность и др.) |

**Правильный ответ: А-2, Б-1, В-3**

**25.Тип заданий: закрытый**

Установите правильную последовательность этапов развития карьеры работника:

1. индивидуального плана развития
2. постановки цели
3. использование возможностей организации

**Правильный ответ: 2, 1, 3**

**26.Тип заданий: закрытый**

Установите правильную последовательность стадий карьеры:

1. Обучение профессии
2. Профессионализм
3. Достижение успеха
4. Включение в трудовую деятельность
5. Мастерство
6. Переоценка ценностей

**Правильный ответ: 1, 4, 3, 2, 6, 5**

**27.Тип заданий: закрытый**

Установите правильную последовательность видов потребностей в иерархии А. Маслоу:

1. Потребности в безопасности: экономическая, физическая, условия жизни.
2. Социальные потребности: социальные связи, общение, совместная деятельность.
3. Физиологические потребности: еда, жилье, одежда, вода, воздух, сон и т.д.
4. Самоактуализация: самовыражение, самоидентификация.
5. Самоуважение: уважение или признание со стороны других, служебный рост.

**Правильный ответ: 3. 1, 2, 5, 4**

**28.Тип заданий: закрытый**

Установите правильную последовательность этапов карьерного развития

1. Поиск работы
2. Составление резюме
3. Выход на новую работу и адаптация
4. Собеседование и найм
5. Профессиональное самоопределение
6. Карьерный рост



**Правильный ответ: 5, 1, 2, 4, 3, 6**

**29.Тип заданий: закрытый**

Установите правильное соответствие между направлением в психологии (левый столбец) и его характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Направление в психологии | Характеристика направления |
|---|---|
| А. Возрастная психология | 1. Процессы, связанные с осознаннымисамоизменениями человека в разных сферах жизнедеятельности: духовной, профессиональной, социальной, физической. |
| Б. Психология саморазвития | 2. Изучает личность и различные индивидуальные процессы, динамические аспекты душевной жизни, |

| | |
|---|---|
| | индивидуальные различия. |
| В. Психология личности | 3. Психологические изменения человека в зависимости от его возраста. |

**Правильный ответ: А-3, Б-1, В-2**

**30.Тип заданий: закрытый**

Установите правильное соответствие между видами карьеры (левый столбец) и их характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Виды карьеры | Характеристика видов карьеры |
|---|---|
| А. Деловая карьера | 1. Предполагает последовательное восхождение сотрудника по служебной лестнице на одном месте работы или в течение жизни. |
| Б. Динамичная карьера | 2. Включает в себя всю цепочку принятых решений в отношении какой-либо деятельности. |
| В. Организационная карьера | 3. Заключается в смене рода деятельности или рабочего места. |

**Правильный ответ: А-1, Б-3, В-2**

**31.Тип заданий: открытый**

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). Субъект профессиональной деятельности, обладающий высокими показателями профессионализма личности и деятельности, имеющий высокий профессиональный и социальный статус, нацеленный на самосовершенствование – это ... .

**Правильный ответ: профессионал**

**32.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Наиболее важное личностно-профессиональное качество – это ... .

**Правильный ответ: ответственность**

**33.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. ... компонент является базовым в системе нравственной регуляции деятельности и поведения у профессионала.

**Правильный ответ: мотивационный**



**34.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Наивысший уровень ... и активизации мотивации характерен для возрастного периода 30-35 лет.

**Правильный ответ: притязаний**

**35.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Личностным коррелятором высокого уровня самоконтроля является ... .

**Правильный ответ: самоэффективность**

**36.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Свойства личности, сформировавшиеся в ходе жизненного опыта, связанные с преодолением препятствий и выработки силы воли – это ... качества личности.

**Правильный ответ: волевые**

**37.Тип заданий: открытый**

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

Оценивание собственных личностных качеств, чувств, достоинств и демонстрирование их окружающим – это ... личности.

**Правильный ответ: самооценка**

**38.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Осознание индивидом собственных потребностей, способностей, мотивов поведения, мыслей – это ... личности.

**Правильный ответ: самосознание**

**39.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Набор специальных характеристик человека, которые отличают одного индивида от другого – это ... .

**Правильный ответ: индивидуальность**

**40.Тип заданий: открытый**

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). ... – это индивидуально осознанная позиция и поведение человека, связанные с развитием его профессиональной деятельности и опыта на протяжении всей жизни, которые не являются зависимыми от физических границ организации и государства.

**Правильный ответ: карьера**

**41.Тип заданий: открытый**

Запишите правильные ответы. Необходимыми качествами для построения карьеры являются общительность, доброжелательность и ...:

**Правильный ответ: целеустремленность**

**42.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. ... карьерного потенциала позволяет руководителю и работнику обсудить и связать прошлое исполнение, интересы карьеры и потребности в повышении квалификации в последовательный план карьерного продвижения.

**Правильный ответ: оценка**

**43.Тип заданий: открытый**

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). ... – это: совокупность представлений, сложившихся в общественном мнении о том, как должен вести себя человек в соответствии со своим статусом.

**Правильный ответ: имидж**

**44.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. ... – это: это узнаваемый образ или имя конкретного человека, работающего в определенной сфере и добившегося в ней признания.

**Правильный ответ: бренд**

**45.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Для процесса профессионального развития в современных условиях характерна ... .

**Правильный ответ: цикличность**

**46.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Процесс выбора личностью профессионального

пространства, создающий основы для планирования карьеры и постановки карьерных целей – профессиональное ... .

**Правильный ответ: самоопределение**

**47.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Содержанием этапа ... является усвоение практических навыков и алгоритмов действий, основных социальных ролей, приспособление к ритму, характеру, особенностям работы.

**Правильный ответ: адаптации**

**48.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Содержанием этапа ... является процесс совершенствования и самораскрытия субъекта трудовой деятельности

**Правильный ответ: профессионализации**

**49.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Определите к какому типу массового интервью относится описание: каждому кандидату предлагается возможность выступить и в течение пяти минут рассказать о себе. Задача перед ним стоит непростая, ведь за эти несколько минут соискатель должен положительно выделиться и убедить менеджера по персоналу нанять именно его: ... .

**Правильный ответ: самопрезентация**

**50.Тип заданий: открытый**

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). Система сложившихся взглядов на окружающий мир и свое место в нем называется ... .

**Правильный ответ: мировоззрением**

**51.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Степень трудности тех целей, к которым стремится человек и достижение которых представляется человеку привлекательным и возможным, характеризует уровень ... .

**Правильный ответ: притязаний**

**52.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Психологическая защита, при которой человек стремится дать логически связное и морально приемлемое объяснение той или иной установки, поступка, идеи, чувства, подлинные мотивы которых остаются неосознанными – это ... .



**Правильный ответ: рационализация**

**53.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Психологическая защита, при которой человек стремится приписывать себе чувства, мысли, настроение, свойственные другому человеку – это ... .

**Правильный ответ: идентификация**

**54.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Психологическая защита, при которой человек стремится выразить в дискурсивном виде свои конфликты и эмоции, чтобы овладеть ими – это ... .

**Правильный ответ: интеллектуализация**

**55.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Процесс и принцип формирования личности, предусматривающий создание таких систем образования, которые открыты для людей любого возраста, способствуют его развитию, вовлекают его в процесс овладения знаниями, умениями, навыками и способами поведения (общения) в течение всей жизни– это ... образование.

**Правильный ответ: непрерывное**

**56.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Планомерное и организованное обучение и выпуск квалифицированных кадров для всех областей человеческой деятельности, владеющих совокупностью специальных знаний, навыков и способов общения – это ... кадров.

**Правильный ответ: подготовка**

**57.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Основаниями для составления плана развития карьеры является ... на карьеру.

**Правильный ответ: мотивация**

**58.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. ... карьера означает, что работник должен быть специалистом в разных областях, что дает возможность работнику, в общем, увидеть весь рабочий процесс организации и повышает его личный опыт. Ступени карьеры могут осуществляться как в одной организации, так и в разных организациях.

**Правильный ответ: неспециализированная**

**59.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. Инструменты ... позволяют: управлять собственными временными ресурсами, вовремя выполнять и сдавать работу, бороться с собственной неэффективностью.

**Правильный ответ: тайм-менеджмента**

**60.Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. ... является, по мнению А. Маслоу, редким феноменом, так как многие люди не понимают пользы, смысла самосовершенствования, многие люди просто не видят своих возможностей, не подозревают об их существовании, у них присутствует страх успеха (комплекс Ионы).



**Правильный ответ: самоактуализация**

## УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

**1. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.**

Физическая культура это:

1. Процесс изменения естественных морфофункциональных свойств организма в течение жизни.

2.Часть общей культуры, представляющая собой творческую деятельность по усвоению прошлых и освоению новых материальных и духовных ценностей в сфере физического развития, оздоровления и воспитания людей.

3. Специфическая форма деятельности человека, направленная на совершенствование двигательных качеств и подготовку его к соревновательной деятельности.
**Правильный ответ: 2**

**2. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Спорт — это:
1.Специфическая форма деятельности человека, направленная на специальную подготовку и участие в соревнованиях по какому-либо виду спорта.
2. Процесс изменения естественных морфофункциональных свойств организма в течение индивидуальной жизни.
3. Формирование специально-прикладных знаний и умений, способствующих достижению готовности человека к эффективной трудовой деятельности.
**Правильный ответ: 1**

**3. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Физическое воспитание – это:
1. Биологический процесс развития морфологических и функциональных свойств организма в течение жизни человека.
2. Обучение молодежи знаниям в области гигиены, врачебного контроля, воспитание организаторских навыков в области физической культуры и спорта.
3. Вид воспитательного процесса, заключающегося в обучении двигательным актам и управлении развитием и совершенствованием физических качеств человека.
**Правильный ответ: 3**

**4. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Основное средство физического воспитания:
1. Физические упражнения.
2. Занятия различными видами спорта, посещение спортивных мероприятий.
3. Воспитание психологической устойчивости.
**Правильный ответ: 1**

**5. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**

Какие из ниже перечисленных факторов влияют на содержание производственной гимнастики на рабочем месте?
1. Возраст работников и их желание заниматься физкультурой.
2. Биоритмы работника, калорийность обеда.
3. Характер и условия трудовой деятельности.
**Правильный ответ: 3**

**6. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Почему физические упражнения являются основным средством физического воспитания?
1. Физические упражнения направленны на формирование физических способностей человека.
2. Физические упражнения своим воздействием на организм позволяют улучшить гигиенические факторы.
3. Физические упражнения позволяют в основном использовать режим двигательной активности.

**Правильный ответ: 1**

**7. Тип заданий: закрытый**
**Установите правильное соответствие** между средствами физического воспитания (левый столбец) и видами средств физического воспитания (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Средства физического воспитания | Виды средств физического воспитания |
|---|---|
| А. Основные | 1. Оздоровительные силы природы и гигиенические факторы |
| Б. Вспомогательные | 2. Физические упражнения |
| В. Технические | 3. Тренажеры и тренировочные устройства |

**Правильный ответ: А-2, Б-1, В-3.**

**8. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Физическое развитие — это:
1. Разнообразие мотивов занятиями спортом, социально и личностно значимых потребностей, форм и методов, средств обучения и воспитания.
2. Процесс изменения естественных морфофункциональных свойств организма в течение жизни человека (длина, масса тела, окружность грудной клетки, быстрота, сила, выносливость, ловкость).
3. Часть общей культуры человека, которая представляет собой творческую деятельность по освоению прошлых и создание новых ценностей в сфере развития, оздоровления и воспитания людей.
**Правильный ответ: 2**

**9. Тип заданий: закрытый**
**Установите правильное соответствие** между характеристиками физических качеств (левый столбец) и видами спорта и упражнениями которые их развивают (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Характеристики физических качеств | Виды спорта и упражнения, которые их развивают |
|---|---|
| А. Общая выносливость | 1. Гиревой спорт |
| Б. Сила | 2. Подтягивания, сгибание и разгибание рук в упоре лежа |
| В. Силовая выносливость | 3. Лыжные гонки, плавание на длинные дистанции |



**Правильный ответ: А-3, Б-2, В-1.**

**10. Тип заданий: закрытый**
**Установите правильное соответствие** между физическими качествами (левый столбец) и их определениями (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Физическое качество | Определение |
|---|---|
| А. Абсолютная сила | 1. Максимальная сила, проявляемая человеком в каком-либо движении, независимо от массы его тела |
| Б. Сила | 2. Сила, проявляемая человеком в пересчете на 1 кг собственного веса |
| В. Относительная сила | 3. Способность человека преодолевать внешнее сопротивление или противостоять |

| | |
|---|---|
| | ему за счет мышечных усилий (напряжений) |

**Правильный ответ: А-1, Б-3, В-2.**

**11. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Профессиональная направленность физического развития — это:
1. Приобщение человека к физической культуре для овладения им системой ценностей, знаний, творческого развития, физических способностей.
2. Формирование специальных прикладных знаний, качеств, умений и навыков, способствующих готовности человека к эффективной профессиональной деятельности.
3. Процесс физического образования и воспитания, выражающей высокую степень развития индивидуальных физических способностей.
**Правильный ответ: 2**

**12. Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.**
Здоровый образ жизни (ЗОЖ) человека, это:
1. Форма жизнедеятельности, процесс самоорганизации и самодисциплины, направленный на укрепление адаптивных возможностей организма.
2. Формирование у человека ответственности за здоровье – как части общекультурного развития, самореализации.
3. Процесс приспособления организма к меняющимся производственным и социальным условиям.
**Правильный ответ: 1, 2**

**13. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Составляющие здорового образа жизни, это:
1. Требования санитарии и гигиены, вредные привычки, генетические факторы.
2. Двигательная активность; режим труда и отдыха, питание, экология.
3. Отказ от вредных привычек и двигательной активности.
**Правильный ответ: 2**

**14. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Задачи утренней гигиенической гимнастики:

1. Совершенствование общих физических качеств.
2. Ликвидация застойных явлений после сна, активизация физиологических систем организма.
3. Утренняя тренировка профессиональных качеств специалиста.
**Правильный ответ: 2**

**15. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Организационные требования к утренней гимнастике:
1. Число упражнений комплекса не должно превышать 4-5.
2. Необходимо предварительно разработать комплекс упражнений, дозировку и последовательность их выполнения.
3. Отдается предпочтение упражнениям на натуживание и статическим позам.
**Правильный ответ: 2**

**16. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.**
При самостоятельных занятиях оздоровительным бегом необходимо руководствоваться следующими принципами:
1. С первых занятий необходимо максимально поддерживать скорость бега, чтобы побыстрее набрать хорошую форму.
2. Если занятия бегом нерегулярны, то это можно компенсировать высокой скоростью бега, т.е. интенсивностью.
3. Нагрузка должна соответствовать функциональным возможностям организма, обеспечивать наибольший эффект, должна быть регулярной и систематичной.
**Правильный ответ: 3**

**17. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Какие задачи решают самостоятельные занятия по общей физической подготовке?
1. Направлены на улучшение физического развития, функциональных возможностей организма.
2. Совершенствуются техника и тактика в избранном виде спорта.
3. Повышение работоспособности студента, возможность не посещать занятия по физвоспитанию.
**Правильный ответ: 1**

**18. Тип заданий: закрытый**
**Установите правильное соответствие** между методами самоконтроля физического развития (левый столбец) и функциональными пробами и тестами, с помощью которых они осуществляются (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Методы самоконтроля физического развития | Функциональные пробы и тесты |
|---|---|
| А. Методы самоконтроля физической работоспособности | 1. Проба Рюффье, ортостатическая проба, Проба Штанге |
| Б. Методы самоконтроля функционального состояния кардио-респираторной системы | 2. Гарвардский степ-тест, функциональная проба Кверга |
| В. Методы самоконтроля личного физического развития | 3. Весо-ростовой показатель, жизненная емкость легких |

**Правильный ответ: А-2, Б-1, В-3.**



**19. Тип заданий: закрытый**
**Установите правильное соответствие** между медицинскими группами (левый столбец) и показателями состояния здоровья студента, на основании которых они распределяются в них (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Медицинские группы | Показатели состояния здоровья студента |
|---|---|
| А. Основная | 1. Студент имеет отклонения в состоянии здоровья, постоянного или временного характера, требующие ограничения физических нагрузок, но допущенного к выполнению учебной работы |
| Б. Подготовительная | 2. Студент без отклонений в состоянии здоровья, или имеет незначительные отклонения в состоянии здоровья при недостаточном физическом развитии и недостаточной функциональной подготовленности |

| | |
|---|---|
| В. Специальная | 3. Студент не имеет отклонений в состоянии здоровья, или имеет незначительные отклонения в состоянии здоровья при достаточном физическом развитии и функциональной подготовленности |

**Правильный ответ: А-3, Б-2, В-3.**

**20. Тип заданий: закрытый**

**Установите правильное соответствие** между типом телосложения (левый столбец) и его характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Тип телосложения | Характеристика типа телосложения |
|---|---|
| А. Гиперстеник | 1. Человек с широкими плечами укороченными руками, ногами, шеей. Обмен веществ замедлен. |
| Б. Астеник | 2. Наиболее пропорционально сложенный человек. Таких большинство. |
| В. Нормостеник | 3. Человек с длинными ногами и руками, узкими плечами, бедрами и грудной клеткой. Обмен веществ слегка превышен. |

**Правильный ответ: А-1, Б-3, В-2.**

**21. Тип заданий: закрытый**

**Установите правильную последовательность** выполнения теста для определения гибкости шейного отдела позвоночника:

1. Наклонить голову влево (вправо). Верхний край левого /правого/ уха должен находиться на одной вертикальной линии с нижним краем другого уха.
2. Сделать отметку на стене на уровне носа, встать боком к стене, повернуть голову в сторону метки. Туловище должно быть неподвижно, нос должен «смотреть» точно на метку.
3. Наклонить голову вперед. Подбородок должен коснуться груди.

**Правильный ответ: 3, 1, 2**

**22. Тип заданий: закрытый**

**Установите правильную последовательность** упражнений в комплексе утренней гигиенической гимнастики:

1. Упражнения на все группы мышц



2. Ходьба
3. Упражнения на расслабление с глубоким дыханием
4. Упражнения на потягивания

**Правильный ответ: 2, 4, 1, 3**

**23. Тип заданий: закрытый**

**Установите правильную последовательность** упражнений в подготовке легкоатлета:

1. Общая физическая подготовка
2. Упражнения на ускорение
3. Упражнения на общую выносливость

**Правильный ответ: 3, 1, 2**

**24. Тип заданий: закрытый**

**Установите правильную последовательность** получения спортивных разрядов:

1. 3, 2, 1 юношеский.
2. кандидат в мастера спорта.

3. 3, 2, 1 взрослый.
**Правильный ответ: 1, 3, 2**
**25. Тип заданий: закрытый**
**Установите правильную последовательность** получения спортивных званий:
1. Мастер спорта.
2. Мастер спорта международного класса.
3. Заслуженный мастер спорта.
**Правильный ответ: 1, 2, 3**

**26. Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.**
Объективные показатели самоконтроля занимающихся физической культурой и спортом, это:
1. Частота дыхания в покое.
2. Масса тела.
3. Частота сердечных сокращений (пульс).
**Правильный ответ: 1, 2, 3**

**27. Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа**.
Субъективные показатели самоконтроля занимающихся физической культурой и спортом, это:
1. Сон.
2. Самочувствие.
3. Вялость.
**Правильный ответ: 1, 2, 3**

**28. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Самоконтроль при занятиях физической культурой и спортом, это:
1. Врачебный контроль в процессе занятий физической культурой и спортом.
2. Контроль своего состояния по результатам диспансеризации.
3. Регулярное наблюдение за состоянием своего здоровья, физической подготовкой и их изменениями под влиянием регулярных занятий спортом.
**Правильный ответ: 3**



**29. Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.**
Среди форм самостоятельных занятий физическими упражнениями выделяют:
1. Упражнения в течение учебного дня.
2. Утреннюю гигиеническую гимнастику.
3. Самостоятельные тренировочные занятия.
**Правильный ответ: 1, 2, 3**

**30. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Физкультурная пауза, ее продолжительность и место в течение рабочего дня?
1. Проводится 5 минут, перед обедом один раз.
2. Проводится 5-10 минут два раза в течение дня.
3. Проводится 5 минут после обеда один раз.
**Правильный ответ: 2**

**1. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Комплекс упражнений, применяемых в режиме рабочего дня, для повышения работоспособности и восстановления называют _____ гимнастика.
**Правильный ответ: производственная**

**2. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Двигательные действия, используемые для физического совершенствования человека называются _____ упражнениями.
**Правильный ответ: физическими.**

**3. Тип заданий: открытый (31)**
**Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).**
_____ это: нормальное психосоматическое состояние человека, отражающее физическое, психическое и социальное благополучие.
**Правильный ответ: здоровье.**

**4. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Естественные природные факторы: солнце, воздух и вода – это основные средства _____.
**Правильный ответ: закаливание.**

**5. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
_____ в течение учебного дня (производственная гимнастика: физкультминутки, физкультурные паузы) относятся к формам самостоятельных занятий физическими упражнениями:
**Правильный ответ: упражнения.**

**6. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Количество воздуха, которое может выдохнуть человек после максимально глубокого вдоха называют _____ емкостью легких**.**
**Правильный ответ: жизненной**.



**7. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Для контроля за сердечно-сосудистой системой организма используется _____ проба.
**Правильный ответ: ортостатическая**.

**8. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Работоспособность оценивают по результатам теста _____, который представляет собой 12-ти минутный непрерывный бег.
**Правильный ответ: Купера**.

**9. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
При контроле за сердечно-сосудистой системой организма используется проба _____.
**Правильный ответ: Рюффье.**

**10. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Укрепление здоровья и повышение эффективности труда – это основные задачи _____ физической культуры.
**Правильный ответ: производственной.**

**11. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Проведением мероприятий по производственной физической культуре занимается _____.
**Правильный ответ: инструктор**.

**12. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильные ответы.**
К эффективным средствам восстановления работоспособности относят: _____, контрастный душ.
**Правильный ответ: массаж.**

**13. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ числом.**
Умеренная интенсивность ЧСС, обеспечивающаяся аэробными механизмами энергообеспечения составляет: __-__ ударов в минуту.
**Правильный ответ: 130-150.**

**14. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
В комплексы упражнений гигиенической гимнастики не следует включать упражнения с _____ отягощениями.
**Правильный ответ: предельными**.

**15. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ числом.**
Минимальный объем двигательной активности необходимый студенту составляет __-__ часов в неделю.

**Правильный ответ: 6-8.**

**16. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ**.
Методами исследования физического развития являются:_____.
**Правильный ответ: антропометрия**.

**17. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Ведущим показателем функционального состояния организма является общая физическая _____.
**Правильный ответ: работоспособность**.

**18. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Все функциональные пробы классифицируются по типу _____ показателей.

**Правильный ответ: регистрируемых**.

**19. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ числом**.
Между окончанием занятий физическими упражнениями и приемом пищи рекомендуется делать перерыв ___-___ минут.
**Правильный ответ: 20-30**.

**20. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Прямое положение головы и позвоночника, горизонтальный уровень надплечий и углов лопаток относятся к признакам нормальной _____.
**Правильный ответ: осанки.**

**21. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Субъективными показателями (собственными ощущениями самочувствия) определяется _____ физических нагрузок.
**Правильный ответ: интенсивность**.

**22. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Шейпинг, гидроаэробика, ушу, гимнастика хатха-його, армрестлинг относят к _____ системам физических упражнений.
**Правильный ответ**: **оздоровительным**

**23. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ**.
Упражнения с гантелями, гирями, тренажерами эспандерами и штангой относятся к _____ гимнастике.
**Правильный ответ: атлетической**.

**24. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ**.
Физические двигательные качества (сила, выносливость, быстрота и др.) и тип нервной системы необходимо учитывать при выборе _____ спорта.
**Правильный ответ: вида**.

**25. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Развивающая тренировка на данную группу мышц (1-2 раза) в неделю называют _____.
**Правильный ответ: сплит**.

**26. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Силовые упражнения рекомендуется сочетать с упражнениями на _____.
**Правильный ответ: гибкость**.

**27. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильные ответы.**

Структура самостоятельного занятия по общей физической подготовке состоит из трех частей: _____, основной и заключительной.
**Правильный ответ: подготовительной.**
**28. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Микропауза активного отдыха проводится в течение 20-30 сек, _____ в течение рабочего дня.
**Правильный ответ: многократно**.

**29. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Физическое упражнение _____ развивает мышцы рук.
**Правильный ответ: подтягивание.**

**30. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.**
Абсолютная сила мышц человека измеряется _____.
**Правильный ответ: динамометром**

**УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов**

**Б1.О.04 Безопасность жизнедеятельности**

**1. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Запрещается использовать фильтрующий противогаз при содержании кислорода в воздухе менее
1. 21%
2. 20%
3. 19%
4. 18%
**Правильный ответ: 4**

**2. . Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** По каким измерениям подбирают размер маски противогаза ГП-7
1. вокруг головы через подбородок, щеки, макушку
2. вокруг головы через надбровные дуги, на 2-3 см выше ушных раковин и сзади через наиболее выступающую точку головы
3. по сумме двух измерений вокруг головы через подбородок, щеки, макушку
и через надбровные дуги, на 2-3 см выше ушных раковин, а сзади через наиболее выступающую точку головы
4. по сумме двух измерений вокруг головы через подбородок, щеки, макушку
и через надбровные дуги, на 2-3 см выше ушных раковин, а сзади через наиболее выступающую точку головы и, кроме того, по измерению от переносицы до подбородка
**Правильный ответ: 3**

**3. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Подготовка защитных сооружений к приему людей выполняется с указания

1. Начальника ГО объекта
2. Гл. инженера объекта
3. Объявлении в СМИ
4. Гл. инженера объекта при объявлении в СМИ
**Правильный ответ: 1**

**4. . Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Температура воздуха (в градусах Цельсия) внутри убежища зимой не должна быть менее
1. 10 ºС
2. 16 ºС
3. 17 ºС
4. 18 ºС
**Правильный ответ: 1**

**5. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Средства защиты ОД делятся по принципу защитного действия на
1. фильтрующие
2. изолирующие
3. комбинированные
4. фильтрующие и изолирующие
**Правильный ответ: 4**

**6. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Дегазация - это:
1. мероприятие удаления радиоактивных веществ до норм.
2. удаление ртути и ее соединений.
3. мероприятие удаления или нейтрализации АХОВ и ОВ .
4. процесс удаления болезнетворных микроорганизмов
**Правильный ответ: 3**

**7. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Дезактивация - это:
1. мероприятие удаления или нейтрализации АХОВ и ОВ .

2. мероприятие уничтожения насекомых-переносчиков заболеваний и с.-х. вредителей.
3. мероприятие удаления радиоактивных веществ до норм.
4. процесс обработки сельскохозяйственных культур ядохимикатами
**Правильный ответ: 3**

**8. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Демеркуризация – это
1. удаление радиоактивных веществ до норм
2. удаление ртути и ее соединений
3. удаление или нейтрализации АХОВ и ОВ
4. удаление болезнетворных микроорганизмов
**Правильный ответ: 2**

**9. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Основными задачами ГО на объекте являются:
1. защита персонала объекта и населения от ЧС;

2. повышение устойчивости функционирования объекта в ЧС;
3. проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ в очагах поражения и зонах катастрофического затопления.
4. защита персонала объекта и населения от ЧС, повышение устойчивости функционирования объекта в ЧС, проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ в очагах поражения и зонах катастрофического затопления
**Правильный ответ: 4**

**10. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Определите степень термического ожога, если у пострадавшего произошло омертвление кожи, образование струпа, который возник в результате свертывания белков тканей
1. 1
2. 2
3. 3
4. 4
**Правильный ответ: 3**

**11. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** При химических ожогах следует в первую очередь:
1. приложить холодный компресс на пораженное место.
2. промывать пораженное место большим количеством воды.
3. протирать пораженное место спиртом.
4. наложить повязку на пораженное место.
**Правильный ответ: 2**

**12. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** По каким измерениям подбирают размер маски противогаза ГП-7
1) вокруг головы через подбородок, щеки, макушку
2) вокруг головы через надбровные дуги, на 2-3 см выше ушных раковин и сзади через наиболее выступающую точку головы
3) по сумме двух измерений вокруг головы через подбородок, щеки, макушку
и через надбровные дуги, на 2-3 см выше ушных раковин, а сзади через наиболее выступающую точку головы
4) по сумме двух измерений вокруг головы через подбородок, щеки, макушку

и через надбровные дуги, на 2-3 см выше ушных раковин, а сзади через наиболее выступающую точку головы и, кроме того, по измерению от переносицы до подбородка
**Правильный ответ:** 3

**13. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Каким показателем не оценивают устойчивость атмосферы при ЧС ?
1. инверсией
2. конверсией
3. изотермией
4. глубиной распространения облака
**Правильный ответ: 4**

**14. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Токсичность химических веществ оценивается
1. средней смертельной дозой

2. содержанием веществ в организме в количестве оказывающем влияние на самочуствие
3. содержанием веществ в организме в количестве не оказывающем влияние на изменения в организме
4. средней смертельной дозой и содержанием веществ в организме, в количестве не оказывающем влияние на изменения в организме
**Правильный ответ: 1**

**15. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Какой из режимов функционирования РСЧС в пределах территории не устанавливают органы местного самоуправления
1. повседневной деятельности
2. повышенной готовности
3. чрезвычайной ситуации
4. помесячной деятельности
**Правильный ответ: 4**

**16. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** По какому параметру нормируется общее действие ионизирующего излучения на человека:
1. экспозиционной дозе
2. эффективной дозе
3. поглощённой дозе
4. эвивалентной дозе
**Правильный ответ: 2**

**17. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Допустимая эффективная доза ионизирующего излучения, предусмотренная нормами радиационной безопасности для населения, за 5 последовательных лет:
1. 1 мЗв
2. 2 мЗв
3. 3 мЗв
4. 5 мЗв
**Правильный ответ: 4**

**18. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** При какой потенциальной дозе ионизирующего излучения, территория, загрязнённая радионуклидами, нормами радиационной безопасности отнесена к зоне радиационного контроля:
1. 1-5 мЗв
2. 5-20 мЗв
3. 20-50 мЗв
4. более 50 мЗв
**Правильный ответ: 1**

**19. Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Какие из приведенных средств относится к первичным средствам пожаротушения:
1. пожарный автомобиль
2. багор
3. кошма
4. огнетушитель

**Правильный ответ: 2, 3, 4**

**20. Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Укажите среди приведенных огнетушителей порошковый
1) ОП-10
2) ОУБ-7
3) ОП-5
4) ОУ-80
**Правильный ответ: 1, 4**

**21. Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Что из перечисленного требуется знать для прогнозирования химический обстановки
1) название химически опасного вещества
2)количество химически опасного вещества
3) химический состав вещества
4) агрегатное состояние химически опасного вещества
**Правильный ответ: 1, 2, 4**

**22. Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Что из перечисленного требуется знать для прогнозирования радиационной обстановки
1)направление ветра
2)эталонный уровень радиации
3)расстояние до объекта
4)мощность ядерного устройства
**Правильный ответ: 1, 2, 3**

**23. Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Что из перечисленного требуется знать для прогнозирования наводнения
1) сечение русла реки

2)площадь выпадения осадков
3)дату выполнения прогнозирования
4)расход воды после выпадения осадков
**Правильный ответ: 1, 2, 4**

**24. Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Собираясь в летнее время эвакуироваться, какие продукты не следует брать в дорогу?
1. печенье
2. сыр
3. масло сливочное
4. консервы
**Правильный ответ: 1, 2, 4**

**25. Тип заданий: закрытый**

**Установите правильное соответствие** между видом излучения и испускаемыми частицами:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | α-излучение | 1 | Электроны |
| 2 | β- излучение | 2 | Нейтроны |
| 3 | γ- излучение | 3 | Атомы гелия |
| 4 | n- излучение | 4 | Волны |

**Правильный ответ: 1-3; 2-1; 3-4; 4-2**

**26. Тип заданий: закрытый**
**Установите правильное соответствие** между определением и его трактовкой**:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Опасное природное явление | 1 | Катастрофическое природное явление (или процесс), который может вызвать многочисленные человеческие жертвы, значительный материальный ущерб и другие тяжелые последствия |
| 2 | Стихийное бедствие | 2 | Крупномасштабная авария, повлекшая за собой многочисленные человеческие жертвы, значительный материальный ущерб и другие тяжелые последствия |
| 3 | Авария | 3 | Стихийное событие природного происхождения, которое по своей интенсивности, масштабу распространения и продолжительности может вызвать отрицательные последствия для жизни людей и т.д. |
| 4 | Катастрофа | 4 | Чрезвычайное событие техногенного характера, происшедшее по конструктивным, производственным, технологическим или эксплуатационным причинам и т.д. |

**Правильный ответ: 1-3; 2-1; 3-4; 4-2**

**27. Тип заданий: закрытый**
**Установите правильное соответствие** зоны радиационной аварии загрязненности территории:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Зона отчуждения | 1 | Территория, в границах которой эффективная доза составляет от 1 до 5 мЗв |
| 2 | Зона отселения | 2 | Территория, в границах которой годовая эффективная доза более 50 мЗв |
| 3 | Зона ограниченного проживания населения | 3 | Территория, в границах которой эффективная доза составляет от 20 до 50 мЗв |
| 4 | Зона радиационного контроля | 4 | Территория, в границах которой эффективная доза составляет от 5 до 20 мЗв |



**Правильный ответ:** 1-2; 2-3; 3-4; 4-1

**28. Тип заданий: закрытый)**
**Установите правильное соответствие** между категорией помещений по пожарной безопасности и ее характеристикой, а также веществ и материалов, находящих в помещении:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | А | 1 | Горючие пыли или волокна, легковоспламеняющиеся жидкости с температурой вспышки более 28 °С, горючие жидкости в таком количестве, что могут образовывать взрывоопасные пылевоздушные или паровоздушные |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | смеси, при воспламенении которых развивается расчетное избыточное давление взрыва в помещении, превышающее 5 кПа |
| 2 | Б | 2 | Негорючие вещества и материалы в горячем, раскаленном или расплавленном состоянии, процесс обработки которых сопровождается выделением лучистого тепла, искр и пламени, и (или) горючие газы, жидкости и твердые вещества, которые сжигаются или утилизируются в качестве топлива |
| 3 | Г | 3 | Негорючие вещества и материалы в холодном состоянии |
| 4 | Д | 4 | Горючие газы, легковоспламеняющиеся жидкости с температурой вспышки не более<br>28 °С в таком количестве, что могут образовывать взрывоопасные парогазовоздушные смеси, при воспламенении которых развивается расчетное избыточное давление взрыва в помещении, превышающее 5 кПа, и (или) вещества и материалы, способные взрываться и гореть при взаимодействии с водой, кислородом воздуха или друг с другом, в таком количестве, что расчетное избыточное давление взрыва в помещении превышает 5 кПа |

**Правильный ответ: 1-4; 2-1; 3-2; 4-3**

**29. Тип заданий: закрытый**

**Установите правильную последовательность** неполной разборки автомата Калашникова:

1. Отделить крышку ствольной коробки
2. Отделить затвор от затворной рамы
3. Отделить затворную раму с затвором
4. Отделить возвратный механизм

**Правильный ответ: 1, 4, 3, 2**

**30. Тип заданий: закрытый**

**Установите правильную последовательность** сборки автомата Калашникова после неполной разборки:

1. Присоединить затвор к затворной раме
2. Присоединить затворную раму с затвором к ствольной коробке
3. Присоединить возвратный механизм
4. Присоединить газовую трубку со ствольной накладкой

**Правильный ответ: 4, 1, 2, 3**



**1. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.** В каком году на Чернобыльской АС произошла авария? (указать только год)

**Правильный ответ: 1986**

**2. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.** Наибольшей проникающей способностью обладает_____ излучение

**Правильный ответ: гамма**

**3. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.** Наименьшей проникающей способностью обладает_____ излучение

**Правильный ответ: альфа**

**4. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.** Лучевая болезнь 1 степени возникает при облучении в_____ Зв (указать диапазон в формате **x-y)**
**Правильный ответ: 1-2**

**5. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Лучевая болезнь 2 степени возникает при облучении в_____ Зв (указать диапазон в формате **x-y)**
**Правильный ответ: 2-4**

**6. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Лучевая болезнь 3 степени возникает при облучении в_____ Зв (указать диапазон в формате **x-y)**
**Правильный ответ: 4-6**

**7. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Признаками жизни являются: реакция зрачков на свет, наличие пульса и _____ (ответ в именительном падеже)
**Правильный ответ: дыхание.**

**8. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Что обозначает цифра в маркировке огнетушителя ОУ-8, ОП-2:
**Правильный ответ: объем**

9. **Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ. ЧС на технологической лини предприятия относится к ЧС _____характера.**
**Правильный ответ: техногенного.**

**10. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Паводковое наводнение относится к ЧС _____характера
**Правильный ответ: природного.**

**11. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Противогазы ПШ-1 и ПШ-2 относятся к _____ противогазам
**Правильный ответ: изолирующим.**

**12. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Противогазы ГП -5 и ГП-7 относятся к _____ противогазам
**Правильный ответ: фильтрующим**

**13. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Что является основным сорбирующим веществом в фильтре противогаза (ответ из двух слов).
**Правильный ответ: активированный уголь.**

**14. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.** Антисептик при контакте которого с поврежденной кожей или слизистыми оболочками высвобождается активный кислород, при этом происходит механическое очищение и инактивация органических веществ (ответ из двух слов)
**Правильный ответ: перекись водорода.**

**15. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Укажите аббревиатурой названия системы предназначенной для предупреждения и ликвидации ЧС
**Правильный ответ: РСЧС.**

**16. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Интенсивность землетрясения на поверхности Земли оценивается по _____-ти балльной шкале. (Укажите числом)
**Правильный ответ: 12**

**17. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Очагом _____ поражения называют территорию, в пределах которой в результате воздействия ОХВ произошли массовые поражения людей, сельскохозяйственных животных и растений.
**Правильный ответ: химического.**

**18. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ. _____**оружие, поражающее действие которого основано на энергии, выделяющейся при ядерных реакция деления тяжелых ядер некоторых нуклидов урана или плутония или при термоядерных реакциях синтеза ядер тяжёлых изотопов водорода — дейтерия и трития
**Правильный ответ: ядерное.**

**19. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Удаление или снижение уровня радиоактивного загрязнения с какой-либо поверхности или из какой-либо среды – это_____
**Правильный ответ: дезактивация.**

**20. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Основным способом защиты населения в военное время является_____

**Правильный ответ: эвакуация.**

**21. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Йодная профилактика граждан при авариях заключается в приеме препарата стабильного йода – йодистый_____
**Правильный ответ: калий.**

**22. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Противопожарные стены, перегородки и перекрытия относятся к противопожарным_____
**Правильный ответ: преградам.**

**23. Тип заданий: открытый**

**Запишите правильный ответ.** Ножницы Эсмарха – инструмент для разрезания медицинских повязок, позволяющие избежать повреждения _____ больного человека при этом процессе.
**Правильный ответ: кожи.**

**24. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Какое психологическое состояние, охватывающее человека или множество людей, спровоцированное возникновением опасной ситуации, может помешать адекватно оценить обстановку и предпринять действия по предотвращению ЧС.
**Правильный ответ: паника.**

**25. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** При получении достоверных данных о высокой вероятности возникновении аварии или стихийного бедствия с катастрофическими последствиями, целесообразно провести упреждающую _____.
**Правильный ответ: эвакуацию.**

**26. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Основные усилия в борьбе с производственными авариями и катастрофами должны быть направлены на _____ и предупреждение
**Правильный ответ: профилактику.**

**27. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Какой вид огнетушителей целесообразнее использовать в помещениях для хранения архивных документов и книг. (ответ в единственном числе)
**Правильный ответ: углекислотный**

**28. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Какой вид огнетушителей целесообразнее использовать для тушения нефтепродуктов. (ответ в единственном числе)
**Правильный ответ: пенный**

**29. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Во время пожара в многоэтажном здании запрещено пользоваться___

**Правильный ответ: лифтом**

**30. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** При наложении шины на сломанную лучевую кость, сколько суставов необходимо зафиксировать.(ответ указать цифрой)
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите самый эффективный по пылеулавливанию тип газоочистного оборудования
1. Электрический
2. Инерционный
3. Тканевый
4. Гравитационный
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**

Обозначьте, на какой стадии инвестиционного проекта проводится оценка воздействия предприятия на окружающую среду.
1. На стадии подготовки проекта
2. При проведении пусковых работ
3. На первом году эксплуатации
4. При плановой проверке экологической комиссией
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, когда проводится Государственная экологическая экспертиза.
1. Не позднее, чем один месяц со дня ее оплаты
2. На завершающей стадии проекта
3. В течение года со дня окончания проекта
4. По письменному запросу в течение года
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите вид документа, не входящий в нормативную экологическую документацию.
1. Общие сведения о предприятии
2. Проект санитарно-защитных зон
3. Проект лимитов размещения отходов
4. Разрешение на выбросы загрязняющих веществ
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, какая информация не должна содержаться в экологическом паспорте предприятия.
1. Смета на работы по экологической безопасности
2. Общие сведения о предприятии
3. Использование земельных ресурсов
4. Определение предельно допустимых выбросов
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите источник постоянно поступающих (до 70%) вредных веществ в организм человека.

1. Пища
2. Вода
3. Воздух
4. Мебель
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, на каком предприятии состав сточных вод имеет самую высокую степень загрязнения.
1. Мясокомбинаты
2. Молокозаводы
3. Сахзаводы
4. Кормовые дрожжи
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**

Укажите, какой из приведенных блоков является биологическим.
1. аэротенк
2. жироуловитель
3. песколовка
4. флотационный блок
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, какой метод очистки не является механическим.
1. Флотация
2. Процеживание
3. Отстаивание
4. Фильтрация
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, какое вещество не применяют в качестве фильтрующего материала для плавающих загрузок.
1. Фильтровальная бумага
2. Полистирол
3. Активированный уголь
4. Пенополиуретан
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: открытый**
Укажите, как называется механический метод очистки сточных вод, при проведении которого используются решетки или сита
**Правильный ответ: процеживание**

**Тип заданий: открытый**
Укажите, для осуществления какого метода очистки сточных вод используются песколовки или отстойники
**Правильный ответ: отстаивание**



**Тип заданий: открытый**
Укажите, как называется механический метод очистки сточных вод, направленный на выделение мелких взвесей
**Правильный ответ: фильтрование**

**Тип заданий: открытый**
Использование отстойника для очистки сточных вод пищевых предприятий основано на использовании силы …
**Правильный ответ: тяжести**

**Тип заданий: открытый**
Укажите, какая технологическая операция проводится для восстановления (промывки) фильтров после продолжительной работы
**Правильный ответ: регенерация**

**Тип заданий: открытый**

Метод … основан на извлечении взвешенных или коллоидных частиц из жидкости в результате их прилипания к пузырькам воздуха, диспергированного или образующегося на поверхности
**Правильный ответ: флотации**

**Тип заданий: открытый**
Использование реагентов-… при очистке сточных вод направлено на агрегирование коллоидных частиц для облегчения процесса их дальнейшего осаждения
**Правильный ответ: коагулянтов**

**Тип заданий: открытый**
Укажите, как называется составная часть специального фильтра для очистки сточных вод, способная задерживать загрязнения за счет создаваемого осмотического давления
**Правильный ответ: мембрана**

**Тип заданий: открытый**
Укажите, какой тип биологических методов очистки сточных вод обеспечивает получение биогаза
**Правильный ответ: анаэробный**

**Тип заданий: открытый**
Укажите, какое вещество целесообразно использовать для дезинфекции сточных вод
**Правильный ответ: хлор**

## УК- 9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

**Тип заданий: закрытый**
Разумное приспособление – это _____.
1. Обязанность предоставлять инвалидам возможность пользоваться на вокзалах залом повышенной комфортности для официальных делегаций
2. Обязанность приспособить для инвалидов с учетом имеющихся у них ограничений жизнедеятельности помещения организации путем оборудования их пандусами, широкими дверными проемами, надписями шрифтом Брайля, и т.п.
3. Обязанность для обеспечения доступности инвалидов полностью реконструировать здание XVI в., которое является памятником архитектуры

**Правильный ответ: 2.**

**Тип заданий: закрытый**
Каким документом установлены права инвалидов во всем мире?
1. Конституция РФ
2. Всеобщая декларация прав человека
3. Конвенция о правах инвалидов

**Правильный ответ: 3.**

**Тип заданий: закрытый**
Инвалидом в российском правовом поле считают в соответствие с Федеральным законом «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 №181-ФЗ
1. Лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами,

приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты

2. Лицо, у которого выявлено тяжелое заболевание

3. Лицо, которое имеет определенные проблемы жизнедеятельности

**Правильный ответ: 1.**

**Тип заданий: закрытый**

Информация на «ясном языке» (или «легкое чтение») направлена на облегчение понимания информации

1. Для лиц с нарушениями зрения

2. Для лиц с нарушениями слуха

3. Для лиц с нарушениями умственного развития

**Правильный ответ: 3.**

**Тип заданий: закрытый**

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо

1. Помахать рукой человеку или похлопать по плечу

2. Громко крикнуть

3. Хлопнуть в ладоши

**Правильный ответ: 1.**

**Тип заданий: закрытый**

Входит ли организация сопровождения инвалидов, имеющих стойкие расстройства функции зрения и самостоятельного передвижения, по территории объекта в комплекс мер по созданию доступности?

1 Не имеет значения

2. Нет

3. Да

**Правильный ответ: 3.**

**Тип заданий: закрытый**

Внедрение инклюзивного образования в учреждении предполагает активное вовлечение в процесс _____ . Укажите несколько правильных ответов.

1. Родителей учащихся

2. Администрации образовательного учреждения

3. Учителей образовательного учреждения



4. Учащихся

**Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.**

**Тип заданий: закрытый**

Совместное обучение и воспитание детей, имеющих ОВЗ, с их нормально развивающимися сверстниками подразумевает _____ .

1. Инклюзия

2. Интеракция

3. Индивидуализация

**Правильный ответ: 1.**

**Тип заданий: закрытый**

Социальная интеграция должна быть обеспечена _____ .

1. Всем без исключения детям с нарушениями в развитии

2. Только детям с нарушениями развития в младшем школьном возрасте

3. Детям, обучающимся только в специальных учреждениях

**Правильный ответ: 1.**

**Тип заданий: закрытый**

Укажите причины ЗПР (задержки психического развития). Укажите несколько верных ответов.

1. Алкоголизм родителей
2. Общий дефицит общения с окружающими
3. Легкая родовая травма
4. Гениальные родители

**Правильный ответ: 1, 2, 3.**

**Тип заданий: закрытый**

Укажите причины ДЦП (детского церебрального паралича). Укажите несколько верных ответов.

1. Травма головного мозга
2. Инфекции матери во время беременности
3. Низкий уровень жизни семьи с больным ребенком
4. Гениальные родители

**Правильный ответ: 1, 2.**

**Тип заданий: закрытый**

Признак появления заболевания глаз у ребенка. Укажите несколько верных ответов.

1. Часто прищуривается
2. Часто моргает
3. Покраснение глаз
4. Ощущение жжения, рези в глазах

**Правильный ответ: 1, 2, 3, 4.**

**Тип заданий: закрытый**

По глубине нарушения слуха при тугоухости можно выделить несколько категорий. Укажите несколько верных ответов.

1. Легкую и умеренную
2. Простую и сложную
3. Значительную и тяжелую
4. Значительную и незначительную



Правильный ответ: 1, 3

**Тип заданий: закрытый**

Что из перечисленного не входит в содержание критерия доступности для инвалидов зданий и сооружений через изложение ряда соответствующих ему требований (п. 5.2 Свода правил по проектированию и строительству СП 31-102-99)

1. Возможности беспрепятственно достигнуть места обслуживания и воспользоваться предоставленным обслуживанием
2. Беспрепятственного движения по коммуникационным путям, помещениям и пространствам
3. Возможность избежать травм, ранений, увечий, излишней усталости и т.п. из-за свойств архитектурной среды зданий

**Правильный ответ: 3.**

**Тип заданий: закрытый**

Установите правильное соответствие между степенью умственной отсталости и её описанием. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз . Запишите ответ в формате «Буква-цифра»

| Степень умственной отсталости | Характеристика степени умственной отсталости |
|---|---|
| А. Дебильность | 1. У лиц этой категории медленно развиваются понимание и использование речи, а окончательное развитие в этой области ограничено. Отстаёт и развитие навыков самообслуживания и моторики. Некоторые нуждаются в надзоре на протяжении всей жизни |
| Б. Имбецильность | 2. Люди с этой степенью умственной отсталости приобретают речевые навыки с некоторой задержкой, при этом большинство из них способны использовать речь в повседневных целях, поддерживать беседу. Большинство людей достигают полной независимости в сфере ухода за собой. Возможно трудоустройство |
| В. Идиотия | 3. Существуют серьезные ограничения к пониманию или выполнению требований или инструкций. Большинство больных неподвижны или резко ограничены в подвижности. Неспособны или малоспособны заботиться о своих основных потребностях и нуждаются в постоянной помощи и надзоре |

**Правильный ответ: А-2, Б-1, В-3.**

**Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. В какой стране впервые внедрили в педагогическую практику инклюзивное образование?
**Правильный ответ: Великобритания**

**Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. закреплена Гарантия прав на получение равного, бесплатного и доступного образования в РФ закреплена в _____ РФ?
**Правильный ответ: конституции**

**Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Орган государственной власти РФ уполномочен защищать права инвалидов называется _____ РФ.
**Правильный ответ: правительством**

**Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ цифрой. В каком году в Российской Федерации началась реализация проекта «Интеграция лиц с ограниченными возможностями здоровья»?
**Правильный ответ: 1992.**

**Тип заданий: открытый**
Запишите правильный ответ. Какова предельная наполняемость для обучающихся по адаптированной основной общеобразовательной программе имеющих тяжелые нарушения речи? Ответ запишите числом.
**Правильный ответ: 12.**

**Тип заданий: открытый**

Запишите правильный ответ. До скольких человек в учебной группе устанавливается численность учащихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов и инвалидов по дополнительным общеразвивающим программам? Ответ запишите числом.
**Правильный ответ: 15.**

**Тип заданий: открытый**
Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – система и процесс формирования отсутствующих у инвалида способностей к бытовой, общественной, профессиональной и иной деятельности.
**Правильный ответ: Абилитация**

**Тип заданий: открытый**
Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – восполнение недоразвитых, нарушенных или утраченных функций вследствие аномалий развития, перенесенных заболеваний и травм.
**Правильный ответ: Компенсация**

**Тип заданий: открытый**
Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – система и процесс полного и частичного восстановления способностей инвалидов к бытовой, общественной, профессиональной и иной деятельности. (31)
**Правильный ответ: Реабилитация.**

**Тип заданий: открытый**
Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – это процесс и результат предоставления человеку с ограниченными возможностями прав и реальных возможностей участвовать во всех видах и формах жизни наравне и вместе с остальными членами общества в условиях, компенсирующих ему отклонения в развитии.
**Правильный ответ: Интеграция.**

**Тип заданий: открытый**
Вставь недостающее слово в определение (имя прилагательное, един. число). _____ образование – форма обучения, при которой каждому человеку, независимо от имеющихся физических, социальных, эмоциональных, языковых, интеллектуальных и других особенностей, предоставляется возможность учиться в общеобразовательных учреждениях.

**Правильный ответ: Инклюзивное**

**Тип заданий: открытый**
Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – совокупность врожденных или приобретенных при жизни общих умственных способностей, от которых зависит успешность освоения различных видов деятельности.
**Правильный ответ: Интеллект**

**Тип заданий: открытый**
Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – человек добровольно оказывающий безвозмездную помощь людям, нуждающимся в особой поддержке и социальной защите, некоммерческим организациям, государству. (31)
**Правильный ответ: Волонтер**

**Тип заданий: открытый**

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – персональный сопровождающий ученика с особенностями развития. (31)
**Правильный ответ: Тьютор**

**Тип заданий: открытый**
Закончите предложение. Основной готовностью педагога к работе в условиях инклюзивного образования является (имя прилаг., един. число) _____.
**Правильный ответ: психологическая**

**УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности**

**1. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Экономические законы отражают:
1. необходимые и устойчивые взаимозависимости экономических отношений
2. случайные и неповторяющиеся экономические взаимосвязи
3. количественные оценки экономических явлений и процессов
4. переходные состояния экономических отношений
**Правильный ответ: 1** 436

**2. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Рабочая сила представляет собой:
1. трудовую деятельность
2. средства производства
3. состояние духа человека
4. совокупность способностей человека для трудовой деятельности
**Правильный ответ: 4**

**3. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Что является конечной целью организации производства в любой экономической системе?
1. увеличение национального богатства
2. создание товара
3. получение общественного продукта
4. удовлетворение растущих потребностей людей

**Правильный ответ: 4**

**4. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Что не является макроэкономическим показателям?
1. национальное богатство страны
2. чистое экономическое благосостояние
3. валовой национальный продукт
4. национальный доход
**Правильный ответ: 2**

**5. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Продукция, в условиях товарного производства, выпускается с целью:
1. удовлетворения потребностей товаропроизводителя
2. безвозмездной передачи ее другим
3. обмена на другие блага
4. распределения между участниками производства
**Правильный ответ: 3**

**6. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Основной капитал включает:
1. предметы труда
2. средства труда
3. рабочая сила
4. денежный капитал
**Правильный ответ: 2**

**7. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Амортизация - это:
1. стоимость предметов труда, вошедших в произведенный продукт
2. стоимость транспортных издержек
3. арендная плата за используемый основной капитал
4. износ основного капитала
**Правильный ответ: 4**



**8. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** К рыночной инфраструктуре не относится:
1. товарной биржи
2. фондовой биржи
3. бюджета государства
4. банков и кредитных организаций
**Правильный ответ: 3**

**9. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Экономическая наука изучает:
1. экономические (производственные) отношения
2. правовые отношения
3. дружественные связи между странами
4. исторические события
**Правильный ответ: 1**

**10. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Объектом исследования в экономике является поведение человека:
1. естественного
2. экономического
3. политического
4. руководствующегося этическими ценностями
**Правильный ответ: 2**

**11. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Какой тип экономических систем, характерен для стран с развитой рыночной экономикой:
1. традиционный
2. чисто рыночный
3. командно-административный
4. смешанный
**Правильный ответ: 4**

**12. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Для рыночной экономики свойственно:
1. ограниченное вмешательство государства
2. абсолютное государственное регулирование
3. полное невмешательство государства в экономику
4. смешанное воздействие
**Правильный ответ: 1**

**13. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Фундаментальная проблема, с которой сталкиваются все экономические системы:
1. распределение
2. производство
3. ограниченность ресурсов
4. потребление
**Правильный ответ: 3**

**14. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Микроэкономика может быть определена как область экономической науки, которая изучает:

1. экономическое поведение отдельных групп потребителей, фирм, собственников ресурсов
2. экономическое поведение отдельных фирм
3. отношения между отдельными представителями отдельных классов
4. роль государства в экономике
**Правильный ответ: 1**

**15. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Продукт в расчёте на одну единицу переменного фактора производства – это:
1. валовой продукт
2. средний продукт
3. предельный продукт
4. издержки фирмы
**Правильный ответ: 2**

**16. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Издержки упущенных возможностей – это:
1. фактические издержки, выраженные в деньгах
2. сумма фактических и неявных издержек
3. неявные издержки
4. разница между фактическими и неявными издержками
**Правильный ответ: 3**

**17. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Бюджетная система РФ включает следующие уровни:
1. консолидированный, федеральный, местный
**2.** федеральный, региональный, местный
3. федеральный, региональный
4. региональный, местный
**Правильный ответ: 2**

**18. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Какие поступления преобладают в доходах федерального бюджета:
1. займы населения
2. кредиты международных финансово-кредитных организаций
3. налоговые поступления
4. неналоговые доходы
**Правильный ответ: 2**

**19. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** В условиях совершенной конкуренции:
1. отдельная фирма контролирует весь рынок
2. отдельная фирма может контролировать сегмент рынка
3. отдельная фирма никак не может влиять на цену и выпуск товара
4. существует только неценовая конкуренция
**Правильный ответ: 3**

**20. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Антимонопольное законодательство направлено на обеспечение:

1. свободы ценообразования
2. запрета монополий
3. регулирования цен
4. условий конкуренции
**Правильный ответ: 4**

**21. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Деньги - это
1. всеобщий эквивалент
2. простое орудие счета
3. резервная валюта
4. золотой запас государства
**Правильный ответ: 1**

**22. Тип заданий: закрытый**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** К антиинфляционным мерам государства не относятся:
1. компенсационные выплаты населению
2. продажа государственных ценных бумаг
3. повышение Центральным банком учетной ставки
4. снижение нормы обязательных резервов
**Правильный ответ: 1, 4**

**23. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Наиболее характерный вариант противоречивого сочетания целей экономической политики:
1. экономический рост - внешнеэкономическое равновесие
2. борьба с инфляцией - достижение полной занятости
3. полная занятость – сохранение окружающей среды
4. полная занятость – экономический рост
**Правильный ответ: 2**

**24. Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** К методам кредитно-денежной политики относятся методы:
1. стимулирующие
2. сдерживающие
3. частные
4. индуктивные
**Правильный ответ: 1, 2**

**25. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Дефицит государственного бюджета образуется, когда:
1. сумма расходов государства превышает сумму налоговых поступлений
2. расходы государства уменьшаются
3. сумма налоговых поступлений сокращается
4. сумма доходов и расходов государства равны
**Правильный ответ: 1**

**26. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Прибыль представляет собой: 440
1. превышение денежных доходов над денежными расходами
2. разницу между ценой и себестоимостью
3. разницу между выручкой и себестоимостью
4. денежные средства, полученные от реализации продукции
**Правильный ответ: 3**

**27. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** К собственным источникам финансовых ресурсов предприятия относится:
1. выручка от реализации продукции
2. себестоимость
3. инвестиции
**4.**прибыль
**Правильный ответ: 4**

**28. Тип заданий: закрытый**

**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** К какому виду деятельности относится поступление денежных средств от продажи готовой продукции:
1. к текущей деятельности
2. к финансовой деятельности
3. к инвестиционной деятельности
**Правильный ответ: 1**

**29. Тип заданий: закрытый**
**Выберите несколько правильных вариантов ответа.** Цель эмиссии национальной валюты:
1. обеспечение условий для увеличения экспорта
2. обеспечение условий для экономического роста
3. обеспечение нормального функционирования банковской системы
**Правильный ответ: 2, 3**

**30. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Налоговой базой по земельному налогу является:
1. кадастровая стоимость земли
2. рыночная стоимость земли
3. балансовая стоимость земли
4. остаточная стоимость земли
**Правильный ответ: 1**

**Задания открытого типа**

**1. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Экономическую систему Швеции можно отнести к типу экономики _____ (вставьте пропущенное слово в именительном падеже).
**Правильный ответ: смешанная**

**2. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Приведите термин превышения доходов над расходами_____.
**Правильный ответ: профицит**

**3. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Текущая доходность облигации при текущей цене равной в 80000 руб. и купонном доходе 20000 руб. равна: ___%.
**Правильный ответ: 25**

**4. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Сумма фрикционной и структурной безработицы – это _____.
**Правильный ответ: естественная безработица**

**5. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Естественный уровень безработицы составляет 4 %, а фактический 7 %, коэффициент Оукена – 2,3. Отставание фактического ВВП от потенциального в % составит … (введите число с точностью до десятых долей, разделитель – точка).
**Правильный ответ: 6.9**

**6. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ. _____** - повышение общего уровня цен.
**Правильный ответ: Инфляция**

**7. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Инфляция_____возникает как следствие избыточных совокупных расходов в условиях, близких к полной занятости
**Правильный ответ: спроса**

**8. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Банковская система должна иметь ___ уровня для реализации механизма банковского мультипликатора?
**Правильный ответ: 2**

**9. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ. _____** – это обязательные платежи, взимаемые государством с юридических и физических лиц в порядке и на условиях, установленных законодательными актами
**Правильный ответ: Налоги**

**10. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Величина располагаемого дохода 50 тыс. На потребление было потрачено – 45 тыс. Средняя склонность к потреблению (APC) составляет? (введите число с точностью до десятых долей, разделитель – точка):
**Правильный ответ: 0.9**

**11. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Если предельная склонность к потреблению (MPC) составляет 0,94, то мультипликатор автономных расходов равен? (введите число с точностью до сотых долей, разделитель – точка).
**Правильный ответ: 16.67**

**12. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Дана функция потребления: C= 40+0,85Y. Объем сбережений, если доход домохозяйств будет равен 300 ед., составит? (введите число).
**Правильный ответ: 5**



**13. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Если в стране за текущий год реальная заработная плата увеличилась на 12 % при уровне инфляции 4 %, то номинальная заработная плата повысилась на __ %
**Правильный ответ: 16**

**14. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Когда предельная производительность факторов растет, предельные издержки_____.
**Правильный ответ: убывают**

**15. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Точным показателем уровня жизни является _____заработная плата:
**Правильный ответ: реальная**

**16. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Ценная бумага, по которой не выплачиваются регулярные проценты, но которая продается с глубоким дисконтом от номинальной стоимости, называется_____.
**Правильный ответ: облигация**

**17. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Дифференциация продукции характерна для _____ конкуренции.
**Правильный ответ: монополистической**

**18. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Монополистические объединения с целью организации совместного сбыта продукции – это _____.
**Правильный ответ: синдикат**

**19. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ. _____** – это всеобщий эквивалент.
**Правильный ответ: Деньги**

**20. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Рассчитайте темпы роста ВВП, если он составляет 24 000 ед. и увеличился с прошлого года на 22 000 ед.
**Правильный ответ: 109 %**

**21. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** В первый месяц уровень инфляции составил 14%, во второй – 9%, в третий – 7%. Каков уровень инфляции за квартал?
**Правильный ответ: 33%**.

**22. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Монополист увеличил выпуск продукции с 70 до 80 шт. в месяц в надежде продать все изделия по наивыгодной для себя цене. Определите, как изменится его прибыль (увеличится, будет неизменной, уменьшится), если функция спроса имеет вид: $Q_d$=150-P, где P — цена ед. продукции.
**Правильный ответ: прибыль снизилась**.

**23. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Определить минимальный срок инвестирования, если комиссия за вступление в ОФБУ составила 2%, комиссия за выход из ОФБУ равняется 2,5%, сумма вознаграждения управляющего исчисляется в 1,5%, а доходность фонда за год составила 24%.
**Правильный ответ: 3 месяца**.

**24. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** По акциям выплачиваются дивиденды D=120 руб. Цена акции равна A=960 руб. Найти доходность акций по дивидендам.
**Правильный ответ: 12,5%**

**25. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Стоимость денежной единицы одной страны, выраженная

в денежных единицах другой страны – это _____.
**Правильный ответ: Валютный курс**

**26. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** _____ характеризуется превышением совокупного спроса над предложением товаров и услуг.
**Правильный ответ: Инфляция спроса**

**27. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Способ погашения кредита, при котором сумма основного долга и сумма процентов постоянно снижаются называется _____.
**Правильный ответ: аннуитет**

**28. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** В качестве цены на рынке труда выступает_____.
**Правильный ответ: заработная плата**

**29. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** _____ – это непрерывно возобновляющийся процесс производства.
**Правильный ответ: Воспроизводство**

**30. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** _____ прибыль рассчитывают как разницу между выручкой от продаж и себестоимостью продаж.
**Правильный ответ: Валовая**

## УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

**1. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Профилактика коррупции – это:
1. деятельность правоохранительных органов и органов государственной власти субъектов Российской Федерации в пределах их полномочий по предупреждению коррупции, в том числе по выявлению и последующему устранению причин коррупции;
2. деятельность федеральных органов государственной власти, органов государственной власти субъектов Российской Федерации, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий по предупреждению коррупции, в том числе по выявлению и последующему устранению причин коррупции;
3. деятельность институтов гражданского общества, организаций и физических лиц по выявлению и последующему устранению причин коррупции;
**Ответ: 2**

**2. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Вправе ли представитель нанимателя снять с гражданского служащего взыскание за коррупционное правонарушение до истечения одного года со дня применения дисциплинарного взыскания?
1. да, при условии добросовестного и эффективного исполнения гражданским служащим своих должностных обязанностей
2. да, по ходатайству непосредственного руководителя государственного гражданского служащего

3. законом такое право представителя нанимателя не предусмотрено
**Ответ: 3**

**3. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Субъектами юридической ответственности за коррупционные правонарушения могут быть:
1. иностранные граждане
2. граждане РФ
3. все выше перечисленные
4. юридические лица
**Ответ: 3**

**4. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** К последствиям коррупции относятся**:**
1. ущерб репутации государственных органов
2. финансовые потери, вызванные закупкой государственными органами товаров и услуг по завышенным ценам
3. рост численности государственных служащих
4. всё выше перечисленное
**Ответ: 1, 2**

**5. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Принятие Федерального закона № 273-ФЗ «О противодействии коррупции»:
1. не имело особого значения, поскольку все основные антикоррупционные механизмы уже были предусмотрены нормативными правовыми актами, принятыми ранее
2.имело ограниченный эффект, поскольку данный закон регулировал противодействие коррупции только на федеральном уровне управления
3. позволило ввести законодательно установленное определение коррупции
4.позволило установить единые правовые и организационные основы противодействия коррупции в Российской Федерации
**Ответ: 4**

**6. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Выберите верное утверждение о коррупции:
1.коррупция существует как в государственном, так и частном секторе экономики

2.выявление коррупционных преступлений и уголовное преследование виновных
3. лиц является основным способом профилактики коррупции
4. коррупционная выгода всегда имеет денежную форму
**Ответ: 1**

**7. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ**. К специальным мерам противодействия коррупции относится:
1. регулярная оценка результативности деятельности государственных гражданских служащих
2. введение на государственной гражданской службе института увольнения в связи с утратой доверия
3. установление для государственных гражданских служащих запрета заниматься предпринимательской деятельностью
4. применение к государственным гражданским служащим мер дисциплинарной ответственности за нарушение служебного распорядка государственного органа

**Ответ: 2, 3**

**8. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** В соответствии с Федеральным законом от 25 декабря 2008 г. № 273-ФЗ «О противодействии коррупции» противодействие коррупции является обязанностью:
1. только государственных органов и иных государственных организаций
2. как государственных органов, иных государственных организаций, так и организаций частного сектора (коммерческих и некоммерческих)
3. только государственных органов
4. только правоохранительных органов
**Ответ: 2**

**9. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** К числу основных принципов противодействия коррупции в Российской Федерации не относится принцип:
2. Приоритетного применения мер по предупреждению коррупции
3. Конфиденциальности при решении вопроса о привлечении к ответственности за совершение коррупционных правонарушений
4. Неотвратимости ответственности за совершение коррупционных правонарушений
5. Сотрудничества государства с институтами гражданского общества, международными организациями и физическими лицами
**Ответ: 2**

**10. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Порядок применения к государственным гражданским служащим дисциплинарной ответственности за совершение коррупционных правонарушений установлен:
1. Федеральным законом «О противодействии коррупции»
2. Указом Президента Российской Федерации «Об особенностях применения мер дисциплинарной ответственности за совершение коррупционных правонарушений»
3. Трудовым кодексом Российской Федерации
4. Федеральным законом «О государственной гражданской службе Российской Федерации»
**Ответ: 4**



**11. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ**. Основные направления государственной политики в области противодействия коррупции определяются:
1. Советом Безопасности Российской Федерации
2. Федеральным Собранием Российской Федерации
3. Президентом Российской Федерации
4. Правительством Российской Федерации
**Ответ: 3**

**12. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Укажите государственные органы (должностных лиц), которые закон «О противодействии коррупции» наделяет специальными функциями и полномочиями в сфере противодействии коррупции в Российской Федерации:
1. Министерство финансов Российской Федерации
2. Министерство экономического развития Российской Федерации
3. Генеральный прокурор Российской Федерации и подчиненные ему прокуроры

4. Президент Российской Федерации
**Ответ: 3, 4**

**13. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Выберите верные утверждения:
1. Координация деятельности правоохранительных органов в сфере противодействия коррупции возложена на Генерального прокурора Российской Федерации и подчиненных ему прокуроров
2. Основные полномочия по координации и контролю в сфере противодействия коррупции возложены на Федеральное антикоррупционное агентство
Проверку сведений о доходах, расходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера любых лиц, которые обязаны представлять такие сведения, может проводить уполномоченное подразделение Администрации Президента Российской Федерации
3. Проверку сведений о доходах, расходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера любых лиц, которые обязаны представлять такие сведения, может проводить Счетная палата Российской Федерации
**Ответ: 1, 3**

**14. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** К сферам повышенного коррупционного риска в деятельности государственного органа относится:
1. управление государственным имуществом
2.реализация функции по разъяснению положений действующего законодательства в регулируемой сфере деятельности
3.проведение контрольных мероприятий в отношении подведомственных организаций
4. ведение делопроизводства
**Ответ: 1, 3**

**15. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Целью выявления и урегулирования конфликта интересов на государственной службе является:
1. профилактика индивидуальных служебных споров на государственной гражданской службе
2. выявление коррупционных правонарушений, совершенных государственным служащим
3. предотвращение совершения государственным служащим коррупционных правонарушений

4. установление полного контроля над интересами государственных служащих
**Ответ: 3**

**16. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** К антикоррупционным запретам, требованиям, ограничениям на государственной службе относятся:
1. ограничения на публичные высказывания в отношении деятельности государственных органов
2. требование прохождения процедуры оформления допуска к информации, составляющей государственную тайну
3. ограничения на работу по совместительству
4. запрет на нахождение на государственной службе близких родственников при наличии их подчиненности друг другу
**Ответ: 3, 4**

**17. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Непринятие гражданским служащим, являющимся стороной конфликта интересов, мер по предотвращению или урегулированию конфликта интересов:
1. является правонарушением, влекущим увольнение гражданского служащего с гражданской службы
2. влечет применение к гражданскому служащему мер дисциплинарной ответственности
3. влечет применение к гражданскому служащему мер уголовной ответственности
**Ответ: 1**

**18. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Стоимость подарка, полученного гражданским служащим в связи с официальным мероприятием, при которой подарок подлежит передаче в государственный орган, установлена:
1. Федеральным законом от 25 декабря 2008 г. № 273-ФЗ «О противодействии коррупции»
2. Гражданским кодексом Российской Федерации
3. Федеральным законом от 27 июля 2004 г. № 79-ФЗ «О государственной
4. гражданской службе Российской Федерации»
5. Указом Президента Российской Федерации
**Ответ: 2**

**19. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** К взысканиям за несоблюдение ограничений, запретов и обязанностей, установленных в целях противодействия коррупции, относится:
1. выговор
2. сокращение размера премии за выполнение особо важных и сложных заданий
3. строгий выговор
4. понижение в должности
**Ответ: 1**
**20. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** В случае, если выявлено несоответствие расходов государственного служащего и членов его семьи их доходам:
1. органы прокуратуры обращаются в суд с иском о применении к государственному служащему мер уголовной ответственности
2. государственный служащий получает строгий выговор
3. органы прокуратуры обращаются в суд с иском об изъятии в доход государства имущества, законность приобретения которого государственный служащий не может обосновать
4.государственный служащий незамедлительно увольняется с государственной службы
**Ответ: 3**

**21. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Антикоррупционный стандарт устанавливает:
1. нравственные основы служебного поведения гражданских служащих
2. последовательность предприятия управленческих решений в части профилактики коррупционного поведения
3. единую систему запретов, ограничений и дозволений, обеспечивающих предупреждение коррупции в соответствующей области деятельности
4. перечень возможных действий гражданского служащего в рамках своей служебной деятельности, считающихся коррупционными
**Ответ: 3**

**22. Тип заданий: закрытый**

**Выберите правильный ответ.** Примерами коррупции являются:
1. использование государственным служащим своего служебного положения для оказания влияния на конкурсную комиссию государственного органа в целях назначения на должность родственника указанного государственного служащего
2. получение государственным служащим любого подарка, связанного с его служебной деятельностью
3. небрежное и недобросовестное исполнение государственным служащим должностных обязанностей в результате конфликтов с непосредственным руководством
4. дополнительная оплачиваемая занятость государственного служащего в качестве преподавателя Вуза с использованием знаний и опыта, приобретенных им в рамках работы в государственном органе
**Ответ: 1, 2**

**23. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Вопросы создания системы противодействия коррупции в России возложены на:
1. на Министерство юстиции Российской Федерации
2. на Совет при Президенте Российской Федерации по противодействию коррупции
3. на Прокуратуру Российской Федерации
4. на Генеральную Прокуратуру Российской Федерации
**Ответ: 2**

**24. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Антикоррупционная экспертиза нормативных правовых актов и их проектов проводится в целях:
1. выявления противоречий и правовых коллизий по отношению к иным действующим нормативным правовым актам
2. выявления коррупциогенных факторов для их последующего устранения
3. обеспечения участия независимых экспертов в проведении оценки качества принимаемых нормативных правовых актов
**Ответ: 2**

**25. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Согласно закону, в случае если коррупционное правонарушение совершается от имени или в интересах юридического лица, к юридическому лицу могут быть применены:

1.Меры материальной ответственности
2.Меры уголовной ответственности
3.Меры административной ответственности
4.Меры гражданско-правовой ответственности
**Ответ: 3**

**26. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Применение мер ответственности, предусмотренных законодательством Российской Федерации за коррупционное правонарушение, к иностранному юридическому лицу:
1.Допускается в случае совершения коррупционного правонарушения на территории Российской Федерации
2.Допускается в независимости от места совершения коррупционного правонарушения
3.Допускается в случае, если руководителем иностранного юридического лица является гражданин Российской Федерации
4.Не допускается

**Ответ: 1**

**27. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Расследование преступлений коррупционной направленности относится к компетенции:
1. Генеральной прокуратуры Российской Федерации
2. Федеральной Службы безопасности Российской Федерации
3. Следственного комитета Российской Федерации
4. Счетной палаты Российской Федерации
**Ответ: 2, 3**

**28. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** В соответствии с уголовным законодательством Российской Федерации предметом взятки могут являться:
1.ценные бумаги
2.деньги
3.имущество
4.все вышеперечисленные
**Ответ: 4**

**29. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Что не является основным принципом Национальной стратегии противодействия коррупции, утвержденной Указом Президента Российской Федерации от 13.04.2010 № 460?
1.Выделение бюджетных средств на организацию профилактики коррупционных правонарушений
2.Уделение основного внимания уголовному преследованию лиц, совершивших коррупционные преступления
3.Признание коррупции одной из системных угроз безопасности Российской Федерации
4.Стабильность основных элементов системы мер по противодействию коррупции, закрепленных в Федеральном законе от 25 декабря 2008 г. № 273-ФЗ «О противодействии коррупции»
**Ответ: 1, 2**

**30. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.** Допускается ли законодательством применение мер ответственности за одно и тоже коррупционное правонарушение одновременно к юридическому лицу и физическому лицу?

1.Не допускается
2.Допускается при условии, что юридическое лицо и физическое лицо привлекаются к одному и тому же виду ответственности
3.Допускается при условии, что юридическое лицо и физическое лицо привлекаются к административной ответственности
**Ответ: 1**

**1. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Ситуация, при которой личная заинтересованность гражданского служащего влияет или может повлиять на объективное исполнение им должностных обязанностей и при которой возникает или может возникнуть противоречие между личной заинтересованностью гражданского служащего и законными интересами граждан - _____
**Правильный ответ: Конфликт интересов**

**2. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Непринятие государственным гражданским служащим, являющимся стороной конфликта мер по предотвращению или урегулированию конфликта интересов является _____.
**Правильный ответ: Правонарушением**

**3. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Непредставление государственным гражданским служащим сведений о своих доходах, расходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера, а также о доходах, расходах, об имуществе своего супруга (супруги) и несовершеннолетних детей либо представления заведомо недостоверных или неполных сведений влечет _____.
**Правильный ответ: увольнение**

**4. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Проверка достоверности и полноты сведений о доходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера, представленных в соответствии с установленным порядком гражданами, претендующими на замещение должностей государственной гражданской службы, осуществляется по решению _____.
**Правильный ответ: представителя нанимателя**

**5. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Злоупотребление служебным положением, дача взятки, получение взятки, злоупотребление полномочиями, коммерческий подкуп либо иное незаконное использование физическим лицом своего должностного положения - _____
**Правильный ответ: Коррупция**

**6. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Деятельность федеральных органов государственной власти, органов государственной власти субъектов Российской Федерации, органов местного самоуправления, институтов гражданского общества, организаций и физических лиц в пределах их полномочий – это _____
**Правильный ответ: Противодействие коррупции**



**7. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Возможность получения доходов в виде денег, иного имущества, в том числе имущественных прав, услуг имущественного характера, результатов выполненных работ или каких-либо выгод (преимуществ) должностным лицом и (или) состоящими с ним в близком родстве или свойстве лицами (родителями, супругами, детьми, братьями, сестрами, а также братьями, сестрами, родителями, детьми супругов и супругами детей), гражданами или организациями, с которыми должностное лицо и (или) лица, состоящие с ним в близком родстве или свойстве, связаны имущественными, корпоративными или иными близкими отношениями_____
**Правильный ответ: личная заинтересованность**

**8. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Под выгодами _____ характера следует понимать занижение стоимости передаваемого имущества, приватизируемых объектов, уменьшение арендных платежей, процентных ставок за пользование банковскими ссудами
**Правильный ответ: имущественного**

**9. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** _____ - требование должностного лица или лица, выполняющего управленческие функции в коммерческой или иной организации, дать взятку либо передать незаконное вознаграждение в виде денег, ценных бумаг, иного имущества при коммерческом подкупе под угрозой совершения действий, которые могут причинить ущерб законным интересам гражданина либо поставить последнего в такие условия, при которых он вынужден дать взятку либо совершить коммерческий подкуп с целью предотвращения вредных последствий для его правоохраняемых интересов.
**Правильный ответ: Вымогательство**

**10. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Лицо, давшее взятку, освобождается от _____ ответственности, если имело место вымогательство взятки со стороны должностного лица или если лицо добровольно сообщило органу, имеющему право возбудить уголовное дело, о даче взятки.
**Правильный ответ: уголовной**

**11. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ. Государственные (муниципальные) служащие представляют сведения о доходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера не позднее 30 _____ года**, следующего за отчетным.
**Правильный ответ: Апреля**

**12. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** _____ - доход по основному месту работы, от педагогической, научной и иной творческой деятельности, доход от вкладов в банках и иных кредитных организациях, доход от ценных бумаг и долей участия в коммерческих организациях, иные доходы (пенсии, пособия, доход от продажи движимого (недвижимого) имущества и др.).
**Правильный ответ: Источник**

**13. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** _____- принимаемые должностным лицом (взя́точник) материальные ценности (предметы, деньги, услуги, иная имущественная выгода) за действия либо бездействие в интересах взяткодателя или третьего лица, которые должностное лицо имеет право либо обязано совершить, с целью ускорить решение вопроса или решить его в положительном ключе, либо за совершение незаконных действий, то есть действий или бездействия, которые это лицо не может или не должно совершить в силу закона или своего служебного положения
**Правильный ответ: Взя́тка**

**14. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ** Должностное лицо, которое берет взятки, т.е. принимает обещание взятки, предложение взятки или саму взятку _____
**Правильный ответ: взяточник**

**15. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Передача и прием взятки в российском законодательстве являются противозаконными и караются в соответствии с _____
**Правильный ответ: Уголовным кодексом.**

**16. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Уголовная ответственность за взятку должностному лицу наступает, начиная _ _____
**Правильный ответ: с 16-ти лет**.

**17. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Существенный размер взятки, дача ее должностному лицу за то, чтобы он заведомо совершил противозаконные действия (бездействие) являются:
**Правильный ответ: Отягчающими обстоятельствами**

**18. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ** Дача взятки должностному лицу при исполнении через посредника или самому это уголовно наказуемое деяние, предусмотренной статьей _____ УК РФ
**Правильный ответ: 291**

**19. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ** Взятки в значительном размере, т.е. превышающие _____
**Правильный ответ: 25 тыс. рублей**.

**20. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ** Взятки в крупном размере, т.е. более _____
**Правильный ответ: 150 тыс. рублей**.

**21. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Взятки в особо крупном размере, т.е. превышающие _____
**Правильный ответ: 1 млн. рублей**.

**22. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ. _____** – это принятие должностным лицом государственных или муниципальных органов всех уровней, а также иностранных организаций, денежного или выраженного в иной форме вознаграждения за совершение каких-либо действий в пользу взяткодателя.
**Правильный ответ: Получение взятки**



**23. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ** Ответственность за коммерческий подкуп, одновременно как за получение, так и за его совершение, прописана в ст. _____ УК РФ.
**Правильный ответ: 204**

**24. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ** Условия освобождения от ответственности за взяточничество – _____
**Правильный ответ: добровольная явка с повинной в органы и содействие в следствии по делу.**

**25. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ** Субъектом преступления, предусмотренного ст. 290 УК РФ (получение взятки), могут быть _____
**Правильный ответ: только должностные лица.**

**26. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ** Статья 204 УК РФ регламентирует как _____ незаконную передачу лицу, выполняющему управленческие функции в коммерческой или иной организации, денег, ценных бумаг, иного имущества, оказание ему услуг имущественного характера, предоставление иных имущественных прав за совершение действий (бездействие) в интересах дающего в связи с занимаемым этим лицом служебным положением.
**Правильный ответ: Коммерческий подкуп**

**27. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ** Согласно Федеральному закону от 25 декабря 2008 № 273 «О противодействии коррупции» подкуп, наряду с получение взятки и дача взятки относятся _____
**Правильный ответ: к коррупционным деяниям**

**28. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ** Сам термин **«коррупция»** происходит от лат. слова corruptio
**Правильный ответ: подкуп**

**29. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ**. **Статья 290 Уголовного кодекса Российской Федерации регламентирует уголовную ответственность за _____**
**Правильный ответ: получение взятки**

**30. Тип заданий: открытый**
**Запишите правильный ответ.** Статья 291 Уголовного кодекса Российской Федерации регламентирует уголовную ответственность за _____
**Правильный ответ: дачу взятки**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

455

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ФОС)

**для оценки уровня сформированности общепрофессиональных компетенций по направлению подготовки для оценки уровня по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**профиль " Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения "**

**ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности**

**Тип заданий: закрытый**
Программное обеспечение - это:
1. совокупность программ в символьной записи или исполняемой форме, реализуемых на данном типе ЭВМ, и документация по использованию этих программ
2. любая конкретная программа, способствующая решению какой-нибудь задачи
3. программы, управляющие ресурсами компьютера
4. программы контроля, тестирования и диагностики компьютера
**Правильный ответ: 1.**

**Тип заданий: закрытый**
Система управления базами данных – это программное средство для:
1. обеспечения работы с таблицами чисел
2. управления большими информационными массивами
3. хранения файлов
4. создания и редактирования текстов
**Правильный ответ: 2.**

**Тип заданий: закрытый**
Устройство ввода информации называется:
1. плоттер
2. стример
3. драйвер
4. сканер
**Правильный ответ: 4**

**Тип заданий: закрытый**
Программное обеспечение для ЭВМ подразделяется на:
1. прикладное программное обеспечение и обучающие программы
2. к программному обеспечению относятся только операционные системы
3. прикладное ПО, системное ПО, инструментальное ПО
4. сетевое ПО и несетевое ПО
**Правильный ответ: 3.**



**Тип заданий: закрытый**
Microsoft Word - это:
1. графический редактор
2. текстовый редактор
3. редактор таблиц
4. оптический редактор
**Правильный ответ: 2.**

**Тип заданий: закрытый**
Как следует поступить, если данные не помещаются в видимой части ячейки?
1. сделать столбец А шириной во весь экран, а затем строку 1 высотой во весь экран
2. сократить информацию так, чтобы она умещалась по ширине ячейки
3. увеличить ширину ячейки или установить флажок «Переносить по словам для данной ячейки»
4. найти ячейку достаточной ширины и записать информацию в неё
**Правильный ответ: 3.**

**Тип заданий: закрытый**
Поместить в текстовый документ математическое выражение можно при помощи команд:
1. Вставка/Объект/Формулы
2. Главная/Формулы
3. Вставка/Формулы
4. Конструктор/Строка итогов
**Правильный ответ: 3.**

**Тип заданий: закрытый**
Для долговременного хранения информации предназначены:
1. ПЗУ
2. DVD-память
3. Кэш-память
4. Флэш-память
**Правильный ответ: 1, 2, 4**

**Тип заданий: закрытый**
К устройствам вывода информации НЕ относятся:
1. Мышь
2. сканер
3. плоттер
4. модем
**Правильный ответ: 1, 2, 4.**

**Тип заданий: закрытый**
К специальным средствам редактирования текста в текстовом процессоре MS Word относятся:
1. режим вставки символов
2. режим замены символов
3. рецензирование
4. тезаурус
5. автоматизация проверки правописания
**Правильный ответ: 1, 2, 4, 5.**

**Тип заданий: закрытый**

Формула в электронных таблицах может включать:
1. имена ячеек
2. числа
3. текст
4. знаки арифметических операций
**Правильный ответ: 1, 2, 4.**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите технические достижения, составляющие основу современных информационных технологий:
1. появление новой среды накопления информации на машиночитаемых носителях
2. развитие средств связи, обеспечивающих доставку информации практически в любую точку земного шара
3. возможность автоматизированной обработки информации с помощью компьютера по заданным алгоритмам
4. возникновение и развитие сети Интернет

5. создание искусственного интеллекта
6. появление квантовых компьютеров
**Правильный ответ: 1, 2, 3, 4, 5.**

**Тип заданий: открытый**
Поименованная область на диске называется ….
**Правильный ответ: файл**

**Тип заданий: открытый**
Процесс создания оптимальных условий для удовлетворения информационных потребностей индивидов, их групп и объединений на основе формирования и использования информационных ресурсов и технологий называется ….. общества
**Правильный ответ: информатизацией**

**Тип заданий: открытый**
Совокупность накопленных знаний, зафиксированных на носителях называется ……. ресурсами (ИР) общества.
**Правильный ответ: информационными**

**Тип заданий: открытый**
Процесс планомерного изменения содержания, или формы представления информации называется ……. информации.
**Правильный ответ: обработкой**

**Тип заданий: открытый**
Что является единицей обработки информации на ЭВМ …..
**Правильный ответ: файл**

**Тип заданий: открытый**
Как называется процесс получения сведений из различных источников о состоянии тех явлений и объектов, свойства которых являются существенными для решения конкретных задач …… информации
**Правильный ответ: сбор**

**Тип заданий: открытый**
Что является объектом информационных технологий …… 459
**Правильный ответ: информация**

**Тип заданий: открытый**
Наиболее эффективными средствами защиты от компьютерных вирусов являются …….. программы
**Правильный ответ: антивирусные**

**Тип заданий: открытый**
Поместить в документ рисунок можно при помощи вкладки …..
**Правильный ответ: вставка**

**Тип заданий: открытый**
Для создания текстовых документов и работы с ними используется …….. редактор.
**Правильный ответ: текстовый**

**Тип заданий: открытый**

Совокупность средств и методов организации сбора, передачи, хранения и обработки информации, используемых для решения задач информационного обеспечения пользователей называется …… технология
**Правильный ответ: информационная**

**Тип заданий: открытый.**
Для закрепления адреса ячейки в MS Excel используется символ ....
**Правильный ответ: $**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите тип линии, которая используется для обозначения контура наложенного сечения
1. Сплошная тонкая
2. Сплошная толстая основная
3. Сплошная волнистая
4. Штрихпунктирная
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Назовите вид компьютерной графики, оперирующий с геометрическими фигурами, изображение строится с помощью математических описаний объектов
1. Фрактальная
2. Растровая
3. Векторная
4. Трехмерная
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите программы для работы с векторной графикой
1. CorelDraw
2. Adobe Illustrator
3. Adobe Photoshop
4. CorelPHOTO-PAINT
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите программы для работы с растровой графикой

1. Adobe Photoshop
2. CorelPHOTO-PAINT
3. CorelDraw
4. Adobe Illustrator
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, какая команда не входит в инструментальную панель «Геометрия» системы Компас
1. Отрезок
2. Автоосевая
3. Окружность
4. Штриховка
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**

Укажите, какой инструментальной панелью необходимо воспользоваться, чтобы выполнить штриховку
1. Геометрия
2. Обозначения
3. Выделение
4. Параметризация

**Тип заданий: открытый**
Укажите, какой тип документа необходимо создать в системе Компас для построения чертежа детали
**Правильный ответ: чертеж**

**Тип заданий: открытый**
Укажите, какой тип документа необходимо создать в системе Компас для выполнения промежуточных (вспомогательных) построений
**Правильный ответ: фрагмент**
**Тип заданий: открытый**
При построении чертежей генеральных планов промышленных зданий наиболее часто используют … 1:200
**Правильный ответ: масштаб**

**Тип заданий: открытый**
Аппаратурно-технологическая схема на чертежах выполняется без учета масштаба, но с соблюдением …
**Правильный ответ: пропорций**

**Тип заданий: открытый**
При построении чертежа … в САПР Компас наносят обозначение уровня пола и высоты этажа с использованием команд панели Обозначения
**Правильный ответ: разреза**

**Тип заданий: открытый**
Укажите наименование линии, которую используют для обозначения разреза
**Правильный ответ: разомкнутая**

**Тип заданий: закрытый**

Укажите, определение какого элемента управления представлено: измерительный преобразователь, на который непосредственно воздействует измеряемая физическая величина
1. Первичный преобразователь
2. Согласующий преобразователь
3. Электронный усилитель
4. Реверсивный двигатель
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, к какой группе приборов по ГСП относится термопара
1. Первая группа, содержащая датчики и первичные преобразователи
2. Вторая группа, содержащая преобразователи сигналов
3. Третья группа, предназначенная для обработки информации
4. Четвертая группа, включающая исполнительные устройства
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, какой прибор целесообразно выбрать (без использования преобразователей) для контроля технологического параметра, преобразованного в изменение сопротивления
1. Логометр
2. Милливольтметр
3. Амперметр
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, какой прибор следует использовать (без использования преобразователей) для контроля технологического параметра, преобразованного в изменение ЭДС
1. Милливольтметр
2. Логометр
3. Амперметр
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Выберите, какого типа систему управления необходимо использовать при управлении системой мойки технологического оборудования
1. Программного управления
2. Автоматического регулирования
3. Автоматической блокировки
4. Операторного управления
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, какой из перечисленных приборов пригоден для использования в автоматизированных системах управления технологическим процессом
1. Манометр с трубчатой пружиной
2. U-образный манометр
3. Ртутный термометр
4. Рычажные весы
**Правильный ответ: 1**



**Тип заданий: закрытый**
Укажите, какой из перечисленных приборов не пригоден для использования в автоматизированных системах управления технологическим процессом
1. U-образный манометр
2. Манометр с трубчатой пружиной
3. Тензометрическое весовое устройство
4. Термометр сопротивления
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, какой тип упругих чувствительных элементов используется в манометрах
1. Трубчатые пружины
2. Мембраны
3. Сильфоны
4. Мембранные коробки
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, характеристика какого прибора системы автоматизированного управления представлена: «действие основано на измерении количества жидкости по частоте вращения крыльчатки или вертушки, скорость которых пропорциональна скорости потока»
1. Скоростной счетчик количества
2. Манометр
3. Объемный счетчик количества
4. Ротаметр
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, характеристика системы управления какого типа представлена ниже: «предназначена для автоматического управления объектом управления, то есть поддержания качественного параметра с допустимыми отклонениями»
1. Система автоматического регулирования
2. Система автоматической блокировки
3. Система программного управления
4. Система операторного управления
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: открытый**
Запишите основной структурный элемент мостовых схем
**Правильный ответ: сопротивление**

**Тип заданий: открытый**
Свойство …. схем заключается в том, что если произведение сопротивлений противоположных плеч равно друг другу, то ток и падение напряжения отсутствуют
**Правильный ответ: мостовых**

**Тип заданий: открытый**
Укажите, как называется устройство – конструктивно обособленный первичный преобразователь
**Правильный ответ: датчик**



**Тип заданий: открытый**
Совокупность управляемого объекта и автоматического управляющего устройства, взаимодействующих между собой, представляет собой автоматическую систему …….
**Правильный ответ: управления**

**Тип заданий: открытый**
Управление, которое ведётся без непосредственного участия человека, а при помощи специальных технических устройств, называется …….. управлением
**Правильный ответ: автоматическим**

**Тип заданий: открытый**
Система автоматической ….. предназначена для отключения или переключения потоков продукта или энергоносителя при возникновении аварийных ситуаций или резкого отключения качественного параметра
**Правильный ответ: блокировки**

**Тип заданий: открытый**
Система …….. управления относится к разомкнутым системам, предназначена для управления объектом управления по заранее заданной программе
**Правильный ответ: программного**

**Тип заданий: открытый**
Система автоматического регулирования называется системой регулирования по …….., если регулирующее воздействие вводится при отклонении регулируемого параметра от заданного значения независимо от вида возмущения и места его возникновения
**Правильный ответ: отклонению**
**Тип заданий: открытый**

**Тип заданий: открытый**
Способность объектов автоматизации самостоятельно приходить в новое установившиеся равновесное состояние после внесения в него возмущающего воздействия называется …….
**Правильный ответ: самовыравнивание**

**Тип заданий: открытый**
Рабочие органы систем автоматизированного управления по принципу действия подразделяются на …… (полностью перекрывают трубопровод) и регулирующие
**Правильный ответ: запорные**

**Тип заданий: закрытый**
Линия солидус диаграммы состояния характеризует
1. Начало кристаллизации
2. Окончание кристаллизации
3. Растворимость
4. Эвтектоидное превращение
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Температура конца первичной кристаллизации, при которой исчезают последние капли жидкости.

1. температура солидус
2. температура ликвидус
3. Температура эвтектика
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Сплавы, расположенные слева от эвтектического, называют:
1. заэвтектическими
2. доэвтектическими
3. Эвтектическими
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Диаграммы состояния двухкомпонентных систем строят в координатах…
1. температура – состав.
2. время – состав.

3. скорость охлаждения – состав.
4. температура – время.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Отметьте основные характеристики структуры материала:
1. концентрация носителей заряда;
2. степень упорядоченности расположения микрочастиц;
3. наличие и концентрация дефектов;
4. электропроводность.
**Правильный ответ: 2, 3**

**Тип заданий: закрытый**
Как называется способность некоторых твердых веществ образовывать несколько типов кристаллических структур, устойчивых при различных температурах и давлениях?
1. полиморфизмом;
2. поляризацией;
3. анизотропией
**Правильный ответ: 1**
**Тип заданий: закрытый**
На диаграмме Fe – Fe3C критическая точка A3 соответствует линии…
1. ECF.
2. PSK.
3 SE.
4. GS.
**Правильный ответ: 4**

**Тип заданий: закрытый**
Состав и количество фаз в двухфазных областях диаграмм равновесия определяют по правилу
1. Отрезков
2. Фаз
3. Гиббса
4. Курнакова
**Правильный ответ: 1**



**Тип заданий: открытый**
К проявлению какого вида свойств материалов относится стойкость к термоударам?
**Правильный ответ: теплофизических**

**Тип заданий: открытый**
Какой метод применяют для построения диаграмм состояния?
**Правильный ответ: термического анализа**

**Тип заданий: открытый**
Упрочнение за счёт выделения из перенасыщенного твердого раствора большого количества мельчайших частиц второй дисперсной, называется…
**Правильный ответ: Перекристаллизация**

**Тип заданий: открытый**
Упрочнение за счёт измельчения зерна в процессе изменения типа кристаллической решётки, т.е. при образовании новой фазы, называется…

**Правильный ответ: Дисперсионное твердение**

**Тип заданий: открытый**
Неравномерное распределение химических элементов, составляющих сталь, по всему объему изделия …
**Правильный ответ: ликвация**

**Тип заданий**: **открытый**
Как называется самопроизвольное разрушение твердых материалов, вызванное химическими или электрохимическими процессами, развивающимися на их поверхности при взаимодействии с внешней средой?
**Правильный ответ: коррозия**

**Тип заданий: открытый**
Для защиты полимеров от старения в их состав вводят…
**Правильный ответ: стабилизатор**

**Тип заданий: открытый**
Примером, какой связи могут служить металлы и сплавы?
**Правильный ответ: металлическая**

**ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**

**Тип заданий: закрытый**

Количество вещества характеризует ...

1. объём вещества
2. температуру тела
3. массу вещества
4. число структурных единиц вещества

**Правильный ответ: 4**

**Тип заданий: закрытый**

Молярная масса – это ...

1. относительная масса молекулы вещества, выраженная в дальтонах
2. масса одного моль вещества, выраженная в граммах
3. относительная масса атома элемента, выраженная в дальтонах
4. масса одного моль эквивалента вещества, выраженная в граммах

**Правильный ответ: 2**

Установите правильное соответствие между классом неорганических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Класс неорганического соединения | Название вещества |
|---|---|
| А. кислота | 1. углекислый газ |
| Б. основание | 2. соляная кислота |
| В. соль | 3. гидроксид кальция |
| Г. оксид | 4. сульфат натрия |

**Правильный ответ: А-2, Б-3, В-4, Г-1.**

Установите правильное соответствие между классом неорганических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Класс неорганического соединения | Название вещества |
|---|---|
| А. двухосновная кислота | 1. гидрокарбонат натрия |
| Б. щелочь | 2. жженая известь |
| В. кислая соль | 3. серная кислота |
| Г. основный оксид | 4. гидроксид калия |

**Правильный ответ: А-3, Б-4, В-1, Г-2.**



Установите правильное соответствие между классом органических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Класс органического соединения | Название вещества |
|---|---|
| А. углеводород | 1. формальдегид |
| Б. спирт | 2. этанол |
| В. альдегид | 3. метан |
| Г. карбоновая кислота | 4. уксус |

**Правильный ответ: А-3, Б-2, В-1, Г-4.**

Установите правильное соответствие между классом органических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

| Класс органического соединения | Название вещества |
|---|---|
| А. многоатомный спирт | 1. глицерин |
| Б. кетон | 2. глицин |
| В. аминокислота | 3. альбумин |

| | |
|---|---|
| Г. белок | 4. ацетон |

**Правильный ответ: А-1, Б-4, В-2, Г-3.**

Только электролиты расположены в ряду:
1. кислород, соляная кислота, ртуть, вода
2. хлорид натрия, фосфорная кислота, гидроксид цинка, щелочь
3. хлор, водород, серная кислота, алмаз
4. карбонат натрия, оксид кремния, уголь, железо

**Правильный ответ: 2.**

Отличительным свойством всех кислот является:
1. образование катионов водорода при диссоциации
2. способность взаимодействовать с любыми оксидами
3. способность образовывать катионы металла при диссоциации
4. высокая растворимость в воде и сильнокислая реакция среды раствора

**Правильный ответ: 1.**

Только щёлочи расположены в ряду …
1. гидроксид алюминия, гидроксид меди (II), гидроксид лития
2. гидроксид цезия, гидроксид железа (II), гидроксид цинка
3. гидроксид калия, гидроксид бария, гидроксид натрия
4. гидроксид калия, гидроксид олова (II), гидроксид хрома (III)

**Правильный ответ: 3.**

Выберите факторы, влияющие на скорость химической реакции:
1. температура
2. окраска веществ
3. концентрация
4. давление газов

**Правильные ответы: 1, 3, 4.**

Степень окисления – это…
1. заряд иона в растворе
2. условный заряд атома
3. число отданных атомом электронов
4. число образованных химических связей



**Правильный ответ: 2.**

Комплексообразователь – это …
1. атом, входящий в состав лиганда
2. атом внешней сферы комплекса
3. атом, образующий связь с центральным атомом в координационной сфере комплекса
4. центральный атом координационной сферы комплекса

**Правильный ответ: 4.**

Какие вещества относятся к углеводам?
1. глюкоза
2. тристеарат глицерина
3. сахароза
4. целлюлоза
5. фенилаланин

**Правильные ответы: 1, 3, 4.**

При полном гидролизе крахмала и клетчатки образуется:
1. глюкоза
2. тристеарат глицерина
3. декстрин
4. целлюлоза
**Правильный ответ: 1.**

Какие структурные элементы входят в состав молекул жиров?
1. аминокислоты
2. высшие карбоновые кислоты
3. глицерин
4. глюкоза
**Правильные ответы: 2, 3.**

Укажите твердый жир:
1. декстрин
2. тристеарат глицерина
3. триолеат глицерина
4. целлюлоза
**Правильный ответ: 2.**

Укажите жидкий жир:
1. декстрин
2. тристеарат глицерина
3. триолеат глицерина
4. целлюлоза
**Правильный ответ: 3.**

Какие функциональные группы образуют пептидную связь в белках?
1. аминогруппа
2. карбонильная группа
3. гидроксильная группа
4. нитрогруппа
5. карбоксильная группа
**Правильные ответы: 1, 5.**



В основе получения маргарина лежит реакция:
1. этерификации
2. образования пептидов
3. нейтрализации
4. гидрирования масел
**Правильный ответ: 4.**

Качественной реакцией на белок не является:
1. реакция серебряного зеркала
2. нингидринная реакция
3. ксантопротеиновая реакция
4. биуретовая реакция
**Правильный ответ: 1.**

**Тип заданий: открытый**

При растворении в воде кислот формируется ... характер среды.
**Правильный ответ: кислый.**

При растворении в воде оснований формируется ... характер среды.
**Правильный ответ: щелочной.**

При растворении в воде солей слабых кислот и сильных оснований в результате гидролиза формируется ... характер среды.
**Правильный ответ: щелочной.**

При растворении в воде солей слабых оснований и сильных кислот в результате гидролиза формируется ... характер среды.
**Правильный ответ: кислый.**

Массовая доля (в %) 12 г вещества в растворе массой 260 г составляет …
**Правильный ответ: 4,6.**

Масса воды (в граммах), содержащаяся в 370 г 5%-ного раствора, равна …
**Правильный ответ: 351,5.**

Молярная концентрация (в моль/л) раствора серной кислоты, содержащего в 500 мл 4,9г вещества, равна …
**Правильный ответ: 0,1.**

Молярная концентрация (в моль/л) раствора гидроксида натрия, содержащего в 200 мл 4 г вещества, равна …
**Правильный ответ: 0,5.**

Вычислите количество вещества (в молях), содержащееся в 180 г мочевины $(NH_2)_2CO$ : ...
**Правильный ответ: 3.**

Вычислите молярную массу (в г/моль) глюкозы $C_6H_{12}O_6$: ...
**Правильный ответ: 180.**

Вычислите молярную массу (в г/моль) кристаллогидрата сульфата натрия (глауберовой соли) $Na_2SO_4 \cdot 10H_2O$ : ...
**Правильный ответ: 322.**



Вычислите количество вещества (в молях), содержащееся в 171 г сахарозы $C_{12}H_{22}O_{11}$: ...
**Правильный ответ: 0,5.**

К суспензиям можно отнести смеси, в которых агрегатное состояние дисперсной фазы ..., а дисперсионной среды ...
**Правильный ответ: твердое, жидкое.**

К эмульсиям можно отнести смеси, в которых агрегатное состояние дисперсной фазы и дисперсионной среды ...
**Правильный ответ: жидкое.**

Координационное число в соединении хлорид гексааквааалюминия равно ...
**Правильный ответ: 6.**

Укажите значения степени окисления марганца в соединениях: оксид марганца (II), оксид марганца (IV), перманганат калия: ...
**Правильный ответ: +2, +4, +7**

Соли уксусной кислоты называются...
**Правильный ответ: ацетаты.**

В ряду алканов гексан имеет порядковый номер ...
**Правильный ответ: 6.**

Щелочной гидролиз жиров называют ...
**Правильный ответ: омыление.**

Взаимодействие жиров и воды называют ...
**Правильный ответ: гидролиз.**

**Тип заданий: закрытый**
**Йодное число является показателем:**
1. качества природного жира;
2. содержания свободных жирных кислот;
3. содержания в жире насыщенных жирных кислот;
4. содержания в жире ненасыщенных жирных кислот.
**Правильный ответ: 4.**

**Тип заданий: закрытый**
Ферменты, расщепляющие жиры:
1.липаза.
2.амилаза.
3.протеазы.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
**Установите соответствие между гормоном и регулируемым им процессом:**

| | |
|---|---|
| 1. Инсулин | А. Репродуктивная функция |
| 2. Эстрадиол | Б. Обмен кальция и фосфатов |
| 3. Кальцитриол | В. Водно-солевой обмен |
| 4. Антидиуретический гормон | Г. Обмен углеводов |



**Правильный ответ: 1 – Г, 2 – А, 3 – Б, 4 – В.**

**Тип заданий: закрытый**
Бактерии это:
1. Микроорганизмы, не имеющие оформленного ядра
2. Относятся к эукариотам
3. Имеют ядерную оболочку
4. Имеют капсид
5. Мельчайшие, не видимые в световом микроскопе частицы

**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Функции цитоплазматической мембраны:
1. Обеспечивает адгезию микроорганизмов

2. Не содержит дыхательные цепи
3. Не образует мезосомы
4. Является носителем генетической информации
5. Осуществляет транспорт питательных веществ в клетку

**Правильный ответ:5**

**Тип заданий: закрытый**
Незаменимые аминокислоты в организме человека:
1 синтезируются
2 не синтезируются
3 находятся в достаточном количестве
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Биохимическая функция витамина В1 заключается в том, что он:
1 входит в состав фермента а-декарбоксилазы
2 участвует в окислительно-восстановительных реакциях
3 входит в состав кофермента НАД
4 входит в состав кофермента ФАД
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Механизм действия ферментов заключается:
1 увеличении энергии активации биохимических реакций
2 в снижении энергии активации биохимических реакций
3 в образовании комплекса с продуктами реакции
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Моносахаридные остатки в углеводах соединяются следующей связью
1 петидной
2 водородной
3 гликозидной
4 дисульфидной
**Правильный ответ: 3**



**Тип заданий: открытый**
Мономерами белков являются….
**Правильный ответ: аминокислоты**

**Тип заданий: открытый**
В изоэлектрической точке белок обладает ……устойчивостью
**Правильный ответ: низкой**

**Тип заданий: открытый**
Химическими способами определяются только ……углеводы
**Правильный ответ: восстанавливающие**

**Тип заданий: открытый**
Анаэробный путь катаболизма углеводов называется….

**Правильный ответ: брожение**

….
**Правильный ответ: сывороточными**

**Тип заданий: открытый**
По аминокислотному составу казеин является …….белком
**Правильный ответ: полноценным**

**Тип заданий: открытый**
Казеин можно определить по качественной реакции на основании содержания в нем макроэлемента
**Правильный ответ: фосфора**

**Тип заданий: открытый**
Главный белок мышечной ткани….
**Правильный ответ: миозин**

**Тип заданий: открытый**
Экстрактивное азотистое соединение мышечной ткани, которое влияет на фосфорный обмен в мышечной ткани
**Правильный ответ: карнозин**

**Тип заданий: открытый**
Основную роль в мышечной работе играет соединение из группы нуклеотидов…..
**Правильный ответ: АТФ**

**Тип заданий: открытый**
Желатин получают из белка соединительных тканей - ….
**Правильный ответ: коллагена**

**Тип заданий: закрытый**
1. Центральным растяжением (сжатием) называется вид деформации, при которой…
1. в поперечных сечениях бруса возникает только продольная сила N.
2. в поперечном сечении бруса возникает продольная сила N и изгибающий момент M.
3. в поперечных сечениях бруса возникает только поперечная сила Q.
4. в поперечных сечениях бруса возникает изгибающий момент M.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Предел упругости обозначается…
1. $\sigma_e$;
2. $\sigma_y$;
3. $\sigma_u$
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Окраска бактерий по Граму используется
1 для выявления условно-патогенной микрофлоры в пищевых продуктах
2 обнаружения спорообразования
3 для определения формы бактерий
4 для определения подвижности бактерий

**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Для защиты от неблагоприятных условий бактерии могут образовывать
1 споры, капсулы
2 запасные питательные вещества
3 выросты
4 жгутики
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Расщепление углеводов у гетероферментативных молочнокислых бактерий происходит:
1 по фруктозодифосфатному пути
2 по пентозофосфатному пути
3 по фосфокетолазному пути
4 по КДФГ-пути
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Степень патогенности микроорганизмов называется:
1 изменчивость
2 вирулентность
3 инвазивность
4 токсичность
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: открытый**
Липополисахариды грамотрицательных бактерий обладают ….свойствами
**Правильный ответ: токсичными**

**Тип заданий: открытый**
Основной продукт молочнокислого брожения……кислота
**Правильный ответ: молочная**

**Тип заданий: открытый**
Основной фактор, ограничивающий развитие микроорганизмов в пищевых продуктах …..
**Правильный ответ: влажность**

**Тип заданий: открытый**
В диапазоне температур 28–37 ºС предпочитают развиваться …….микроорганизмы
**Правильный ответ: мезофильные**

**Тип заданий: закрытый**
Понятие «пищевая ценность продукта» включает:
1 химический состав
2 степень усвоения
3 энергетическая ценность
4 безопасность
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Антиалиментарные компоненты пищи:

1 ингибиторы пищеварительных ферментов
2 алкоголь
3 цианогенные гликозиды
4 алкалоиды
5 вещества, снижающие усвоение минеральных веществ
**Правильные ответы: 1, 5**

**Тип заданий: закрытый**
Неполноценные белки мяса:
1 миозин
2 эластин
3 актин
4 коллаген
**Правильные ответы: 2, 4**

**Тип заданий: закрытый**
К функциональным свойствам белков относятся:
1 растворимость
2 эмульгирующая способность
3 главный источник энергии
4 токсичность
5 водосвязывающая способность
6 реологические свойства
**Правильные ответы: 1, 2, 5**

**Тип заданий: открытый**
Жирная кислота, не синтезируется в организме человека, содержится в свином жире….
**Правильный ответ: арахидоновая**

**Тип заданий: открытый**
Метод выделения липидов из пищевого сырья…….растворителями
**Правильный ответ: экстракция**

**Тип заданий: открытый**

Молоко является источником макроэлементов – кальция и …..
**Правильный ответ: фосфора**

**Тип заданий: открытый**
Регуляторы кислотности пищевых систем – пищевые….
**Правильный ответ: кислоты**

**Тип заданий: открытый**
1. Плотность, коэффициент кинематической вязкости, коэффициент динамической вязкости, теплоемкость, теплопроводность относятся к …… свойствам продуктов.
**Правильный ответ: теплофизическим**

**Тип заданий: открытый**
2. Процесс, при котором одно или несколько веществ переходит из одной фазы в другую, называется …….

**Правильный ответ: массообменным.**

**Тип заданий: открытый**
3. Концентрирование растворов практически нелетучих или малолетучих веществ в жидких летучих растворителях при температуре кипения называется …….
**Правильный ответ: выпариванием.**

**Тип заданий: закрытый**
4. Движущая сила массообменных процессов.
1) Разность парциальных давлений;
2) Разность температур;
3) Разность концентраций распределяемого компонента;
4) Разность общих давлений.
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
5. Какие системы называются однородными или гомогенными?
1) Системы, состоящие из двух или нескольких фаз растворенных друг в друге;
2) Системы, состоящие из жидкости и взвешенные в ней твердых частиц;
3) Системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней капель другой жидкости, не смешивающейся с первой;
4) Системы, состоящие из газа и распределенных в нем твердых частиц.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
6. Что такое суспензии?
1) Системы, состоящие из двух или нескольких фаз, не растворенных друг в друге;
2) Системы, состоящие из жидкости и взвешенных в ней твердых частиц;
3) Системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней капель другой жидкости, не смешивающейся с первой;
4) Системы, состоящие из газа и распределенных в нем частиц твердого вещества.
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: открытый**
7. Разделение неоднородных систем под действием разности давлений перед и после фильтровальной перегородки называется процессом ……477
**Правильный ответ: фильтрования.**

**Тип заданий: открытый**
8. Плотность, коэффициент кинематической вязкости, коэффициент динамической вязкости, теплоемкость, теплопроводность относятся к …… свойствам продуктов.
**Правильный ответ: теплофизическим**

**Тип заданий: закрытый**
9. Что такое эмульсии?
1) Системы, состоящие из двух или нескольких фаз, не растворенных друг в друге;
2) Системы, состоящие из жидкости и взвешенных в ней твердых частиц;
3) Системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней капель другой жидкости, не смешивающейся с первой;
4) Системы, состоящие из газа и распределенных в нем частиц твердого вещества.
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
10. Что такое пыль и дым?
1) Системы, состоящие из двух или нескольких фаз, не растворенных друг в друге;
2) Системы, состоящие из жидкости и взвешенных в ней твердых частиц;
3) Системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней капель другой жидкости, не смешивающейся с первой;
4) Системы, состоящие из газа и распределенных в нем частиц твердого вещества.
**Правильный ответ: 4**

**ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов**

**Тип заданий: закрытый**
Чугун и сталь – материалы ...
1. изотропные.
2. вязкоупругие.
3. анизотропные.
4. неоднородные.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Свойство твердых тел возвращаться к своим первоначальным размерам после прекращения действия внешних сил называется ...
1. устойчивостью.
2. выносливостью.
3. упругостью.
4. прочностью.
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: открытый**
Величина окружной силы $F_t$ в зубчатом зацеплении при значениях крутящего момента T=210 Н м и диаметра делительной окружности d=0,12 м равна …
**Правильный ответ: 3500 Н.**



**Тип заданий: открытый**
Диаметр делительной окружности d зубчатого колеса при модуле m=2 мм и числе зубьев z=20 равен ...

**Правильный ответ: 40 мм.**
**Тип заданий: открытый**

Передаточное отношение зубчатого зацепления, состоящего из двух колес с числами зубьев $z_1$=40 и $z_2$=80, равно …
**Правильный ответ: 2.**

**Тип заданий: открытый**
Передаточное отношение трехступенчатого редуктора при передаточных отношениях ступеней $i_1$=2, $i_2$=2, $i_3$=3 равно…

**Правильный ответ: 12**

**Тип заданий: открытый**
Тонкие стенки и спицы не ……., если они попадают в разрез.
**Правильный ответ: штрихуются**

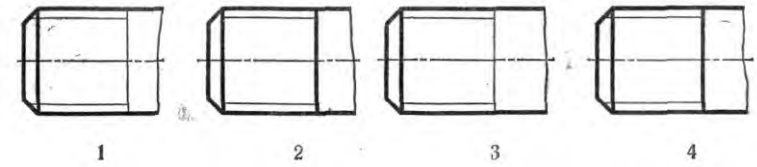
**Тип заданий: открытый**
Устройство под названием …… относится к устройствам вывода графической информации.
**Правильный ответ: принтер**

**Тип заданий: открытый**
Дисплей цифровой фотокамеры относится к устройствам …….. информации.
**Правильный ответ: вывода**

**Тип заданий: открытый**
Какая кнопка позволяет перейти на панель инструментов «Геометрия»?
**Правильный ответ: Инструменты**

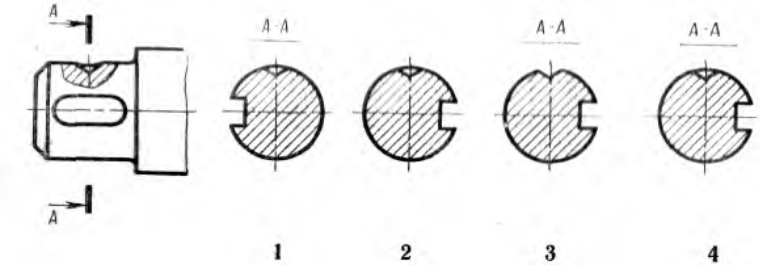
**Тип заданий: открытый**
Какая кнопка позволяет кратно изменить масштаб изображения на чертеже?
**Правильный ответ: масштабирование**

**Тип заданий: закрытый**
На каком чертеже условное изображение резьбы выполнено в полном соответствии с ГОСТ?




**Правильный ответ: 4**

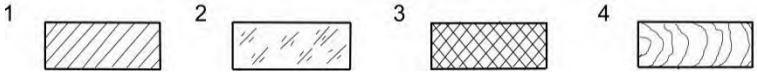
**Тип заданий: закрытый**
Какое из четырех сечений выполнено и оформлено в полном соответствии с ГОСТ?




479

**Правильный ответ: 3**

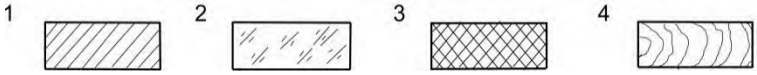
**Тип заданий: закрытый**
Установите, какому материалу соответствует графическое изображение, приведенное на чертеже, если материал – дерево




**Правильный ответ: 4**

**Тип заданий: закрытый**

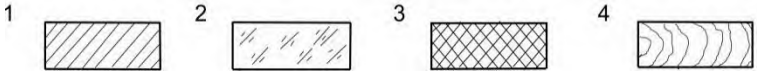
Установите, какому материалу соответствует графическое изображение, приведенное на чертеже, если материал – металл или сплав.




**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**

Установите, какому материалу соответствует графическое изображение, приведенное на чертеже, если материал – стекло.




**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**

Укажите, обязательно ли обеспечение экологической безопасности в технических регламентах

1. Да
2. Нет
3. В отдельных случаях
4. Только для машиностроения

**Правильный ответ**: да

**Тип заданий: закрытый**

Какая концентрация считается предельно допустимой?

1. Не оказывающего вредного воздействия на окружающую среду;

2. Концентрация, оценивающая количество вредного вещества в окружающей среде и организме человека, которая накапливаясь в них в течение определенного промежутка времени не оказывает на них вредного воздействия и не приводит к возникновению патологий в организме человека, обнаруживаемых современными инструментальными методами анализа;

3. Не оказывающего вредного воздействия на организм человека.

4. Не оказывающее вредное воздействие на растительный и животный мир.



**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**

Обработка отходов в целях предотвращения их вредного воздействия на здоровье человека и окружающую природную среду называется:

1. Утилизация
2. Обеззараживание
3. Очищение
4. Озонирование

**Правильный ответ:** 2

**Тип заданий: закрытый**

Метод производства продукции, при котором сырье и энергия используются рационально и комплексно, и любые воздействия на окружающую среду не нарушают ее нормального функционирования, называется:

1. Безотходная технология
2. Природопользование
3. Экспертиза продукции
4. Оценка качества продукции

**Тип заданий: открытый**

Остатки сырья, материалов, полуфабрикатов, иных изделий или продуктов, которые образовались в процессе производства или потребления, а также товары, утратившие свои потребительские свойства, называются:

**Правильный ответ:** отходами

**Тип заданий: открытый**

Изменение состава атмосферы при поступлении примесей естественного или антропогенного происхождения называется:

**Правильный ответ:** загрязнение

**Тип заданий: открытый**

Отходы, содержащие вредные вещества, которые обладают опасными свойствами, а также представляющие потенциальную опасность для окружающей природной среды и здоровья человека, называются:

**Правильный ответ:** опасными

**Тип заданий: открытый**

Изоляция отходов, не подлежащих дальнейшему использованию, в специальных хранилищах, исключающих попадание вредных веществ в окружающую природную среду, называется:



**Правильный ответ:** захоронением

**Тип заданий: закрытый**

1. В чем заключается процесс механической классификации смеси зернистых материалов?

1) В рассеве сыпучих продуктов на ситах, решетах и других устройствах;

2) В разделении смеси твердых частиц на фракции в зависимости от скорости оседания частиц в жидкости;

3) В разделении смеси твердых частиц на фракции в зависимости от скорости отстаивания

частиц в воздухе.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
2. Для осуществления каких процессов используется триер?
1) Для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры длиной;
2) Для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры плотностью;
3) Для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры шириной, толщиной и аэродинамическими свойствами;
4) Для выделения металломагнитных примесей.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
3. В каких процессах применяется механизм, состоящий из ножей и ножевых решеток?
1) В процессе дробления;
2) В процессе истирания;
3) В процессе резания.
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
4. Выделите аппараты, которые не применяются для процесса разделения жидких неоднородных смесей:
1) Отстойная центрифуга;
2) Циклон;
3) Фильтр;
4) Тарельчатый сепаратор;
5) Гидроциклон.
**Правильный ответ: 2,4**

**Тип заданий: открытый**
5. Аппараты: отстойная центрифуга; циклон; фильтр; тарельчатый сепаратор; гидроциклон - применяются для процесса …….. неоднородных смесей:
**Правильный ответ: разделения**

**Тип заданий: открытый**

6. Разделение неоднородных систем под действием гравитационных сил называется процессом …….
**Правильный ответ: отстаивания.**

**Тип заданий: открытый**
7. Разделение неоднородных систем под действием разности давлений перед и после фильтровальной перегородки называется процессом …….
**Правильный ответ: фильтрования.**

**Тип заданий: закрытый**
8. В чем заключается процесс механической классификации смеси зернистых материалов?
1) В рассеве сыпучих продуктов на ситах, решетах и других устройствах;
2) В разделении смеси твердых частиц на фракции в зависимости от скорости оседания частиц в жидкости;
3) В разделении смеси твердых частиц на фракции в зависимости от скорости отстаивания

частиц в воздухе.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
9. Для осуществления каких процессов используется триер?
1) Для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры длиной;
2) Для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры плотностью;
3) Для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры шириной, толщиной и аэродинамическими свойствами;
4) Для выделения металломагнитных примесей.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
10. В каких процессах применяется механизм, состоящий из ножей и ножевых решеток?
1) В процессе дробления;
2) В процессе истирания;
3) В процессе резания.
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: открытый**
11. Аппараты: отстойная центрифуга; циклон; фильтр; тарельчатый сепаратор; гидроциклон - применяются для процессов …….. неоднородных смесей:
**Правильный ответ: разделения**

**Тип заданий: закрытый**
12. Что такое процесс центрифугирования и сепарирования?
1) Разделение неоднородных систем под действием разности давлений перед и после фильтровальной перегородки;
2) Разделение неоднородных систем под действием гравитационных сил;
3) Разделение неоднородных систем под действием центробежных сил;
4) Разделение неоднородных систем под действием сил инерции.
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
13. Что такое выпаривание?

1) Концентрирование растворов летучих веществ в жидких летучих растворителях при температуре кипения.
2) Концентрирование растворов практически нелетучих или малолетучих веществ в жидких летучих растворителях при температуре кипения.
3) Сгущение растворов при кипении.
4) Сгущение растворов при испарении растворителей.
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
14. Почему выгодно проводить процесс выпаривания в многокорпусных выпарных установках?
1) Более глубоко проходит процесс выпаривания
2) Уменьшается время проведения процесса выпаривания
3) Дает возможность использования вторичного пара для последующих аппаратов вместо греющего пара
4) Возрастает производительность установки.

**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**

Шар и полая сфера, имеющие одинаковые массы и радиусы, скатываются по наклонной плоскости без проскальзывания с одной и той же высоты. У основания наклонной плоскости:

1. Скорости тел одинаковы.
**2.** Скорость шара больше.
3. Скорость полой сферы больше.
4. Ответ неоднозначен.

**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**

Колесо вращается с угловым ускорением $\varepsilon=2$ *рад/с*$^2$. Момент инерции колеса $J=1$ *кг·м*$^2$. Момент ускоряющей силы равен:

1. $M=0,5$ *Н·м*.
2. $M=0,25$ *Н·м*.
**3**. $M=2$ *Н·м*.
4. $M=4$ *Н·м*.

**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**

Определите абсолютную влажность воздуха при температуре $+18^0C$, если его точка росы равна $+8^0C$. Плотность насыщенного пара при температуре $+18^0C$ равна $15,4\cdot10^{-3}$ *кг/м*$^3$, а при $+8^0C$ – равна $8,3\cdot10^{-3}$ *кг/м*$^3$.

1. $7,1\cdot10^{-3}$ *кг/м*$^3$.
2. $23,7\cdot10^{-3}$ *кг/м*$^3$.
3. $15,4\cdot10^{-3}$ *кг/м*$^3$.
4. *8,3·10-3 кг/м*$^3$.

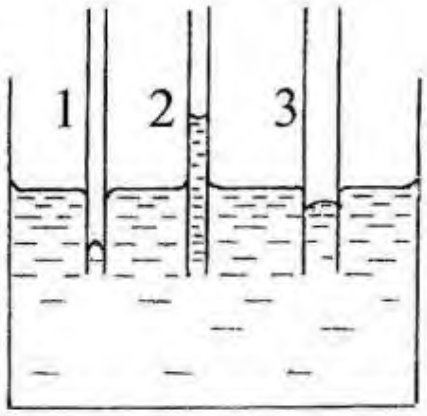
**Правильный ответ: 4**



**Тип заданий: закрытый**

Капилляр, смачиваемый жидкостью, обозначен номером:

1. № 1.
2. № 2.
3. № 3.
4. № 1 и № 3.




**Правильный ответ: 2**

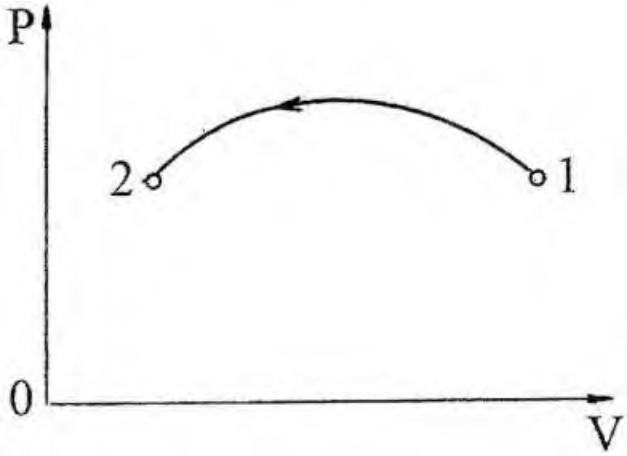
**Тип заданий: закрытый**

Изменяется ли температура газа в процессе перехода из состояния 1 в состояние 2?

**1.** Понижается.

2. Повышается.

3. Не изменяется.




**Правильный ответ: 1**

485

**Тип заданий: открытый**

Как изменится модуль напряженности электростатического поля, созданного точечным зарядом, при увеличении расстояния от этого заряда до точки наблюдения в ***N*** раз?

**Правильный ответ: уменьшится в $N^2$ раз**

**Тип заданий**: **открытый**

Как изменится сила взаимодействия двух параллельных проводников с током, если сила тока в одном проводнике увеличится в 2 раза, а в другом проводнике - в 5 раз?

**Правильный ответ: возрастёт в 10 раз**

**Тип заданий: открытый**

Уравнение движения материальной точки имеет вид:

$s = A + Bt + Ct^3$ , где $A=2$ *м*, $B=1$ *м/с*, $C= 5$ *м/с*$^2$.

Определите ускорение точки в момент времени $t=3$ *с*.

**Правильный ответ: 90 м/с$^2$**

**Тип заданий: открытый**
Уравнение неразрывности потока для идеальной жидкости
**Правильный ответ: S·v = const**

**Тип заданий**: **открытый**
Первое начало термодинамики
**Правильный ответ: Q = A + ΔU**
**1. Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Найдите произведение матриц A = $\begin{pmatrix} -1 & 0 & 1 \\ -3 & 1 & -4 \end{pmatrix}$ и B = $\begin{pmatrix} 1 & 0 \\ -1 & 3 \\ 2 & -1 \end{pmatrix}$.
1. $\begin{pmatrix} -1 & -10 \\ -3 & 8 \end{pmatrix}$;
2. $\begin{pmatrix} 1 & -1 \\ -12 & 7 \end{pmatrix}$;
3. $\begin{pmatrix} 2 & 0 & 3 \\ -4 & 4 & -4 \end{pmatrix}$;
4. Данная операция не выполнима.
**Правильный ответ: 2.**

**Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
**Максимальное число линейно независимых вектор-столбцов (строк) называется:**
1. *Рангом матрицы;*
2. *Порядком матрицы;*
3. *Определителем матрицы;*
4. *Диагональю матрицы.*
**Правильный ответ: 1.**

**Тип заданий: закрытый**
**Выберите правильный ответ.**
Верно ли утверждение: однородная система линейных уравнений является несовместной?
*1. Да;*
*2. Нет;*
*3. Не всегда.*
***Правильный ответ: 2.***

**Тип заданий: открытый**
К экзамену студент выучил 21 билетов из 30. Найти вероятность, что ему достанется невыученный билет:
**Правильный ответ: 0,3.**

**Тип заданий: открытый**

Определитель $\begin{vmatrix} -2 & 1 & 1 \\ 3 & 2 & 1 \\ 0 & 1 & 0 \end{vmatrix}$ равен…

**Правильный ответ: 5**

**Тип заданий: открытый**
Производная функции y = $x^4$sinx, в точке $x$=0 равна...
**Правильный ответ: 0**

**Тип заданий: закрытый**
Определите правильное соответствие:
1. Формула первого замечательного предела.
2. Формула второго замечательного предела.
3. Формула Ньютона-Лейбница.
4. Формула интегрирования по частям.

А. $\lim\limits_{x\to 0}\dfrac{\sin x}{x}=1;$ Б. $\int u\cdot dv = u\cdot v - \int v\cdot du;$

В. $\lim\limits_{x\to\infty}\left(1+\dfrac{1}{x}\right)^x = \mathrm{e};$ Г. $\int\limits_a^b f(x)dx = F(b)-F(a).$

**Правильный ответ: А; В; Г; Б.**

**Тип заданий: закрытый**

Определите правильное соответствие, общим решением дифференциального уравнения
1. $y''-3y'-4y=0;$
2. $y''+4y'+4y=0;$
3. $y''+9y=0;$
является:
А: $y(x)=e^{-2x}(C_1+C_2x);$
Б : $y(x)=C_1e^{-x}+C_2e^{4x};$
В: $y(x)=C_1\cos 3x+C_2\sin 3x;$
Г: $y(x)=C_1\cos 3x-C_2\sin 3x.$
**Правильный ответ: Б; А; В.**

**Тип заданий: открытый** 487

Вероятность достоверного события равна…
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: открытый**

Дискретная случайная величина X, заданная законом распределения вероятностей:

| X | -1 | 3 |
|---|---|---|
| $P_i$ | 0,4 | 0,6 |

Математическое ожидание этой случайной величины равно…
**Правильный ответ: 1,4.**

**Тип заданий: открытый**
Насосы для перекачивания вязкопластичных, однородных по консистенции молочных

продуктов называются _____
**Правильный ответ: объемные**

**Тип заданий: открытый**
Насосы в которых жидкость перемещается путем выдавливания ее из рабочей камеры вытеснителем называются_____
**Правильный ответ: объемные**

**Тип заданий: открытый**
Теплоизоляция в резервуарах для хранения молока не допускает изменения начальной температуры более чем на _____ °С в течение 24ч при разнице температуры молока и окружающей среды 21°С и заполнении резервуара до 25% его рабочей вместимости.
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Движущей силой мембранного разделения может быть
**1**. разность давлений
2. разность температур
3. разность концентраций
4. разность электрических потенциалов
5. изменение вязкости
**Правильный ответ:1,2,3,4**

**Тип заданий: закрытый**
Типы аппаратов баромембранного разделения
**1. плоскорамные**
**2. трубчатые**
**3. рулонные**
**4. аппараты на основе полых волокон**
5. центробежные
**Правильный ответ:1,2,3,4**

**Тип заданий: открытый**
Разделяющую способность мембраны характеризует _____
**Правильный ответ: селективность**



**Тип заданий: открытый**
В сепараторах какого типа ввод молока и вывод его фракций происходит в контакте с окружающим воздухом _____
**Правильный ответ: открытых**

**Тип заданий: закрытый**
Основные части сепаратора
1. станина, барабан, приемное устройство, приводной механизм
2. станина, барабан, приемно-выводное устройство, приводной механизм
3. станина, барабан, приемное устройство, выводное устройство
4. барабан, приемно-выводное устройство, приводной механизм
**Правильный ответ: 2**
**Тип заданий: закрытый**
Тепловое оборудование, работающее по способу отвода или подвода теплоты через металлическую стенку, называют аппаратами

1. поверхностного типа
2. смешения
3. пароконтактными
4. барабанными
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: открытый**
Тепловое оборудование, работающее по способу подвода теплоты путем прямого контакта теплоносителя (пара) с молоком, называют аппаратами
**Правильный ответ: смешения**

**Тип заданий: открытый**
Какие технологические операции при производстве молока возможно проводить в емкостях В2-ОМВ-6,3
**Правильный ответ: хранение**

**Тип заданий: закрытый**
Главной частью мембранного аппарата является
1. проницаемая мембрана
2. полупроницаемая мембрана
3. непроницаемая мембрана
4. металлическая пластина
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Частота вращения барабана молочного сепаратора
1. 10…50 $с^{-1}$
2. 50…100 $с^{-1}$
3. 100…150 $с^{-1}$
4. 150…200 $с^{-1}$
**Правильный ответ:3**

**Тип заданий: закрытый**
Сепаратор А1-ОХО применяется для …
1. теплой очистки молока
2. холодной очистки молока
3. теплого разделения на сливки и обезжиренное молоко
4. холодного разделения на сливки и обезжиренное молоко
**Правильный ответ: 2**



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

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 1
К категории убойных животных относятся:

1. пушные звери
2. домашняя птица
3. крупный рогатый скот
4. мелкий рогатый скот
**Правильный ответ: 2, 3, 4**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 2
Место для размещения, ветеринарного осмотра, сортировки и отдыха убойных животных:
1. скотобаза
2. изолятор
3. карантинное отделение
4. санитарная бойня
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 3
Изолированное помещение скотобазы, предназначенное для приемки и содержания животных, подозрительных по заболеванию острозаразными болезнями, а также для животных, прибывших без ветеринарного свидетельства:
1. изолятор
2. предубойный загон
3. карантинное отделение
4. санитарная бойня
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 4
При приеме убойных животных после сортировки их взвешивают и делают скидку с живой массы на содержимое желудочно-кишечного тракта в размере:
1. 1%
2. 3%
3. 5%
4. 2%
**Правильный ответ: 2**



**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 5
Убой без оглушения:
1. обработка углекислым газом
2. кошерный
3. халяльный
4. бифштексный
**Правильный ответ: 2, 3, 4**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 6
Технологическая операция, следующая после оглушения убойного животного:
1. обескровливание
2. снятие шкуры
3. нутровка
4. туалет туши

**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 7
Обескровливание каких животных не допускается через разрез шеи, во избежание загрязнения крови содержимым желудка:
1. свиньи
2. лошади
3. овцы, козы и телята
4. крупный рогатый скот
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 8
При определении упитанности убойных животных критериями служат:
1. развитие мышечной ткани
2. развитие костной ткани
3. масса тела
4. наличие подкожных жировых отложений
**Правильный ответ: 1, 4**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 9
Совокупность технологических операций, обеспечивающих частичную съемку шкуры с внутренней поверхности конечностей, груди, нижней части шеи, с живота и боков:
1. разделка туши
2. снятие шкуры
3. нутровка
4. забеловка
**Правильный ответ: 4**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 10
Удаление внутренних органов проводят в течение ..... с момента убоя:
1. 2 часов
2. 1 часа
3. 40 минут
4. 1,5 часов
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 11
Завершающей операцией при разделке туши является:
1. расчленение туши
2. туалет туши
3. клеймение
4. взвешивание
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 12
Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы в полном объеме заключается:

1. в исследовании головы и туши убитого животного
2. в исследовании внутренних органов
3. в исследовании туши и внутренних органов
4. в исследовании головы, внутренних органов и туши убитого животного с последующим клеймением овальным клеймом
**Правильный ответ: 4**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 13
Для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов на мясокомбинатах с поточным процессом переработки крупного рогатого скота должны быть оборудованы рабочие места (точки ветсанэкспертизы):
1. осмотр лимфоузлов, осмотр голов, осмотр внутренних органов, осмотр туш и финальный осмотр
2. осмотр голов, осмотр внутренних органов, осмотр туш, финальный осмотр
3. осмотр внутренних органов, осмотр туш и финальный осмотр
4. осмотр голов, осмотр внутренних органов, финальный осмотр
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 14
Как поступают с тушей и продуктами убоя, которые признаются непригодными для пищевых целей:
1. сжигают
2. утилизируют
3. обезвреживают
4. изготавливают мясные баночные консервы
**Правильный ответ: 1, 2**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 15
Мясо и субпродукты, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу в полном объеме клеймят:
1. овальным или прямоугольным клеймом
2. овальным клеймом
3. прямоугольным клеймом
4. овальным и прямоугольным
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 16
Назовите отличительные характерные признаки ослизнения мяса от начальной стадии гниения:
1. гнилостно-затхлый запах
2. pH=6,4-6,6 и более
3. поверхность ослизняется
4. кисловато-затхлый запах
5. pH=5,2-5,3
**Правильный ответ: 4, 5**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 17

Способ обработки туш, на поверхности которых обнаружены цветные пятна и участки в результате развития пигментообразующей микрофлоры:
1. зачистка
2. обработка слабым раствором уксусной кислоты
3. обработка рассолом
4. утилизация
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 18
Перечислите дифференциальные признаки, которые используют при определении видовой принадлежности мяса:
1. анатомическое строение внутренних органов
2. конфигурация туш
3. структура мышечной ткани
4. строение костей
**Правильный ответ: 1, 2, 3, 4**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 19
По температуре плавления и коэффициенту рефракции (преломления) жира можно определить:
1. видовую принадлежность мяса
2. свежесть мяса
3. температуру мяса
4. содержание в жире ненасыщенных кислот
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 20
Как поступают с тушей свиньи, у которой выявлены признаки африканской чумы:
1. используют без ограничений
2. замораживают
3. сжигают
4. направляют на проварку
**Правильный ответ: 3**



**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 21
Животные, предназначенные для убоя на мясо, называют
**Правильный ответ: убойными / убойные**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 22
Основной метод, который ветеринарный врач использует при экспертизе туш и органов, является
**Правильный ответ: ветеринарно-санитарный осмотр**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 23

Определите степень свежести мяса, если поверхность его увлажнена, слегка липкая, потемневшая, мышцы на разрезе слегка липкие и темно-красного цвета, запах слегка кисловатый с оттенком затхлости, бульон мутноватый.
**Правильный ответ: сомнительной свежести**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 24
Самый опасный вид порчи мяса, обусловленный деятельностью гнилостных микроорганизмов, в результате чего разрушаются белковые соединения и образуются вещества, опасные для человека
**Правильный ответ: гниение**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 25
По значению этого показателя судят о преобладании в жире предельных и непредельных жирных кислот. Чем больше в жире содержится ненасыщенных кислот, тем выше ….
**Правильный ответ: йодное число**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 26
Заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами, которые накапливаются в продуктах в результате обильного размножения микробов, называются
**Правильный ответ: пищевые токсикозы**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 27
При выделении сальмонелл из мышечной ткани туш убойных животных, лимфатических узлов или внутренних органов, внутренние органы направляют на ….
**Правильный ответ: утилизацию**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 28
Частичная съемка шкуры со спинной и боковых частей свиной туши, называется
**Правильный ответ: крупонирование**

**Тип заданий: открытый**

Вариант задания 29
Определите категорию упитанности цыпленка, если мышцы развиты хорошо, на бедре слабо выражена полоска подкожного жира, цвет кожи белый.
**Правильный ответ: I / 1**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 30
При наличии трупа в партии животных или на скотобазе обязательно исключают заболевание -
**Правильный ответ: сибирскую язву / сибирская язва**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 31
Мясо, подвергшееся после разделки туши остыванию при температуре окружающей среды в течение не менее 6 часов, называется
**Правильный ответ: остывшее**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 32
Определите категорию свежести живой рыбы, если при погружении она всплывает, чешуя тусклая, покрыта липкой слизью, глаза слегка впалые, рот приоткрыт, жабры светло-розового цвета с кисловатым запахом.
**Правильный ответ: сомнительной свежести**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 33
Лишение жизни больного животного ввиду нецелесообразности или неэффективности его дальнейшего лечения с целью недопущения падежа называется …
**Правильный ответ: вынужденный убой**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 34
Период, в течение которого бактерии, попавшие в молоко, не размножаются, называется
**Правильный ответ: бактерицидная фаза**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 35
Первичная обработка молока включает фильтрацию (механическую очистку) и ….
**Правильный ответ: охлаждение**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 36
Мясо, размороженное в специальных камерах до температуры в толще мышц от 1 до $4^0$С, …
**Правильный ответ: дефростированное**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 37
Готовые молочные продукты при обнаружении в них сальмонелл направляют на …
**Правильный ответ: техническую утилизацию**

**Тип заданий: открытый**

Вариант задания 38
Период лактации 7 дней после отела коровы называется
**Правильный ответ: молозивный**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 39
С целью обеззараживания молока от патогенных микроорганизмов проводят его нагревание до температуры 63-$65^0$С с выдержкой 30 минут (название процесса)
**Правильный ответ: длительная пастеризация**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 40
Фермент, который накапливается в сыром молоке при размножении в нем бактерий, и позволяет определить бактериальную обсемененность молока, называется
**Правильный ответ: редуктаза**

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

**Тип заданий: закрытый**

$\alpha_s$- и β-казеин чувствительны к ионам кальция — в их присутствии агрегируют путем образования кальциевых мостиков и выпадают в осадок:
1 имеют большую молекулярную массу
2 вследствие наличия большого количества остатков фосфорной кислоты
3 содержат большое количество кальция
4 имеют отрицательный заряд
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Липиды мышечной ткани:
1 жиры
2 фосфатиды
3 сфингомиелины
4 холестерин и его эфиры с высокомолекулярными жирными кислотами
**Правильные ответы: 1, 2, 4**

**Тип заданий: закрытый**
æ-Казеин и в казеиновой мицелле, располагаясь на поверхности:
1 не осаждается ионами кальция
2 соединяется с фосфолипидами
3 выполняет защитную роль по отношению к чувствительным к ионам кальция $\alpha_s$- и β-казеинам
4 усиливает осаждение $\alpha_s$- и β-казеинов
**Правильные ответы: 1, 3**

**Тип заданий: закрытый**
В мышечной ткани содержатся протенназы, ускоряющие гидролиз белков
1 липаза
2 ферменты гликолиза
3 катепсины
4 окислительно-восстановительные ферменты

**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
Сущность кислотной коагуляции казеина:
1 нейтрализация ионов кальция
2 нейтрализация отрицательных зарядов казеина протонами кислоты
3 образование кальциевых мостиков
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Виды порчи жиров:
1 осаливание, гидролиз, окисление
2 переэтерификация, гидролиз
3 гидрогенизация, окисление
4 вторичное окисление, образование гидроперекисей
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Механизм действия сычужного фермента при сычужной коагуляции**:**
1 образование кальциевых мостиков
2 нейтрализация ионов кальция
3 отщепление от х-казеина отрицательно заряженных гликомакропептидов
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
Основное вещество форменных элементов крови – эритроцитов является
1 белок
2 фосфоротеид
3 гемоглобин
4 гликопротеид
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: открытый**
Основной белок молока….
**Правильный ответ: казеин**

**Тип заданий: открытый**
Белки молока, остающиеся в сыворотке после осаждения казеина, называются….
**Правильный ответ: сывороточными**

**Тип заданий: открытый**
По аминокислотному составу казеин является …….белком
**Правильный ответ: полноценным**

**Тип заданий: открытый**
Казеин можно определить по качественной реакции на основании содержания в нем макроэлемента
**Правильный ответ: фосфора**

**Тип заданий: открытый**
Главный белок мышечной ткани….

**Правильный ответ: миозин**

**Тип заданий: открытый**
Экстрактивное азотистое соединение мышечной ткани, которое влияет на фосфорный обмен в мышечной ткани
**Правильный ответ: карнозин**

**Тип заданий: открытый**
Основную роль в мышечной работе играет соединение из группы нуклеотидов…..
**Правильный ответ: АТФ**

**Тип заданий: открытый**
Желатин получают из белка соединительных тканей - ….
**Правильный ответ: коллагена**

Тип заданий: закрытый
Вариант задания 1
Обязательный для выполнения нормативный правовой документ – это:
1. сертификат соответствия
2. технический регламент
3. стандарт предприятия
4. протокол испытаний
Правильный ответ: 2.

Тип заданий: закрытого типа (несколько правильных ответов)
Вариант задания 2
Укажите нормативный документ, устанавливающий обязательные требования безопасности к молоку и молочной продукции в ЕАЭС:
1. Технический регламент Таможенного союза 021 /2011
2. Технический регламент Таможенного союза 033 /2013
3. ГОСТ 31450-2013
4. СанПиН 2.3.2.1078-01
Правильный ответ: 1 и 2

Тип заданий: открытого типа
Вариант задания 3
Какое обозначение имеет Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»:
Правильный ответ: ТР ТС 021/2011; 21/2011

Тип заданий: открытого типа
Вариант задания 4
Подтверждение соответствия – это документальное утверждение соответствия требованиям:
Правильный ответ: технических регламентов / технического регламента / стандартов / условиям договоров

Тип заданий: открытого типа
Вариант задания 5

Декларирование соответствия - форма подтверждения соответствия продукции требованиям
Правильный ответ: технических регламентов / технического регламента

Тип заданий: открытого типа
Вариант заданий 6
Сертификация - форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям
Правильный ответ: технических регламентов /технического регламента / стандартов / условиям договоров

Тип заданий: открытого типа
Тип заданий: закрытого типа (несколько правильных ответов)
Вариант заданий 7

В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» под риском понимается вероятность причинения вреда …:
1.жизни и здоровью граждан;
2. государственному и муниципальному имуществу организации;
3. качеству управления процессов
4. финансовому результату деятельности организации
Правильный ответ: 1 и 2

Тип заданий: закрытый
Вариант задания 8
Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она:
1. аттестована
2. технически компетентна
3. аккредитована и технически компетентна
4. аккредитована
Правильный ответ: 3.

Тип заданий: открытый
Вариант задания 9
Пищевая продукция, выпускаемая в обращение на территории Таможенного союза, подлежит подтверждению соответствия в форме…
Правильный ответ: декларирования соответствия / принятия декларации соответствия / декларирования

Тип задания: открытый
Вариант задания 10
Схемы декларирования соответствия пищевой продукции установлены…
Правильный ответ: техническим регламентом / техническими регламентами

Тип заданий: закрытый
Вариант задания 11
Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)?
1 идентификация потенциального риска, определение критических контрольных точек, выявление и отслеживание контрольных параметров
2 выявление и отслеживание контрольных параметров, определение критических контрольных точек, идентификация потенциального риска ;
3 идентификация потенциального риска, выявление и отслеживание контрольных параметров, определение критических контрольных точек;
Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытого типа
Вариант задания 12
Не переработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит оценке соответствия в форме…
Правильный ответ: ветеринарно-санитарной экспертизы

Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)
Вариант задания 12
Ветеринарно-санитарная экспертиза непереработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях
1. установления соответствия продукции требованиям технических регламентов;

2. установления соответствия продукции требованиям санитарных норм и правил;
3. установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств происхождения животных
4. установления соответствия продукции требованиям нормативной документации.
Правильный ответ: 1 и 3

Тип заданий: открытого типа
Вариант задания 13
Оценка (подтверждение) соответствия сырого молока, поставляемого на предприятие для дальнейшей переработки проводится в форме…
Правильный ответ: ветеринарно-санитарной экспертизы

Тип заданий: закрытого типа
Вариант задания 14
При декларировании партии молочной продукции срок действия декларации:
1. устанавливается по решению заявителя;
2.устанавливаниемся в соответствии со сроком годности молочной продукции;
3. устанавливается по решению органа по сертификации;
4. устанавливается срок, установленный техническим регламентом
Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытого типа
Вариант задания 15
Действие декларации соответствия на мясную продукцию начинается:
1. со дня принятия декларации о соответствии;
2. со дня получения результатов испытаний продукции;
3. со дня формирования доказательственных материалов для декларирования соответствия;
4. со дня регистрации в Едином реестре выданных сертификатов
Правильный ответ: 4
Вариант задания 16
К обращению и производству пищевой продукции не допускается непереработанное продовольственное сырье животного происхождения
1. содержащее средства консервирования;
2. обработанное красителями;
3. охлажденное мясо, имеющее в любой точке измерения температуру от 0 до 4 оС;

4. замороженное мясо, имеющее в любой точке измерения температуру минус 4 минус 8 оС
Правильный ответ: 1, 2

Тип заданий: открытого типа
Вариант задания 17
Какое наименование должна содержать маркировка кисломолочного продукта, полученного на основе заквасок прямого внесения - сухого концентрата, а также с использованием в составе сухого молока и подвергнутого термической обработке?
Правильный ответ: кефирный продукт

Тип задания: открытый
Вариант задания 18
Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов – это ….

Правильный ответ: сметана

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 19
До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре …
Правильный ответ: 4°С ± 2°С, 2-6 °С, от 2 до 6 °С

Тип задания: открытого типа
Вариант задания 20
Мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов - это
Правильный ответ: мясной продукт

Вариант задания 21
Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя включают:
1. КМАФАнМ
2. бактерии рода Enterococcus
3. B.cereus
4. бактерии группы кишечной палочки
Правильный: 1, 4

Тип заданий: закрытый (несколько ответов)
Вариант задания 22
Действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции» распространяется на:
1. мясные и мясосодержащие консервы
2. мясную продукцию, производимую в домашних условиях
3. мясо птицы
4. колбасные изделия
Правильный: 1, 4

Тип заданий: закрытый (несколько ответов)
Вариант задания 23

Действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции» не распространяется на:
1. мясную продукцию общественного питания
2. мясные и мясосодержащие бульоны
3. мясо птицы
4. продукты из шпика
Правильный: 1, 3

Тип заданий: открытого типа
Вариант задания 24
Мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение подлежит оценке соответствия в форме
Правильный ответ: декларирования соответствия / декларирование

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, какие вещества не относятся к ксенобиотикам.

1. Диоксид углерода
2. Нитраты
3. Диоксины
4. Медицинские препараты
**Правильный ответ: 1, 2**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, проведение каких технологических операций при переработке сельскохозяйственной продукции снижает количество образующихся при тепловой обработке мутагенных химических веществ
1. Панирование полуфабрикатов
2. Введение в овощные и мясные фарши лука репчатого
3. Измельчение
4. Увеличение температуры обработки

**Тип заданий: закрытый**
Укажите вид пищевого сырья растительного происхождения, которое способно максимально накапливать Cd.
1. Зерновые
2. Картофель
3. Фрукты
4. Томаты
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите вид растительного сырья, в котором наиболее вероятно накопление нитратов
1. Овощи
2. Подсолнечник
3. Соя
4. Капуста
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, на какой стадии технологических процессов не накапливаются нитрозосоединения.
1. кратковременное хранение
2. соление
3. копчение
4. термическая обработка



**Тип заданий: открытый**
Для предотвращения накопления вредных веществ зерном при его сушке смесью воздуха с топочными газами целесообразно снижать содержание в агенте сушки оксидов…….
**Правильный ответ: азота**

**Тип заданий: открытый**
Укажите, при проведении какой технологической операции обработки зерна при производстве солода наиболее вероятно накопление N-нитрозодиметиламина
**Правильный ответ: сушка**

**Тип заданий: открытый**

Наиболее важным фактором формирования мутагенных химических веществ при переработке сельскохозяйственного сырья является … и продолжительность тепловой обработки
**Правильный ответ: температура**

**Тип заданий: открытый**
При использовании биологического метода очистки сточные воды проходят через пруды-……, предназначенные для круглогодичной бесперебойной работы сооружений очистки.
**Правильный ответ: накопители**

**Тип заданий: открытый**
При отведении запыленного воздуха от технологических машин целесообразно проводить его очистку в батарейных ……..
**Правильный ответ: циклонах**

**Тип заданий: закрытый**
Возбудителями спиртового брожения являются:
1. дрожжи;
2. молочнокислые бактерии;
3. микроскопические грибы.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Ячмень, применяемый в пивоварении, должен содержать белка, не более, %:
1. 12,0;
2. 15,0;
3. 8,0.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Амилолитические ферменты, гидролизующие крахмал, относятся к классу:
1. гидролаз.
2. оксидоредуктаз;
3. лигаз;
**Правильный ответ: 1**



**Тип заданий: закрытый**
Укажите, к каким способам консервирования относится квашение
1. Биохимическим
2. Химическим
3. Физическим
3. Физико-механическим
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите, как называется кратковременная обработка плодоовощного сырья горячей водой или паром в технологическом процессе консервирования
1. Бланширование
2. Обжарка
3. Варка
4. Пассерование

**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: открытый**
При подборе типовых технологический линии по переработке сельскохозяйственного сырья необходимо учитывать …….. оборудования
**Правильный ответ: производительность**

**Тип заданий: открытый**
Производительность бродильного аппарата зависит от его …….., общего количества аппаратов, технологических режимов производства
**Правильный ответ: объема**

**Тип заданий: открытый**
Окончание процесса осахаривания затора можно определить по ……. пробе.
**Правильный ответ: йодной**

**Тип заданий: открытый**
Укажите в градусах оптимальную температуру действия фермента «альфа-амилаза»
**Правильный ответ: 70**

**Тип заданий: открытый**
При производстве безалкогольных напитков использую натуральный пищевой краситель – сахарный …….
**Правильный ответ: колер**

**Тип заданий: закрытый**
Качество пищевых продуктов это:
1. совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;
2. соблюдение технохимического контроля при производстве;
3. отсутствие опасности для жизни и здоровья людей настоящего и будущего поколений, определяемое соответствием пищевой продукции требованиям санитарных правил и норм
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**

Мятка – это
1. ядро прошедшее рушальновечную машину;
2. ядро прошедшее вальцевый станок;
3. ядро прошедшее влаготепловую обработку.
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Фильтрование и отстаивание относятся к группе процессов
1. тепловых;
2. механических и гидромеханических;
3. массообменных
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**

Вид инженерной деятельности, решающий задачи реализации технологического процесса производства продукции, -
1.производственно-технологическая;
проектная;
2. научно-исследовательская;
3. организационно-управленческая;
**Правильный ответ: 1, 3.**

**Тип заданий: закрытый**
Энергетическая ценность продукта – это
1.количество содержащихся в продукте питательных веществ, определяющих его биологическую и энергетическую ценность;
2.количество энергии, выделяющееся при биологическом окислении белков, жиров и углеводов;
3.сбалансированное содержание в продукте незаменимых компонентов;
4. степень усвоения организмом человека белков и жиров.
**Правильный ответ: 2.**

**Тип заданий: открытый**
К предприятиям первичной переработки сырья относятся предприятия .... отрасли
1. кондитерской, хлебопекарной;
2. мукомольной, молочной;
3. ликероводочной, консервной;
4. перечисленные в пунктах 1 и 3.
**Правильный ответ: 2.**

**Тип заданий: открытый**
К предприятиям вторичной переработки сырья относятся предприятия .... отрасли
1. кондитерской, хлебопекарной;
2. мукомольной, молочной;
3. спиртовой, винодельческой;
4. перечисленные в пунктах 1 и 3.

**Правильный ответ: 4.**

**Тип заданий: открытый**
Посол относится к группе …… процессов
1. тепловых;
2. механических и гидромеханических;
3. массообменных.
4. биотехнологических.
**Правильный ответ: 4.**

**Тип заданий: открытый**
Жиры выполняют в организме человека ……. функции (функцию)
1. только структурную;
2. структурную, энергетическую, резервную;

3. защитную и регуляторную;

4. только резервную.

**Правильный ответ: 4.**

**Тип заданий: открытый**

Часть производственного процесса, на которой изменяется химический состав объекта производства, его внешней формы, состояния, или структуры называют …… процессом.

1. технологическим

2. биохимическим

3. биологическим

**Правильный ответ: 1.**

**Тип заданий закрытый**

Укажите точки технохимконтроля в соковом производстве

1 Прием сырья
2 Высушивание сырья
3 Мойка сырья
4 Измельчение сырья
5 Прессование
6 Шлифование

**Правильные ответы: 1, 3, 4, 5**

**Тип заданий закрытый**

Какой нормативный документ принят для обеспечения безопасности пищевой продукции

1 Технический Регламент Таможенного Союза
2 Технические условия
3 Стандарт предприятия

**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий закрытый**

Анализ масличного сырья включает определение

1 Масличности
2 Массовой доли влаги
3 Клейковины
4 Сорной примеси
5 Вкуса и запаха



**Правильные ответы: 1, 2, 4**

**Тип заданий закрытый**

По каким показателям осуществляется контроль процесса очистки зерна

1 Массовой доле белка
2 Сорной примеси
3 Зольности
4 Массовой доле влаги
5 Массе

**Правильные ответы: 2, 3**

**Тип заданий закрытый**

Метод Кьельдаля позволяет определить

1 Количество общего азота
2 Количество фосфора

3 Количество кальция
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий открытый**
Кислотное число масла отражает наличие ……..жирных кислот
**Правильный ответ: свободных**

**Тип заданий открытый**
Тест растительных масел на образование мути при холодильном хранении называется…..
**Правильный ответ: холодный**

**Тип заданий открытый**
Плотность растворов сахара, соли, концентрированных кислот устанавливают с помощью……
**Правильный ответ: ареометра**

**Тип заданий открытый**
Метод определения массовой доли влаги в сельскохозяйственной продукции заключается в ……..образца
**Правильный ответ: высушивании**

**Тип заданий открытый**
Кислотность муки, пива, молока определяют титрованием щелочью в присутствии….
**Правильный ответ6 фенолфталеина**

**Тип заданий: закрытый**
Какими элементами представлена маркировка пищевой продукции?
1. Текстом.
2. Текстом и рисунком.
3. Текстом, рисунком и условными обозначениями или информационными знаками (ИЗ).
4. Условными обозначениями
**Правильный ответ:** 3

**Тип заданий: закрытый**
Механизм управления качеством включает:
1. Издержки предприятия
2. Задачи стратегического планирования
3. Реализацию продукции
4. Производственный план
**Правильный ответ:** 2

**Тип заданий: закрытый**
Политика предприятия в области качества формируется:
1. Руководством предприятия
2. Советом директоров предприятия
3. Нанятым квалифицированным менеджером
4. Штатным работником
**Правильный ответ:** 1

**Тип заданий: закрытый**
Стандарт ИСО 9004:2000 предназначен для:
1. Улучшения качества

2. Управления качеством
3. Контроля качества
4. Улучшения условий труда работников
**Правильный ответ:** 1

**Тип заданий: закрытый**
Субъект управления качеством - это:
1. Руководство организации
2. Поставщики
3. Предприятия-смежники
4. Работники предприятия
**Правильный ответ:** 1

**Тип заданий: открытый**
….. – это деятельность по подтверждению соответствия продукции установленным требованиям.
**Правильный ответ:** сертификация

**Тип заданий: открытый**
Кто формулирует политику предприятия в области качества?
**Правильный ответ:** руководство предприятия

**Тип заданий: открытый**
Метод оценки качества продукции, основанный на измерении и анализе показателей качества при помощи технических средств измерений (приборов) и выражается в количественных показателях.
**Правильный ответ:** измерительный метод

**Тип заданий: открытый**
Количественное и качественное выражение свойств продукции (или товара) – это
**Правильный ответ:** показатель качества

**Тип заданий: открытый**
Субъект управления качеством продукции - это …..
**Правильный ответ:** руководство организации

**ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики**

**Тип заданий: закрытый**

Что такое социально-гигиенический мониторинг?

1. Государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определение причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания.
2. Система, позволяющая установить причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания;
3. Деятельность, направленную на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации
4. Оценка соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам

**Правильный ответ:** 1

**Тип заданий: закрытый**

Сертификация пищевой продукции – это …

1. Контроль экологической чистоты пищевой продукции.
2. Экологическая экспертиза пищевой продукции.
3. Деятельность, направленная на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации.
4. Разработка и утверждение нормативной документации по производству конкретного вида пищевой продукции.

**Правильный ответ:** 3

**Тип заданий: закрытый**

Какие продукты называются безопасными?

1. Продукты, в которых содержание различных ингредиентов не превышает их предельно допустимые концентрации.
2. Продукты, содержащие токсичные вещества в количествах, допустимых санитарно-гигиеническими нормативами.
3. Продукты, не содержащие совсем токсичных веществ, представляющих опасность для здоровья людей.
4. Продукты, полученные в результате глубокой переработки.

**Правильный ответ:** 2

**Тип заданий: закрытый**

Что такое безопасность пищевой продукции?

1. Показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм.
2. Показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам.
3. Соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам.

4 Продукция, произведенная по современным технологиям.

**Правильный ответ:** 1

**Тип заданий: закрытый**

Что такое загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания?

1. Процесс привнесения в продовольственное сырье и продукты питания различных загрязнителей, негативно влияющих на их качество.
2. Процесс, обусловливающий попадание в продовольственное сырье и продукты питания токсичных веществ, негативно влияющих на их качество и на живой организм.
3. Процесс внесения в продукт сырьевых компонентов.
4. Процесс, в результате которого происходит эмиссия загрязняющих веществ в продовольственное сырье и продукты питания.

**Правильный ответ:** 4
**Тип заданий: закрытый**
Какие вещества относятся к контаминантам?
1. Экологически вредные вещества.
2. Вещества, не способные оказывать вредное воздействие.
3. Экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах.
4. Вещества применяемы в процессе производства сельскохозяйственной продукции.
**Правильный ответ:** 3
**Тип заданий: закрытый**
Что такое биоаккумуляция?
1. Поступление химического вещества в организм человека и животного.
2. Обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды.
3. Повышение концентрации вещества в процессе переработки сырья.
4. Обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды и пищевой продукции.
**Правильный ответ:** 4
**Тип заданий: закрытый**
Какая концентрация считается предельно допустимой?
1. Не оказывающего вредного воздействия на организм человека.
2. Не оказывающая вредного воздействия на окружающую среду.
3. Не оказывающего вредного воздействия на сельскохозяйственные культуры.
4. Не оказывающего вредного воздействия на сельскохозяйственных животных.
**Правильный ответ:** 1
**Тип заданий: закрытый**
10. Какие вещества называются ксенобиотиками?
1. Вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами, не обладающие токсичностью.
2. Вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами.
3. Чужеродные вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность.
4. Вещества, загрязняющие окружающую среду
**Правильный ответ:** 2
**Тип заданий: закрытый**
Что является источником загрязнения?
1. Сырье для производства пищевой продукции.
2. Природный объект.
3. Хозяйственный объект.
4. Природный или хозяйственный объект, являющийся началом поступления загрязнителя в окружающую среду.
**Правильный ответ:** 4
**Тип заданий: закрытый**
Дайте определение кумулятивности -
1. Способность вещества накапливаться в организме.
2. Способность вещества передаваться по пищевым цепям;
3. Способность вещества накапливаться и передаваться по пищевым цепям.
4. Способность вещества разрушаться в организме
**Правильный ответ:** 1

**Тип заданий: закрытый**
Что такое белки?

1. Высокомолекулярные соединения, состоящие из 80 различных аминокислот.
2. Низкомолекулярные соединения.
3. Вещества, являющиеся источником энергии.
4. Вещества, являющиеся активными ферментами.
**Правильный ответ:** 1
**Тип заданий: закрытый**
Что такое идентификация пищевой продукции?
1. Процедура, позволяющая оценить уровень безопасности пищевой продукции.
2. Установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям.
3. Процедура, позволяющая дифференцировать пищевую продукцию на стандартную, условно пригодную и непригодную для потребления.
4. Процесс установления соответствия характеристик продукции требованиям нормативно-технической документации.
**Правильный ответ:** 2
**Тип заданий: закрытый**
Что такое санитарно-гигиенические нормативы?
1. Нормативы, устанавливаемые в законодательном порядке.
2. Допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды.
3. Допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды, продуктах питания и продовольственном сырье, устанавливаемые в законодательном порядке.
4. Нормативы применения санитарно-гигиенических средств в процессе производства пищевой продукции.
**Правильный ответ:** 3
**Тип заданий: закрытый**
Каким требованиям должны соответствовать упаковочные материалы?
1. Гигиеническим.
2. Не должны изменять органолептические свойства продуктов.
3. Должны соответствовать требованиям потребителей и нормативно-технической документации.
4. Должны соответствовать гигиеническим требованиям, обладать необходимыми эксплуатационными свойствами и не должны изменять органолептические свойства продуктов и не выделять веществ, вредных для организма человека.
**Правильный ответ:** 4
**Тип заданий: закрытый**
Что подразумевают под качеством пищевых добавок?
1. Совокупность характеристик, которые обусловливают технологические свойства пищевых добавок.
2. Совокупность характеристик, определяющих безопасность пищевых добавок.
3. Совокупность характеристик, которые обусловливают технологические свойства и безопасность пищевых добавок.
4. Совокупность характеристик, которые отражены в сопроводительной документации на партию пищевых добавок.
**Правильный ответ:** 3
**Тип заданий: закрытый**
Что такое допустимая суточная доза пищевой добавки?
1. Показатель, оценивающий количество употребляемой ежедневно человеком с пищей пищевой добавки, не оказывающей отрицательного влияния на организм человека в

течение жизни и не способствующей возникновению в нем патологий, обнаруживаемых современными методами анализа.
2. Количество употребляемой ежедневно человеком с пищей добавки.
3. Количество пищевой добавки, не оказывающее отрицательного влияния на организм человека.
4. Количество пищевой добавки, оказывающее отрицательное влияние на организм человека.
**Правильный ответ:**1
**Тип заданий: закрытый**
Что такое генетически модифицированные продукты?
1. Продукты, полученные из трансгенных растений.
2. Продукты, полученные из трансгенных животных.
3. Продукты, полученные из трансгенных микроорганизмов.
4. Продукты, полученные из трансгенных растений, животных и микроорганизмов, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.
**Правильный ответ:**4
**Тип заданий: закрытый**
Какова цель применения трансгенных растений?
1. Замедлить процесс селекции культурных растений.
2. Удешевить продукты питания.
3. Получить растения с такими свойствами, которые не могут быть получены традиционными методами.
4. Создать новые сорта и гибриды.
**Правильный ответ:**3
**Тип заданий: закрытый**
Что такое безопасность пищевой продукции?
1. Соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.
2. Показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм.
3. Показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам.
4. Соответствие пищевой продукции требованиям потребителей.
**Правильный ответ:** 1
**Тип заданий: закрытый**
Относительная характеристика, являющаяся результатом сравнения совокупности значений показателей качества продукции с соответствующей совокупностью базовых значений этих показателей, называется:
1. Мерой качества.
2. Уровнем качества.
3. Градацией качества.
4. Сертификацией качества.
**Правильный ответ:** 2
**Тип заданий: закрытый**
Стандарт ISO 9001:2000 устанавливает требования к:
1. Системе менеджмента качества.
2. Качеству продукции.
3. Качеству услуг.
4. Качеству выполнения работ.
**Правильный ответ:** 1

**Тип заданий: закрытый**
Наличие у производителя сертификата системы менеджмента качества свидетельствует:
1. Что его продукция соответствует наивысшим качественным показателям.
2. Продукция соответствует требованиям ГОСТ.
3. О стабильности качественных показателей продукции производителя.
4. Продукция имеет сертификат соответствия.
**Правильный ответ:** 3
**Тип заданий: закрытый**
Какие показатели качества определяют основные функциональные свойства продукции и обуславливают диапазон ее применяемости?
1. Органолептические показатели.
2. Экономические показатели.
3. Показатели стандартизации.
4. Показатели назначения.
**Правильный ответ:** 4
**Тип заданий: закрытый**
**11.** Госстандарт России и Федеральные органы исполнительной власти в области сертификации продукции устанавливают:
1. Цены и тарифы по сертификации.
2. Правила и процедуры сертификации.
3. Правила признания зарубежных сертификатов.
4. Требования к международным стандартам.
**Правильный ответ:**1, 2, 3
**Тип заданий: закрытый**
Обязательными частями государственных стандартов являются:
1. Безопасность.
2. Экологичность.
3. Конструкция.
4. Взаимозаменяемость.
**Правильный ответ:** 1, 2
**Тип заданий: закрытый**
Общие намерения и направления деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством
1. Политика в области качества.
2. Правила ведения технологического процесса.
3. Сертификат соответствия.

4. Стандартизация продукции.
**Правильный ответ:** 1
**Тип заданий: закрытый**
Качество - это совокупность свойств продукции, необходимых для
1. Удовлетворения потребностей потребителя.
2. Обеспечения высокой мотивации персонала.
3. Реорганизации предприятия.
4. Привлечения интереса государственных органов.
**Правильный ответ:**1
**Тип заданий: закрытый**
Показатели, отражающие затраты на разработку, изготовление и эксплуатацию продукции показатели качества
1. Эргономические.
2. Статистические.
3. Расчетные.
4. Экономические.

**Правильный ответ:** 4
**Тип заданий: закрытый**
Работу по улучшению качества продукции осуществляют:
1. Специалисты предприятия, работающие в специально сформированной команде.
2. Все без исключения работники предприятия.
3. Сотрудники отдела качества.
4. Руководители организаций и специалисты.
**Правильный ответ:** 2
**Тип заданий: открытый**
К каким веществам по растворимости относятся витамины?
**Правильный ответ:** жирорастворимым
**Тип заданий: открытый**
Воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии плода, вызванных структурными, функциональными и биохимическими изменениями в организме матери и плода называют …
**Правильный ответ:** тератогенным
**Тип заданий: открытый**
Воздействие токсикантов, приводящее к качественным и количественным изменениям в генетическом аппарате клетки называют ……
**Правильный ответ:** мутагенным
**Тип заданий: открытый**
Совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии называют …
**Правильный ответ:** пищевой ценностью
**Тип заданий: открытый**
…… - это показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.
**Правильный ответ:** биологическая ценность
**Тип заданий: открытый**
….. - показатель, оценивающий калорийность пищевого продукта, т.е. долю энергии, которая может высвобождаться из макронутриентов в ходе биологического окисления;
**Правильный ответ:** энергетическая ценность
**Тип заданий: открытый**
Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов, ингредиентный состав которых не соответствует своему назначению и рецептуре называется ……..
**Правильный ответ:** фальсификация
**Тип заданий: открытый**
……. – это природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью сохранения пищевых продуктов и придания пищевым продуктам заданных свойств.
**Правильный ответ:** пищевые добавки
**Тип заданий: открытый**
Имеется ли сходство в принципах создания трансгенных растений и животных?
**Правильный ответ:** нет
**Тип заданий: открытый**
Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции?
……. - деятельность, направленная на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации.
**Правильный ответ:** сертификация
**Тип заданий: открытый**
….. - фаза развития управления качеством, которая предусматривает направление основных усилий на то, чтобы негодная продукция (брак) была отсечена от потребителя.

**Правильный ответ:** выходной контроль
**Тип заданий: открытый**
Количественно или качественно установленные требования к характеристикам (свойствам) продукции, дающие возможность их реализации и проверки, называются - ….
**Правильный ответ:** показателями качества
**Тип заданий: открытый**
При сертификации продукции выдают …..
**Правильный ответ:** сертификат соответствия
**Тип заданий: открытый**
…… - это результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных или иных целях.
**Правильный ответ:** продукция
**Тип заданий: открытый**
Документ, который выдается по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертифицированной продукции установленным требованиям - ……
**Правильный ответ:** сертификат соответствия
**Тип заданий: открытый**
Показатели качества, которые характеризуют приспособленность продукции к антропометрическим, физиологическим, психофизиологическим и психологическим свойствам потребителя - ……
**Правильный ответ:** эргономические
**Тип заданий: открытый**
Форма добровольного подтверждения соответствия в Российской Федерации
**Правильный ответ:** добровольная сертификация
**Тип заданий: открытый**
Промежуток времени, в течение которого при соблюдении определенных условий, продовольственное сырье, пищевые продукты сохраняют качество, установленное стандартом – это
**Правильный ответ:** срок хранения
**Тип заданий: открытый**
…… - любая плановая и систематическая деятельность, осуществляемая на производстве, которая проводится для гарантированного подтверждения того, что производимые товары, услуги и вообще любые выполняемые процессы соответствуют установленным требованиям и определённым стандартам потребителей.
**Правильный ответ:** контроль качества
**Тип заданий: открытый**
…… – производственная операция или стадия, к которой применяется контроль и которая важна для предупреждения или исключения того или иного фактора риска или его снижения до приемлемого уровня
**Правильный ответ:** Критическая контрольная точка
**Тип заданий: открытый**
….. – снижение численности микроорганизмов на оборудовании или в окружающей среде в целях обеспечения безопасности пищевых продуктов для здоровья.
**Правильный ответ:** Дезинфекция
**Тип заданий: открытый**
Какой метод определения оценки качества продукции применяют с помощью вычислений и использованием значений параметров, полученных другими методами?
**Правильный ответ:** расчетный
**Тип заданий: открытый**
Какие методы контроля качества получили наибольшее распространение?
**Правильный ответ:** статистические
**Тип заданий: открытый**

Какой контроль осуществляется на стадии производства продукции и охватывает все вспомогательные, подготовительные и технологические операции.
**Правильный ответ:** производственный
**Тип заданий: открытый**
Какой нормативно-правовой документ устанавливает номенклатуру показателей качества конкретной продукции?
**Правильный ответ:** государственный стандарт
**Тип заданий: открытый**
Метод оценки качества, основанный на использовании информации, получаемой в результате анализа восприятий органов чувств человека: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.
**Правильный ответ:** органолептический
**Тип заданий: открытый**
Как называется действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации в производственном процессе -
**Правильный ответ:** корректирующее
**Тип заданий: открытый**
Кто возглавляет рабочую группу по разработке целей и мероприятий в области качества в конкретном структурном подразделении предприятия?
**Правильный ответ:** руководитель структурного подразделения
**Тип заданий: открытый**
К какому виду контроля относят «контроль, осуществляемый с применением средств измерения»?
**Правильный ответ:** измерительный
**Тип заданий: открытый**
Какой термин определяется как: «Совокупность свойств продукции, обусловливающая ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением»?
**Правильный ответ:** качество

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное

образовательное учреждение высшего образования

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ФОС)

**для оценки уровня сформированности**

**профессиональных компетенций по направлению подготовки для оценки уровня**

**по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**профиль " Менеджмент качества и безопасности продуктов питания животного происхождения "**

517

ПК-1 Способен составлять производственную документацию, организовывать работу структурного подразделения

**Тип заданий: закрытый**

Укажите периодичность проверки заводской комиссией норм расхода сырья и выхода готовой продукции на молочном заводе:

1 1 раз в квартал
2 1 раз в месяц
3 каждую смену
4 1 раз в 15 дней

5 каждые 10 дней
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
Кратность обследования флюорография
1 при поступлении на работу
2 раз в полгода
3 один раз в год
4 один раз в два года
**Правильные ответы: 1, 3**

**Тип заданий: закрытый**
Кратность обследований на исследования на гельминтозы:
1 при поступлении на работу
2 не реже одного раза в год
3 не требуется
4 по эпидпоказаниям
**Правильный ответ: 1, 2, 4**

**Тип заданий: закрытый**
Формы учета и отчетности контроля качества:
1 Журнал входного контроля сырья и ингредиентов
2 Журнал входного контроля расходных материалов
3 Журнал готовой продукции. Упаковка
4 Журнал учета заявок на проведение ремонтных работ оборудования, инвентаря, оснастки и профилактических работ
**Правильный ответ: 1, 2**

**Тип заданий: открытый**
Журнал контроля весовых характеристик полуфабрикатов и готовой продукции – контроль работы…….
**Правильный ответ: оборудования**

**Тип заданий: открытый**
Журнал по мойке и дезинфекции помещений и оборудования отражает ……состояние производства

**Правильный ответ: санитарно-гигиеническое**

**Тип заданий: открытый**
Журнал учета схода с мукопросеивательной системы и с магнитов – контроль нормы содержания…….примесей в продукции
**Правильный ответ: металломагнитных**

**Тип заданий: открытый**
Журнал органолептической оценки готовой продукции – вносятся результаты ……..
**Правильный ответ: дегустации**
**Тип заданий**: **открытый**
Движение поголовья различных производственных групп животных за определенный календарный период в соответствии с планом развития животноводства в хозяйстве и реализации продукции называется … стада (укажите существительное в именительном падеже, единственном числе).
**Правильный ответ: оборот**

**Тип заданий**: **открытый**
… - это совокупность внешних и внутренних особенностей животного, обусловленная генетическими и па- ратипическими факторами и связанная с характером продуктивности и способностью организма определенным образом реагировать на условия окружающей среды (укажите существительное в именительном падеже, единственном числе).
**Правильный ответ: Конституция**

**Тип заданий**: **открытый**
Время, в течение которого образуется и выделяется молоко, называется …(укажите существительное в именительном падеже, единственном числе).
**Правильный ответ: Лактация**

**Тип заданий**: **открытый**
Отношение убойной массы к предубойной массе, выраженное в процентах называется … выход (укажите прилагательное).
**Правильный ответ: Убойный**

**Тип заданий**: **закрытый**
Токая кожа, тонкий костяк, тонкая голова. Кожа плотная с большим количеством складок на шее и вымени, покрытая коротким волосом. Высокий обмен веществ. Это ….. тип конституции.
1. грубый
2. нежный
3. плотный
4. рыхлый

**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий**: **закрытый**
На сдаваемый скот для убоя НЕ оформляют следующие документы:
1. товарно-транспортную накладную;
2. ветеринарное свидетельство;
3. оборот стада;
4. оформляют все перечисленные

**Правильный ответ: 3**



**Тип заданий**: **закрытый**
Назовите продолжительность инкубации куриных яиц
1. 18 дней
2. 21 день
3. 28 дней

**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий**: **закрытый**
Бонитировка - это …
1. Оценка животных по определенным признакам
2. Оценка животных по комплексу признаков, на основе которой определяют их назначения
3. Всесторонняя оценка племенных и продуктивных качеств животных на основе которой определяется их классность и производственное назначение

**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
1. Проектировщиком является
1) организация, имеющая лицензию на проектную деятельность
2) лицо, которым разрабатывается проектная документация
3) организация, которая заказывает проектную документацию
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
2. Разработка проектной документации является
1) Первым этапом проекта
2) Вторым этапом проекта
3) Последним этапом проекта
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: открытый**
3. Разрабатывает технологическую схему производства, рассчитывает и выбирает основное оборудование …….
**Правильный ответ: технолог проекта**

**Тип заданий: открытый**
4. Производственно-хозяйственная единица, занятая производством продуктов питания и обладающая производственно-техническим организационным единством называется …….
**Правильный ответ: промышленным предприятием.**

**Тип заданий: закрытый**
5. По этажности промышленные здания и сооружения подразделяют на:
1) Одноэтажные и многоэтажные
2) Одноэтажные, многоэтажные и комбинированные
3) Одноэтажные и комбинированные
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
6. Аппаратурно-технологическая схема изображается:
1) Без масштаба

2) Без масштаба, но соразмерно реальных геометрических размеров одного- двух видов технологического оборудования
3) В масштабе
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
7. Минимальное расстояние между аппаратами, а также между аппаратами и строительными элементами
1) 0,8 м
2) 0,5 м
3) 1,8 м
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: открытый**
8. Расстояние между поперечными разбивочными осями, определяющими положение вертикальных несущих конструкций здания (колонн, стен) называют …….

**Правильный ответ: шагом.**

**Тип задания открытый**
Вариант задания 1
Определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному стандарту или иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции…
**Правильный ответ: партия / партией**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 2
……- вид стандарта организации, утвержденный изготовителем продукции или исполнителем работы, услуги
**Правильный ответ: технические условия**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 3
…- документ по стандартизации, утвержденный юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем для совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг
**Правильный ответ: стандарт организации / технические условия**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 4
Стандарты организаций разрабатываются …….. (кем)
**Правильный ответ: самостоятельно / организациями / организациями самостоятельно**

**Тип заданий: закрытый (несколько ответов)**
Вариант задания 5
Технические условия разрабатываются в следующих случаях
1. при отсутствии национального стандарта;
2. при изменении технических характеристик продукции тождественной по названию продукции, на которую имеется национальный стандарт;

3. при уточнении требований конкретного пищевого продукта
4. при установлении дополнительных требований сверх требований, отличных от требований Технических регламентов
**Правильный ответ: 1, 3**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 6
Требования, установленные в технических условиях не должны противоречить требованиям …..
**Правильный ответ: технических регламентов / технического регламента**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 7
Укажите последовательность размещения указанных разделов в технических условиях:
1. требования к качеству и безопасности
2. область применения

3.методы контроля
**Правильный ответ: 2, 1, 3**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 8
При формировании обозначения технических условий на пищевую продукцию указывается:
1. год введения в действие ТУ
2. год утверждения ТУ
3. год окончания срока действия ТУ
4. год разработки ТУ
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Мышечная ткань представляет собой
1. соединительные волокна
2. пучок коллагеновых волокон
3. совокупность мышечных волокон и соединительных оболочек
**Правильный ответ: 3**
**Тип заданий: закрытый**
Посторонние вещества, которые могут попасть в молоко, следующие:
1 механические загрязнения;
2 микроорганизмы;
3 химические загрязнения;
4 иммунные тела;
5 радиоактивные загрязнения;
6 казеин
**Правильный ответ: 1,3**
**Тип заданий: закрытый**
Причины возникновения пороков кормового происхождения следующие:
1) поедание животными растений со специфическим запахом и вкусом;
2) адсорбирование молоком запахов корма;
3) возраст животного;
4) плохо вымытое оборудование, трубопроводы и посуда;
5) заболевание животных кетозом;
6) антисанитарное состояние доильных помещений;
7) порода животного.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: открытый**
Находясь в составе мяса, хрящевая ткань _____ пищевую ценность
**Правильный ответ: уменьшает/снижает**
**Тип заданий: открытый**

При переходе 50 % миоглобина в метмиоглобин окраска мяса изменяется с красной на _____
**Правильный ответ: коричневую**
**Тип заданий: открытый**
Цвет мяса зависит от концентрации _____:
**Правильный ответ: миоглобина**
**Тип заданий: закрытый**

Санитарно-гигиеническими показателями молока-сырья являются:
1) механическая загрязнённость
2) титруемая кислотность;
3) общая бактериальная обсеменённость;
4) количество соматических клеток;
5) температура;
6) содержание патогенных микроорганизмов;
7) содержание спор мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
Основными факторами, влияющими на состав и свойства молока, являются:
1) стадия лактации;
2) порода и возраст животного;
3) рацион кормления;
4) способ доения;
5) условия содержания животных и уход за ними.
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
Первичная обработка молока включает следующие операции:
1) очистку молока от посторонних примесей;
2) пастеризацию;
3) охлаждение;
4) хранение;
5) транспортирование;
6) нормализацию.
**Правильный ответ: 1,3**

**Тип заданий: закрытый**
Сепаратор Ж5-ОТР применяется для …
1. очистки молока
2. непрерывного разделения сквашенного молока на обезжиренный творог и сыворотку
3. разделения на сливки и обезжиренное молоко 523
4. очистки сыворотки от молочного жира и белка
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Сепаратор Ж5-ОХ2-С применяется для …
1. очистки молока
2. непрерывного разделения сквашенного молока на обезжиренный творог и сыворотку
3. разделения на сливки и обезжиренное молоко
4. очистки сыворотки от молочного жира и белка
**Правильный ответ: 4**

**Тип заданий: открытый**
Основным узлом современных гомогенизаторов клапанного типа является _____
**Правильный ответ: гомогенизирующая головка**

**Тип заданий: закрытый**
По назначению в пластинчатом теплообменном аппарате пластины бывают
1. рядовые
2. граничные
3. концевые
4. поперечные
**Правильный ответ:1, 2, 3**

**Тип заданий: открытый**
В пластинчатом теплообменном аппарате граничные пластины устанавливают в местах, где требуется _____ движения потока
**Правильный ответ: направление**

**Тип заданий: открытый**
В трубчатых теплообменных установках продукт находится в _____
**Правильный ответ: трубках**

**Тип заданий: закрытый**
Нагрев продукта в ванне пастеризационной Г6-ОПА-600 достигается за счет…
1. электрического нагрева с помощью встроенного ТЭНа
2. прямого впрыска пара в продукт
3. нагрева холодной воды в межстенном пространстве с помощью пара
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
Для получения сливочного масла способом преобразования высокожирных сливок применяют
1. маслоизготовитель периодического действия
2. маслоизготовитель непрерывного действия
3. маслообразователь барабанного типа
4. маслообразователь пластинчатого типа
**Правильный ответ: 3,4**

**Тип заданий: закрытый**

Для получения сливочного масла способом сбивания сливок применяют
1. маслоизготовитель периодического действия
2. маслоизготовитель непрерывного действия
3. маслообразователь барабанного типа
4. маслообразователь пластинчатого типа
**Правильный ответ: 1,2**

## ПК-2 Способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей

**Тип заданий: открытый**
Какой формат бумаги является наибольшим согласно классификации международного стандарта ISO 216.
**Правильный ответ: A0**

**Тип заданий: открытый**

Информацию о разработчике, масштабе, названии и др. указывают в ……надписи чертежа.
**Правильный ответ: основной**

**Тип заданий: открытый**
Конструкторский документ, содержащий перечень составных частей, входящих в изделие, а также других конструкторских документов, относящихся к этому изделию называется …….
**Правильный ответ: спецификацией**

**Тип заданий: открытый**
Документ, содержащий изображение нескольких деталей, соединяемых в процессе изготовления между собой в одну общую конструкцию и содержащий данные, необходимые для ее сборки и контроля называется …….чертеж.
**Правильный ответ: сборочный**

**Тип заданий: закрытый**
Какая подсистема не входит в САПР?
1 CAD
2 CAE
3 PAK
4 CAM
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
Какого стандартного масштаба не существует?
1 (1:1)
2 (1:2)
3 (1:2,5)
4 (1:3)
**Правильный ответ: 4**

**Тип заданий: закрытый**
Какой графы нет в спецификации.
1 Формат
2 Масштаб
3 Позиция
4 Обозначение

**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Размер основной надписи на чертеже согласно ГОСТ составляет ……x55 мм.
**Правильный ответ: 185**

**Тип заданий: закрытый**
Документ, в котором для добровольного и многократного применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации, за исключением случаев, если обязательность применения документов по стандартизации устанавливается Федеральным законом №162-ФЗ:
1. стандарт;
2. документ по стандартизации;

3. процедура;
4. классификатор.
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Продукция (работы, услуги), процессы, системы менеджмента, терминология, условные обозначения, исследования (испытания) и измерения (включая отбор образцов) и методы испытаний, маркировка, процедуры оценки соответствия и иные объекты представляют собой:
1. своды правил;
2. классификаторы;
3. объекты стандартизации.
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
Вид стандарта организации, утвержденный изготовителем или исполнителем работы, услуги:
1. технические условия;
2. технический регламент;
3. техническое задание.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Изготовитель продукции или разработчик технических условий согласно ГОСТ Р 51740 именуется:
1. владельцем ТУ;
2. держателем подлинника;
3. оригинатором;
4. автором ТУ.
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий**: **открытый**
Назовите термин.
Деятельность по разработке (ведению), утверждению, изменению (актуализации), отмене, опубликованию и применению документов по стандартизации и иная деятельность, направленная на достижение упорядоченности в отношении объектов стандартизации - _____ .

**Правильный ответ: стандартизация.**

**Тип заданий**: **открытый**
Назовите термин.
Документ по стандартизации, утвержденный юридическим лицом, в том числе государственной корпорацией, саморегулируемой организацией, а также индивидуальным предпринимателем для совершенствования производства и обеспечения качества продукции, выполнения работ, оказания услуг - _____ .
**Правильный ответ: стандарт организации.**

**Тип заданий**: **открытый**
Назовите термин.
Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов, процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства,

монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям документов по стандартизации или условиям договоров - _____ .
**Правильный ответ: форма подтверждения соответствия.**

**Тип заданий**: **открытый**
Назовите термин.
Документ по стандартизации, содержащий правила и общие принципы в отношении процессов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов - _____ .
**Правильный ответ: свод правил.**
**Тип заданий: закрытый**
Значимость коэффициентов регрессии проверяется с помощью?
1. t-критерия Стьюдента
2. F – критерия Фишера
3. средней ошибки наблюдения
4. предельной ошибки наблюдения
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Только выборочное наблюдение имеет ошибку
1. репрезентативности
2. систематическую
3. случайную
4. скомпенсированную
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
В вариационном ряду разность максимального и минимального значений называется
1. линейным отклонением
2. средним квадратическим отклонением
3. размахом вариации
4. дисперсией
**Правильный ответ: 3**



**Тип заданий: закрытый**
Коэффициент корреляции определяет
1. направление связи
2. силу связи
3. степень изменчивости
4. степень однородности
**Правильный ответ: 1, 2**

**Тип заданий: открытый**
Дан ряд распределения: 11, 13, 14, 15, 10, 9, 15. Мода равна
**Правильный ответ: 15**

**Тип заданий: открытый**
Найти медиану для ряда распределения: 11, 13, 14, 15, 10, 9, 8.

**Правильный ответ: 11**

**Тип заданий: открытый**
Найти размах вариации для ряда распределения: 11, 13, 14, 15, 10, 9, 8.
**Правильный ответ: 7**

**Тип заданий**: **открытый**
В результате 10 измерений содержания сахара в 100 граммах продукта 2 раза зафиксировано значение 9 грамм, а 8 раз – 4 грамма. Среднее значение равно (цифра):
**Правильный ответ: 5**

**Тип заданий: открытый**
9. Первым этапом проекта является ……
**Правильный ответ: обоснование инвестиций**

**Тип заданий: открытый**
10. Технологические требования к промышленным зданиям регламентируют ……..
**Правильный ответ: соответствие здания своему назначению**

**Тип заданий: закрытый**
11. Что называется планом здания?
1) Изображение здания, мысленно рассеченного вертикальной плоскостью
2) Изображение здания, мысленно рассеченного горизонтальной плоскостью
3) Изображение здания в аксонометрии
**Правильный ответ: 2.**

**Тип заданий: открытый**
12. Помещения, значительно отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщение между собой, должны отделяться …….
**тамбурами, коридорами, шлюзами, шторами или воздушными завесами.**

**Тип заданий: открытый**
13. Расстояние от оси симметрии или грани аппарата до ближайших разбивочных осей называется…….
**Правильный ответ: привязкой аппарата.**

**Тип заданий: открытый**
14. Пролеты складских зданий могут быть равны: …….
**Правильный ответ: 9, 12, 18, 24, 30 м.**



**Тип заданий: открытый**
15. Технологические требования к промышленным зданиям регламентируют ……..
**Правильный ответ: соответствие здания своему назначению**

**Тип заданий: закрытый**
16. Что называется разрезом здания?
1) Изображение здания, мысленно рассеченного вертикальной плоскостью
2) Изображение здания, мысленно рассеченного горизонтальной плоскостью
3) Изображение здания в аксонометрии
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: открытый**
молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и других немолочных

компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока называется _____ _____
**Правильный ответ:** зернёный творог

**Тип заданий: открытый**
кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки) называется _____
**Правильный ответ:** йогурт

**Тип заданий: открытый**
кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей называется _____
**Правильный ответ:** кефир

**Тип заданий: открытый**
Обработанный комплект соленых и сухих кишок, тщательно рассортированных по качеству и диаметрам в соответствии с требованиями стандартов, готовых для промышленного использования называют кишки-_____
**Правильный ответ:** фабрикат

**Тип заданий: открытый**
Консервирование шкур осуществляют в концентрированном растворе поваренной соли _____, плотностью 1,19-1,20 г/см3
**Правильный ответ:** тузлук

**Тип заданий: открытый**
Мацерацию костного шрота проводят, используя в качестве мацерационной жидкости _____ кислоту
**Правильный ответ: соляную**

**Тип заданий: открытый**
При выработке масла из высокожирных сливок основной аппарат это _____

**Правильный ответ: маслообразователь**

**Тип заданий: открытый**
Кровь сельскохозяйственных животных состоит из форменных элементов и _____
**Правильный ответ: плазмы**

**Тип заданий: открытый**
В качестве затравки при производстве молочных консервов используют _____
**Правильный ответ: лактозу**

**Тип заданий: закрытый**
Средняя кислотность подсырной сыворотки составляет:
1. **20 °Т;**
2. 70 °Т;
3. 75 °Т.
**Правильный ответ:**

**Тип заданий: закрытый**
Продолжительность резервирования сырого молока, направляемого на производство сыра не должна превышать:
1. 12 ч;
2- 18 ч;
3- 24 ч;
4- 30 ч;
5- 36 ч.
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Функциональные добавки, повышающие водосвязывающую способность (ВСС) мяса
1 фосфаты
2 аскорбиновая кислота
3 сахар
4 соевые белки
5 нитрит натрия
6 соль
**Правильный ответ: 1, 4, 6**

**Тип заданий: закрытый**
Для консервирования желатиновых бульонов используют:
1- сернистый газ
2- перекись водорода
3- сернистый цинк
4- цинковую пыль
**Правильный ответ: 1,2**

**Тип заданий: закрытый**
В требованиях стандарта на качество пищевых топленых жиров не заложены показатели:
1 Органолептические показатели
2 Перекисное число
3 Кислотное число
4 Массовая доля антиокислителей
5 Массовая доля влаги

6 Массовая доля жира
7 Иодное число
**Правильный ответ: 2,6,7**

**Тип заданий: закрытый**
Температура шпарки свиных туш составляет:
1 45-50 ºС
2 63-65 ºС
3 70-72 ºС
**Правильный ответ:2**

**Тип заданий: закрытый**
Массовая доля сухих обезжиренных веществ в коровьем сыром молоке должна составлять не менее, %:
1- 8,2
2- 8,5

3 - 7,5
4- 10
5 - 8,0
**Правильный ответ: 1**
**Тип заданий: закрытый**
Основными узлами пластинчатого маслообразователя Р3-ОУА1 являются
1. станина, охладитель, маслообработник, электродвигатель
2. станина, охладитель, сбиватель, электродвигатель
3. станина, маслообработник, электродвигатель
4. станина, охладитель, , электродвигатель
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: открытый**
В состав маслообразователя барабанного типа Т1-ОМ-2Т входит _____ цилиндра (цифрой)
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
Основные узлы маслоизготовителя непрерывного действия
1. станина, привод сбивателя, сбиватель, привод текстуратора, пульт управления
2. станина, привод сбивателя, сбиватель, привод текстуратора, щнековый текстуратор, пульт управления
3. станина, привод сбивателя, сбиватель, щнековый текстуратор, пульт управления
4. станина, сбиватель, привод текстуратора, щнековый текстуратор, пульт управления
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
В состав технологической линии производства творога раздельным способом в потоке входит
1. творожная ванна
2. гомогенизатор
**3**. сепаратор для творога
4. смеситель творога и сливок
**Правильный ответ:3,4**

**Тип заданий: закрытый** 531
Основными узлами сыроизготовителя Я5-ОСЖ-1 являются
**1. ванна,**
**2. траверса,**
**3. режуще-вымешивающий инструмент**
г. нагреватель
**Правильный ответ:1,2,3**

**Тип заданий: открытый**
Аппарат Я5-ОФИ применяется для формования сыров
**Правильный ответ: из пласта**

**Тип заданий: открытый**
Аппарат Я7-00-23, представляющий собой барабан в виде усеченного конуса, применяется для формования сыров _____
**Правильный ответ: насыпью**

**Тип заданий: открытый**
Процесс частичного замораживания влаги в специально приготовленной смеси для мороженого с одновременным ее насыщением воздухом называется _____.
**Правильный ответ: фризерованием**

ПК-3 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов животного происхождения, осуществлять мониторинг системы производственного контроля

**Тип заданий: закрытый**
Обязательный для выполнения нормативный правовой документ – это:
1. сертификат соответствия
2. технический регламент
3. стандарт предприятия
4. протокол испытаний
**Правильный ответ: 2.**

**Тип заданий: закрытого типа (несколько правильных ответов)**
Укажите нормативный документ, устанавливающий обязательные требования безопасности к молоку и молочной продукции в ЕАЭС:
1. Технический регламент Таможенного союза 021 /2011
2. Технический регламент Таможенного союза 033 /2013
3. ГОСТ 31450-2013
4. СанПиН 2.3.2.1078-01
**Правильный ответ: 1 и 2**

**Тип заданий: открытого типа**
Какое обозначение имеет Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»:
**Правильный ответ: ТР ТС 021/2011; 21/2011**

**Тип заданий: открытого типа**
Подтверждение соответствия – это документальное утверждение соответствия требованиям:

**Правильный ответ: технических регламентов / технического регламента / стандартов / условиям договоров**

**Тип заданий: открытого типа**
Декларирование соответствия - форма подтверждения соответствия продукции требованиям
**Правильный ответ: технических регламентов / технического регламента**

**Тип заданий: открытого типа**
Сертификация - форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям
**Правильный ответ: технических регламентов /технического регламента / стандартов / условиям договоров**

**Тип заданий: открытого типа**
**Тип заданий: закрытого типа (несколько правильных ответов)**
Вариант заданий 7
В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» под риском понимается вероятность причинения вреда …:
1.жизни и здоровью граждан;
2. государственному и муниципальному имуществу организации;
3. качеству управления процессов
4. финансовому результату деятельности организации
**Правильный ответ: 1 и 2**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 8
Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она:
1. аттестована
2. технически компетентна
3. аккредитована и технически компетентна
4. аккредитована
**Правильный ответ: 3.**

**Тип заданий: открытый**
Пищевая продукция, выпускаемая в обращение на территории Таможенного союза, подлежит подтверждению соответствия в форме…
**Правильный ответ: декларирования соответствия / принятия декларации соответствия / декларирования**

**Тип задания: открытый**
Схемы декларирования соответствия пищевой продукции установлены…
**Правильный ответ: техническим регламентом / техническими регламентами**

**Тип заданий: закрытый**
Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)?
1 идентификация потенциального риска, определение критических контрольных точек, выявление и отслеживание контрольных параметров
2 выявление и отслеживание контрольных параметров, определение критических контрольных точек, идентификация потенциального риска ;
3 идентификация потенциального риска, выявление и отслеживание контрольных параметров, определение критических контрольных точек;
**Правильный ответ: 1**



**Тип заданий: открытого типа**
Не переработанная пищевая продукция животного происхождения подлежит оценке соответствия в форме…
**Правильный ответ: ветеринарно-санитарной экспертизы**

**Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)**
Ветеринарно-санитарная экспертиза не переработанной пищевой продукции животного происхождения проводится в целях
1. установления соответствия продукции требованиям технических регламентов;
2. установления соответствия продукции требованиям санитарных норм и правил;

3. установления благополучия в ветеринарном отношении хозяйств происхождения животных
4. установления соответствия продукции требованиям нормативной документации.
**Правильный ответ: 1 и 3**

**Тип заданий: открытого типа**
Оценка (подтверждение) соответствия сырого молока, поставляемого на предприятие для дальнейшей переработки проводится в форме…
**Правильный ответ: ветеринарно-санитарной экспертизы**

**Тип заданий: закрытого типа**
При декларировании партии молочной продукции срок действия декларации:
1. устанавливается по решению заявителя;
2.устанавливаниемся в соответствии со сроком годности молочной продукции;
3. устанавливается по решению органа по сертификации;
4. устанавливается срок, установленный техническим регламентом
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытого типа**
Действие декларации соответствия на мясную продукцию начинается:
1. со дня принятия декларации о соответствии;
2. со дня получения результатов испытаний продукции;
3. со дня формирования доказательственных материалов для декларирования соответствия;
4. со дня регистрации в Едином реестре выданных сертификатов
**Правильный ответ: 4**
К обращению и производству пищевой продукции не допускается непереработанное продовольственное сырье животного происхождения
1. содержащее средства консервирования;
2. обработанное красителями;
3. охлажденное мясо, имеющее в любой точке измерения температуру от 0 до 4 оС;
4. замороженное мясо, имеющее в любой точке измерения температуру минус 4 минус 8 оС
**Правильный ответ: 1, 2**

**Тип заданий: открытого типа**

Какое наименование должна содержать маркировка кисломолочного продукта, полученного на основе заквасок прямого внесения - сухого концентрата, а также с использованием в составе сухого молока и подвергнутого термической обработке?
**Правильный ответ: кефирный продукт**

**Тип задания: открытый**
Кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов – это ….
**Правильный ответ: сметана**

**Тип задания: открытого типа**
До начала промышленной переработки допускается хранение сырого молока, сырого обезжиренного молока (включая период хранения сырого молока, используемого для сепарирования) при температуре …
**Правильный ответ: 4°С ± 2°С, 2-6 °С, от 2 до 6 °С**

**Тип задания: открытого типа**
Мясная продукция, которая изготовлена с использованием или без использования немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет более 60 процентов - это
**Правильный ответ: мясной продукт**

**Вариант задания 21**
Микробиологические нормативы безопасности продуктов убоя включают:
1. КМАФАнМ
2. бактерии рода Enterococcus
3. B.cereus
4. бактерии группы кишечной палочки
**Правильный: 1, 4**

**Тип заданий: закрытый (несколько ответов)**
Действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции» распространяется на:
1. мясные и мясосодержащие консервы
2. мясную продукцию, производимую в домашних условиях
3. мясо птицы
4. колбасные изделия
**Правильный: 1, 4**

**Тип заданий: закрытый (несколько ответов)**
Действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции» не распространяется на:
1. мясную продукцию общественного питания
2. мясные и мясосодержащие бульоны
3. мясо птицы
4. продукты из шпика
**Правильный: 1, 3**

**Тип заданий: открытого типа**
Мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение подлежит оценке соответствия в форме

**Правильный ответ: декларирования соответствия / декларирование**

**Тип заданий: закрытый**
Для выявления молочнокислых бактерий используются питательные среды
1 гидролизованное молоко
2 капустная
3 сусло
4 морковная
**Правильные ответы: 1, 2, 4**

**Тип заданий: закрытый**
Для выявления дрожжей и микроскопических грибов используются питательные среды:
1 сусло-агар
2 жедезосульфитная среда
3 среда Сабуро

4 минеральная среда
**Правильные ответы: 1, 3**

**Тип заданий: закрытый**
Для выявления бактерий группы кишечных палочек используются питательные среды:
1 повышается
2 Булижа
3 Эндо
4 Кесслер
**Правильные ответы: 2, 3, 4**

**Тип заданий: закрытый**
Для выявления бактерий рода Salmonella используются питательные среды:
1 Плоскирева
2 Левина
3 Булижа
4 Энло
**Правильные ответы: 1, 2, 4**

**Тип заданий: открытый**
Волокнистые колонии на питательной среде образуют микроскопические ……
**Правильный ответ: грибы**

**Тип заданий: открытый**
Бактерии группы кишечных палочек по Граму красятся …….
**Правильный ответ: отрицательно**

**Тип заданий: открытый**
Молочнокислые бактерии красятся по Граму ……..
**Правильный ответ: положительно**

**Тип заданий: открытый**
Характерным признаком для протеуса является образование ……
**Правильный ответ: сероводорода**



**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 1
Для проверки эффективности дезинфекции транспорта, на котором осуществляют перевозку животных на убой, периодически проводят:
1. химический контроль
2. визуальный осмотр
3. экспресс-метод
4. бактериологический контроль
**Правильный ответ: 4**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 2
Ветеринарно-санитарная оценка мяса при наличии ослизнения или сухого налета заключается
1. в удалении измененных участков
2. в обработке поверхности рассолом

3. в обработке поверхности слабым раствором уксусной кислоты
4. в проветривании
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 3
В случаях, когда для экспертизы доставляют части туши, видовую принадлежность мяса определяют:
1. по цвету мяса
2. по костям
3. по запаху
4. по структуре мышечной ткани
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Вариант задания 4
Реакция на пероксидазу будет положительной в мясе:
1. старых животных
2. животных, убитых в агональном состоянии
3. полученном от здоровых животных
4. тяжело больных животных
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 5
Метод, с помощью которого устанавливают наличие подкожного жира у убойных животных - …
**Правильный ответ: прощупывание**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 6
Мясо незрелого молодняка и новорожденных плодов на пищевые цели не выпускают, а направляют на …
**Правильный ответ: утилизацию**

**Тип заданий: открытый**

Вариант задания 7
При обнаружении в глубоких слоях мышечной ткани или в лимфатических узлах туши бактерий из группы протея, но при хороших органолептических показателях мясо направляют на ….
**Правильный ответ: проварку**

**Тип заданий: открытый**
Вариант задания 8
Для предотвращения попадания молока больных маститом животных в сборное и с целью диагностики маститов, не реже 1 раза в неделю проводят контроль сырого молока на мастит методом определения ….
**Правильный ответ: соматических клеток**

**Тип заданий: закрытый**
Превращения углеводов при производстве пищевых продуктов
1 гидролиз

2 реакция Майяра
3 синтез
4 окисление
5 термическая деградация
**Правильные ответы: 1, 2, 4, 5**

**Тип заданий: закрытый**
Какие липиды в технологических процессах и при хранении подвергаются быстрому окислению:
1 содержашие ненасыщенные жирные кислоты
2 фосфатиды
3 цереброзиды
4 холестерол
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: закрытый**
В технологическом потоке содержание минеральных веществ
1 повышается
2 не изменяется
3 снижается
**Правильный ответ: 3**

**Тип заданий: закрытый**
Применение ферментов в пищевых технологиях позволяет
1 интенсифицировать технологические процессы
2 улучшать качество продукции
3 увеличивать выход продукции
4 изменять физико-химическое равновесие в системах
**Правильные ответы: 1, 2, 3**

**Тип заданий: открытый**
Определение крахмала основано на определении глюкозы, полученной при …..крахмала
**Правильный ответ: гидролизе**

**Тип заданий: открытый**
Показатель качества жира, отражающий количество свободных жирных кислот….число

**Правильный ответ: кислотное**

**Тип заданий: открытый**
При определении минеральных веществ на первом этапе проводят…….продукта
**Правильный ответ: минерализацию**

**Тип заданий: открытый**
Трипсин, реннин – это …….ферменты
**Правильный ответ: протеолитические**

**Тип заданий: открытый**
Температура охлаждающего воздуха в скороморозильных аппаратах для мороженого составляет (диапазон) _____ ºС
**Правильный ответ: -25…-35ºС**

**Тип заданий: закрытый**

Основными узлами распылительной сушилки являются
1. сушильная башня, фильтр для воздуха, калорифер, вентилятор, циклоны для отделения сухого молока от воздуха
2. вальцы, фильтр для воздуха, калорифер, вентилятор, циклоны для отделения сухого молока от воздуха
3. сушильная башня, вальцы, фильтр для воздуха, вентилятор, циклоны для отделения сухого молока от воздуха
г. сушильная башня, фильтр для воздуха, калорифер, вентилятор, вальцы
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: открытый**
Основные типы распылителей в сушильных установках для молока являются _____
**Правильный ответ: форсуночные**

**Тип заданий: закрытый**
В вибрационных конвективных сушильных аппаратах проводят
1. досушку и охлаждение молочного порошка
2. просеивание и охлаждение молочного порошка
3. измельчение и охлаждение молочного порошка
4. досушку и просеивание молочного порошка
**Правильный ответ: 1**

**Тип заданий: открытый**
Главным параметром сыродельной ванны является _____
**Правильный ответ: рабочая вместимость**

**Тип заданий: закрытый**
В емкостях для временного хранения молока В2-ОХР-50 перемешивание молока производится
1. лопастной мешалкой
2. пропеллерной мешалкой
3. центробежным насосом и струйными насадками
4. молоко не перемешиваниется
**Правильный ответ: 3**



**Тип заданий: закрытый**
Оборудованием периодического действия является
1. пластинчатый охладитель
2. сепаратор
3. сыродельная вынна
4. охладитель творога УПТ
**Правильный ответ: 3,4**

**Тип заданий: закрытый**
Оборудованием непрерывного действия является
1. пластинчатый охладитель
2. сепаратор
3. сыродельная вынна
4. охладитель творога УПТ
**Правильный ответ: 1,2**

**Тип заданий: открытый**
Для дозирования вязких и вязкопластичных продуктов используют дозирование по _____
**Правильный ответ: объему**

**Тип заданий: открытый**
Разделение отработавшего воздуха и высушенного продукта в распылительной сушилке происходит в _____
**Правильный ответ: циклоне**

## ПК-4 Способен организовывать управление безопасностью и прослеживаемостью продуктов питания животного происхождения

**Тип заданий: открытый**
Расположите в нужном порядке соответствие классификации микроорганизмов по патогенности группам микроорганизмов: 1) санитарно-показательные, 2) условно-патогенные, 3) патогенные, 4) микроорганизмы порчи.
1) МАФАМ, БГКП;
2) E. colli, S. aureus. Proteus;
3) Salmonella, Proteus;
4) дрожжи, грибы.
**Правильный ответ: 1,2,3,4**

**Тип заданий: закрытый**
Безопасность пищевой продукции зависит:
1) от используемых ингредиентов;
2) от технологии изготовления;
3) от условий транспортирования;
4) от условий хранения.
**Правильный ответ: 1,2,3,4.**

**Тип заданий: открытый**
Брюшной тиф вызываемая бактериями _____.
**Правильный ответ:** сальмонелла / Salmonella



**Тип заданий: закрытый**
Какие способы обработки сырья способствуют снижению содержания пестицидов:
1) очистка от наружных частей растений;
2) мытье водой, раствором щелочей, ПАВ;
3) отваривание;
4) термообработка выше 80-100 $C^0$.
**Правильный ответ: 1,2,3,4.**

**Тип заданий: открытый**
Какие зараженные пищевые продукты вызывают Сальмонеллез?
**Правильный ответ: яйца.**

**Тип заданий: закрытый**
Основными источниками загрязнения бактериями рода Proteus являются:
1) овощи, фрукты;

2) яйца;
3) кондитерские изделия;
4) рыбные изделия.
**Правильный ответ:** рыбные изделия.

**Тип заданий: открытый**
Пищевые продукты _____ происхождения являются источником поступления антибиотиков и гормональных препаратов.
**Правильный ответ: животного**

**Тип заданий: закрытый**
Синергистами по отношению к диоксину могут быть:
1) радиация,
2) свинец, кадмий, ртуть,
3) нитраты,
4) хлорфенолы, соединения серы (II).
**Правильный ответ: 1,2,3,4**
**Тип заданий: открытого типа**
Вариант задания 1
В соответствии с ТС 021/2011, изготовитель при осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах …… (продолжите утверждение)
**Правильный ответ: ХАССП / НАССР / менеджмента безопасности / менеджмента качества**

**Тип заданий: открытого типа**
Вариант задания 2
Требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к пищевой продукции и процессам жизненного цикла продукции установлены в…
**Правильный ответ: техническом регламенте / технических регламентах**

**Тип заданий: закрытого типа (несколько правильных ответов)**
Какими методами может проводиться идентификация пищевой продукции?

1. визуальным;
2. органолептическим;
3. аналитическим;
4. статистическим.
**Правильный ответ: 1, 2, 3**
**Тип задания: закрытый**

**Тип заданий: закрытого типа**
Показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного состава определяются
1. по наибольшему показателю компонентов продукции смешанного состава;
2. по наименьшему показателю компонентов продукции смешанного состава;
3. по показателю компонента с максимальной массовой долей в продукте;
4. по вкладу отдельных компонентов с учетом массовых долей и показателей безопасности для данных компонентов
**Правильный ответ 4**

**Тип заданий: открытого типа**
Один или несколько экспертов по сертификации органического производства, проводящих проверку органического производства, и технические эксперты, привлекаемые при необходимости являются участниками процедуры сертификации на называются…
**Правильный ответ: комиссия/комиссией**

**Тип заданий: открытого типа**
Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации называется ……..
**Правильный ответ: корректирующим, корректирующее**

**Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)**
Процесс сертификации органического производства включает в себя этапы:

1. организацию работ;
2. первичную сертификацию органического производства
3. испытание образцов;
4. анализ соответствия образцов требованиям технических регламентов.

**Правильный ответ: 1,2**

**Тип заданий: закрытого типа (несколько ответов)**
Все обнаруженные отклонения объектов проверки органического производства от критериев проверки органического производства классифицируются комиссией как ….. несоответствия:

1. значительные;
2. несущественные;
3. малозначительные;
4. критические

**Правильный ответ: 1,3**

**Тип заданий: открытый**
Какие требования устанавливают технические регламенты?
**Правильный ответ: требования к безопасности продукции.**

542

ПК-5 Способен проводить научные исследования с использованием отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания животного происхождения

**Тип заданий: закрытый**
Укажите на принципиальные различия в категориях «качество товара» и «конкурентоспособность товара»:
1. в объектах оценки
2. субъектах оценки
3. сфере проявления (стадии жизненного цикла продукции)
4. характеристиках, входящих в состав
5. целях оценки
**Правильный ответ: 3,4**

**Тип заданий: закрытый**

Какое определение более точно раскрывает сущность понятия «конкурентоспособность товара»:
1. относительная количественная характеристика способности товара удовлетворять требования конкретного рынка по сравнению с продукцией конкурентов
2. характеристика товара, которая отражает его отличие от товара-конкурента как по степени соответствия конкретным общественным потребностям, так и по затратам на их удовлетворение в рассматриваемый период времени
3. способность основополагающих характеристик товаров в определенной степени удовлетворять запросы покупателя
4. мера потребительной привлекательности товара
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
Какие показатели качества требуют корректировки для обеспечения социального адреса сложнотехнических товаров:
1. надежность
2. эргономические свойства
3. эстетические показатели
4. безопасность
5. функциональные показатели
**Правильный ответ: 2,5**

**Тип заданий: закрытый**
Какие из макрофакторов влияют исключительно на цену товара:
1. развитие конкурентной среды
2. кадровое обеспечение
3. состояние финансовой системы
4. издержки производства
5. техническое оснащение производства
**Правильный ответ: 3, 4**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите специфические виды национальных стандартов на услуги:
1. стандарты на терминологию
2. стандарты на процессы
3. стандарты на методы оценки

4. стандарты на классификацию предприятий
5. стандарты на требования к обслуживающему персоналу
**Правильный ответ: 4, 5**

**Тип заданий: открытый**
Понятие «… товара» означает: мера преимущества одного изделия или модели над другими
**Правильный ответ: рейтинг**

**Тип заданий: открытый**
Ключевыми факторами успеха отрасли являются четыре причины: научно-техническое превосходство; эффективная организация производства; эффективная сбытовая деятельность; умение быстро создавать и осваивать новую …
**Правильный ответ: продукцию**

**Тип заданий: открытый**

В международных организациях по стандартизации идет постоянная борьба за лидерство, поскольку экономически развитые страны вполне справедливо видят в проекте конкретного международного стандарта соответствующий... стандарт
**Правильный ответ: Национальный**

**Тип заданий: открытый**
Прорывная роль фирменного стандарта обусловлена оперативностью его разработки, так как принятие стандарта определяется не степенью готовности предприятий страны, отрасли, а степенью готовности работать по более жесткому стандарту непосредственно отдельной …
**Правильный ответ: фирмы**

**Тип заданий: открытый**
… критериев конкурентоспособности услуг включает: критерии результата исполнения услуги; критерии культуры обслуживания; критерии доступности; критерии условий обслуживания
**Правильный ответ: номенклатура**

**Тип заданий: закрытый**
Исключительное право на произведение действует в течение**…**
1.всей жизни автора и 70 лет после его смерти
2. всей жизни автора
3. всей жизни автора и 50 лет после его смерти
4. нет правильного ответа
**Правильный ответ: 1**
**Тип заданий: закрытый**
Права на какие из объектов могут передаваться по договору коммерческой концессии**:**
1.товарный знак
2. знак обслуживания
3секрет производства (ноу-хау)
4. все вышеперечисленное
**Правильный ответ: 4**

**Тип заданий: открытый**
Часть Гражданского кодекса РФ содержащая раздел, посвященный авторскому праву_____ 544
**Правильный ответ: 4/ четвертая**
**Тип заданий: закрытый**
Произведение становится общественным достоянием, если…
1.истек срок действия исключительного права
2.исключительное право перешло по наследству
3.исключительное право умершего входит в состав выморочного имущества, и перешло по наследству государству
**Правильный ответ: 1,3**
**Тип заданий: закрытый**
Допускается ли без согласия автора и без выплаты авторского вознаграждения публичное исполнение музыкальных произведений**?**
1. Нет
2. только в целях ознакомления с произведением
3. Да
4. только во время официальных и религиозных церемоний, а также похорон в объеме, 4. оправданном характером таких церемоний

**Правильный ответ: 4**

**Тип заданий: открытый**
Права на товарный знак могут передаваться по _____ договору
**Правильный ответ: лицензионному**

**Тип заданий: открытый**
Если в лицензионном договоре не указан срок его действия, договор считается заключенным на срок _____
**Правильный ответ: 5 лет/5**
**Тип заданий: закрытый**
Не могут быть объектами патентных прав:
1. способы клонирования человека
2. полезная модель
3. промышленный образец
4. способы модификации генетической целостности клеток зародышевой линии человека
**Правильный ответ: 1,4**
**Тип заданий: закрытый**
Какие из перечисленных произведений являются объектами авторского права?
1. государственные символы и знаки (флаги, гербы, ордена, денежные знаки и иные . государственные символы и знаки)
2. переводы произведений
3. произведения народного творчества
4. официальные документы (законы, судебные решения, иные тексты законодательного, административного и судебного характера), а также их официальные переводы
**Правильный ответ: 2**

**Тип заданий: закрытый**
К существенным признакам промышленного образца относятся:
1. форма
3 конфигурация
2. орнамент
4. нет правильного ответа
**Правильный ответ: 1,2,3**



**Тип заданий: закрытый**
**Автору изобретения, полезной модели или промышленного образца принадлежит:**
1. исключительное право
2. право авторства
3. право следования
4 право доступа
**Правильный ответ: 1,2**
ПК-6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения
**Тип заданий: закрытый**
Укажите причины, по которым подлинность товара с позиции потребителя является оценочным критерием (а не ограничительным критерием):
1. невозможность применить для идентификации измерительный метод
2. отсутствие на маркировке товара информации о подлинности
3. незнание потребителем изготовителя и условий изготовления

4. недостаточные опыт и квалификация потребителя
5. незнание потребителем стандарта
6. факт фальсификации товара
**Правильный ответ: 1, 2, 3, 4**

**Тип заданий: закрытый**
Укажите на непосредственные свидетельства подлинности, которые обеспечиваются техническими мерами товароизготовителя:
1. судебное разбирательство с плагиатором
2. простановка регистрационного знака на маркировке
3. наличие товара в ассортименте фирменного магазина
4. акцизная марка
5. голографическое изображение торговой марки
6. регистрация сходных названий марки
**Правильный ответ: 2, 4, 5**

**Тип заданий: закрытый**
Отметьте свидетельства безопасности как оценочного критерия:
1. знак соответствия требованиям стандарта (технического регламента)
2. знак обращения на рынке
3. превышение требований национального стандарта (технического регламента)
4. регистрационный знак
5. соответствие международному стандарту
6. соответствие перспективным нормам безопасности национального стандарта
**Правильный ответ: 3, 5, 6**

**Тип заданий: закрытый**
Отметьте меры, предпринимаемые торговыми организациями по безопасности реализуемых пищевых товаров:
1. реклама
2. открытие магазинов по торговле биологически чистым товаром
3. представление (по первому требованию) сертификата соответствия
4. поэтапная скидка с розничной цены на товар в течение рабочего дня
5. своевременная уценка продукции со сроком годности на грани истечения
**Правильный ответ: 2, 3, 5**



**Тип заданий: закрытый**
Отметьте охранные документы, определяющие стабильность новизны во времени:
1. регистрационное удостоверение
2. патент
3. сертификат происхождения
4. авторское свидетельство
5. градация - «полезная модель»
6. градация - «промышленный образец»
7. сертификат соответствия
8. декларация соответствия
**Правильный ответ: 2, 4, 5, 6**

**Тип заданий: открытый**
В условиях дефицита информации потребитель получает представление о следующих характеристиках товара через имидж: … и функциональные показатели
**Правильный ответ: надежность**

**Тип заданий: открытый**
В группу технических параметров, используемых для оценки конкурентоспособности, обычно относят показатели …, надежности, эргономические и эстетические
**Правильный ответ: назначения**

**Тип заданий: открытый**
Внешний вид товара, его характеристика, дизайн, упаковка осуществляется на этапе …
**Правильный ответ: проектирования**

**Тип заданий: открытый**
Конкурентоспособность … при реализации концепции управления цепью поставок повышается за счет: снижения потерь в отдельных звеньях цепочки; укорочения цепочки; ускорения сроков освоения новой продукции; подчинения интересов участников цепочки конечной цели - интересы потребителей
**Правильный ответ: продукции**

**Тип заданий: открытый**
Конечным результатом продуктовой инновации является …**Правильный ответ: продукт**