

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

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

Универсальные компетенции (УК):

- Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6)

Индикаторы достижения компетенции:

- Определяет и реализует приоритеты собственной деятельности (УК-6.1)

- Использует способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки (УК-6.2).

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине Научные аспекты производства продуктов здорового питания, характеризующих этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология продукции и организация общественного питания представлены в таблице:

| Код компетенции | Содержание компетенции | Планируемые результаты обучения | |
|---|---|---|--|
| | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Формируемые знания, умения и навыки |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| УК-6 | Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки | УК-6.1- Определяет и реализует приоритеты собственной деятельности | <i>Знание:</i> методов и технологий интеллектуального саморазвития и профессиональной самореализации в собственной деятельности |
| | | | <i>Умение:</i> определять приоритеты собственной деятельности, оценивать свои творческие возможности; планировать профессиональную карьеру и реализацию личного потенциала |
| | | | <i>Навык и / или опыт деятельности:</i> реализации приёмов, методов, технологий для формирования целей, направлений в собственной деятельности |
| | | УК-6.2 - Использует способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки | <i>Знание:</i> способов самоорганизации, использования личного творческого потенциала |
| <i>Умение:</i> применять технологии для успешной адаптации и развития в собственной деятельности | | | |
| <i>Навык и / или опыт деятельности:</i> саморазвития и самореализации, критической оценки результатов собственной деятельности по решению профессиональных задач на основе самооценки | | | |

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

**ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

| Семестр | Трудоем- кость З.Е. / час. | Контактная работа с преподавателем | | | Самостоя- тельная работа, час. | Форма проме- жуточной атте- стации (экз./зачет с оценка/зачет) |
|---|----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|--|---|--|
| | | Лекций, час. | Прак- тич. за- нятий, час. | Контактная работа на промежуточную атте- стацию, час. | | |
| очная форма обучения 2023 год набора | | | | | | |
| 1 | 3/108 | 16 | 32 | 0,2 | 59,8 | Зачет |
| 2 | 3/108 | 16 | 32 | 1,3 | 58,7 | Экзамен |
| Итого | 6/216 | 32 | 64 | 1,5 | 118,5 | Зачет, экзамен |
| заочная форма обучения 2023 год набора | | | | | | |
| 1 | 3/108 | 6 | 12 | 0,2 | 89,8 | Зачет |

**3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО РАЗДЕЛАМ С
УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧА-
СОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ**

3.1. Структура из 6 разделов (тем):

| | |
|--|--|
| Дисциплина Научные аспекты производства продуктов здорового питания | |
| Раздел 1. «Введение» | |
| Раздел 2. «Пищевая ценность продуктов питания» | |
| Раздел 3. «Сырьевые ресурсы пищевых производств» | |
| Раздел 4. «Научные основы специализированного питания» | |
| Раздел 5. «Реологические и структурно-механические свойства пищевых систем» | |
| Раздел 6. «Научные основы проектирования многокомпонентных пищевых систем» | |

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

| № п/п | Наименование раздела(темы) дисциплины | Краткое содержание раздела | Кол-во ча- сов/форм а обуче- ния | |
|----------|--|---|--|--------|
| | | | очно | заочно |
| | | | 2023 | |
| 1 | Раздел 1. «Введение» | Вопрос 1. Состояние и перспективы развития пищевой промышленности. Вопрос 2. Перспективы развития перерабатывающих отраслей АПК. | 4 | 1 |
| 2 | Раздел 2. «Пищевая цен- ность продук- тов питания» | Вопрос 1. Продукты питания - источники пищевых веществ. Вопрос 2. Характеристика основных пищевых веществ и их биологическая роль. Вопрос 3. Функциональное питание, его основные катего- рии. Вопрос 4. Понятие об эубиотиках, пребиотиках, пробиоти- ках, синбиотиках. (Презентация) | 4 | 1 |
| 3 | Раздел 3. «Сы- рьевые ресурсы | Вопрос 1. Критерии оценки биологической ценности пи- щевых веществ. | 4 | 1 |

| № п/п | Наименование раздела(темы) дисциплины | Краткое содержание раздела | Кол-во часов/форм а обуче- ния | |
|----------|--|---|---|--------|
| | | | очно | заочно |
| | | | 2023 | |
| | пищевых про- изводств» | Вопрос 2. Белки, липиды, углеводы, минеральные веще- ства, витамины. (Презентация) | | |
| 4 | Раздел 4. «Научные ос- новы специа- лизированного питания» | Вопрос 1. Понятие специализированного лечебно- диетического питания. Вопрос 2. Классификация лечебно-диетических продуктов по назначению и способу введения в организм. Вопрос 3. Медико-биологические требования к специализи- рованным продуктам энтерального питания. Вопрос 4. Специализированные продукты для детермини- рованных групп населения. Вопрос 5. Классификация продуктов детского и диетиче- ского питания. Вопрос 6. Медико-биологические основы геронтологиче- ского питания. (Презентация) | 4 | 1 |
| 5 | Раздел 5. «Реологиче- ские и струк- турно-механи- ческие свой- ства пищевых систем» | Вопрос 1. Значение реологии в получении продуктов пита- ния заданного качества и свойств. Вопрос 2. Основные понятия реологии. Вопрос 3. Реологические модели и уравнения. (Презента- ция) | 8 | 1 |
| 6 | Раздел 6. «Научные ос- новы проекти- рования мно- гокомпонент- ных пищевых систем» | Вопрос 1. Основные этапы проектирования многокомпо- нентных пищевых систем. Вопрос 2. Проектирование аминокислотного состава ком- бинированных продуктов. Вопрос 3. Принцип взаимного обогащения белков. Вопрос 4. Показатели, характеризующие взаимосбаланси- рованность незаменимых и заменимых аминокислот. Вопрос 5. Пищевые добавки: понятие, классификация, ха- рактеристика основных типов. (Презентация) | 8 | 1 |
| | Итого | | 32 | 6 |

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

| Наименова- ние разде- ла(темы) дис- циплины | № и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i> | Вид те- кущего контроля | Кол-во ча- сов/форма обучения | |
|--|--|-------------------------------|-------------------------------------|--------|
| | | | очно | заочно |
| | | | 2023 | |
| Раздел 1. | Практическое занятие 1. Состояние и перспективы | Написа- | 8 | 2 |

| | | | | |
|--|---|--------------------|----|---|
| «Введение» | развития мясной промышленности. | ние реферата | | |
| | Практическое занятие 2. Перспективы развития перерабатывающих отраслей АПК. Обсуждение в группах, Публичная презентация | Защита презентации | | |
| | <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка навыков | | | |
| Раздел 2. «Пищевая ценность продуктов питания» | Практическое занятие 3. Продукты питания - источники пищевых веществ. | Написание реферата | 8 | 2 |
| | Практическое занятие 4. Характеристика основных пищевых веществ и их биологическая роль. | Защита презентации | | |
| | Практическое занятие 5. Функциональное питание, его основные категории. | Написание реферата | | |
| | Практическое занятие 6. Понятие об эубиотиках, пребиотиках, пробиотиках, синбиотиках. Обсуждение в группах, Публичная презентация | Защита презентации | | |
| | <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка навыков | | | |
| Раздел 3. «Сырьевые ресурсы пищевых производств» | Практическое занятие 7. Критерии оценки биологической ценности пищевых веществ. | Написание реферата | 12 | 2 |
| | Вопрос 2. Белки, липиды, углеводы, минеральные вещества, витамины. Обсуждение в группах, Публичная презентация | Защита презентации | | |
| | <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка навыков | | | |
| Раздел 4. «Научные основы специализированного питания» | Практическое занятие 8. Понятие специализированного лечебно-диетического питания. | Написание реферата | 12 | 2 |
| | Практическое занятие 9. Классификация лечебно-диетических продуктов по назначению и способу введения в организм. | Защита презентации | | |
| | Практическое занятие 10. Медико-биологические требования к специализированным продуктам энтерального питания. | Написание реферата | | |
| | Практическое занятие 11. Специализированные продукты для детерминированных групп населения. | Защита презентации | | |
| | Практическое занятие 12. Классификация продуктов детского и диетического питания. | Написание реферата | | |
| | Практическое занятие 13. Медико-биологические основы геронтологического питания. Обсуждение в группах, Публичная презентация | Защита презентации | | |
| | <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка навыков | | | |
| Раздел 5. «Реологические и струк- | Практическое занятие 14. Значение реологии в получении продуктов питания заданного качества и свойств. | Написание реферата | 12 | 2 |

| | | | | |
|--|---|--------------------|----|----|
| турно-механические свойства пищевых систем» | Практическое занятие 15. Основные понятия реологии. | Защита презентации | | |
| | Практическое занятие 16. Реологические модели и уравнения. Обсуждение в группах, Публичная презентация | Написание реферата | | |
| | <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка навыков | | | |
| Раздел 6. «Научные основы проектирования многокомпонентных пищевых систем» | Практическое занятие 17. Основные этапы проектирования многокомпонентных пищевых систем. | Защита презентации | 12 | 2 |
| | Практическое занятие 18. Проектирование аминокислотного состава комбинированных продуктов. | Написание реферата | | |
| | Практическое занятие 19. Принцип взаимного обогащения белков. | Защита презентации | | |
| | Практическое занятие 20. Показатели, характеризующие взаимосбалансированность незаменимых и заменимых аминокислот. | Написание реферата | | |
| | Практическое занятие 21. Пищевые добавки: понятие, классификация, характеристика основных типов. Обсуждение в группах, Публичная презентация | Защита презентации | | |
| | <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка навыков | | | |
| Итого | | | 64 | 12 |

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

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | Вид самостоятельной работы | Кол-во часов/форма обучения | |
|---|---|--|-----------------------------|--------|
| | | | очно | заочно |
| | | | 2023 | |
| 1 | Раздел 1. «Введение» | Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации. | 18,5 | 14,8 |
| 2 | Раздел 2. «Пищевая ценность продуктов питания» | Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации. | 20 | 15 |
| 3 | Раздел 3. «Сырьевые ресурсы пищевых производств» | Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации. | 20 | 15 |
| 4 | Раздел 4. «Научные основы специализированного питания» | Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации. | 20 | 15 |

| № | Наименование раздела (темы) дисциплины | Вид самостоятельной работы | Кол-во часов/форма обучения | |
|---|---|--|-----------------------------|--------|
| | | | очно | заочно |
| | | | 2023 | |
| 5 | Раздел 5. «Реологические и структурно-механические свойства пищевых систем» | Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации. | 20 | 15 |
| 6 | Раздел 6. «Научные основы проектирования многокомпонентных пищевых систем» | Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации | 20 | 15 |
| Контактные часы на промежуточную аттестацию | | | 1,5 | 0,2 |
| Итого: | | | 120 | 90 |

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине Основы научно-исследовательской деятельности обеспечивается:

| № раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы | Наименование учебно-методических материалов | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС |
|--|--|---|
| Раздел 1. «Введение» | Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – 121 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 (дата обращения: 02.06.2023). – Текст : электронный. | https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 |
| | Учебное пособие по курсу «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» для магистров по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» : учебное пособие / составители А. С. Хамицаева, Ф. Н. Цогоева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2022. — 272 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/258698 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/258698 |
| | Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69876 (дата обращения: | https://e.lanbook.com/book/69876 |

| | | |
|---|--|---|
| | 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | |
| Раздел 2. «Пищевая ценность продуктов питания» | Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин ; Оренбургский государственный университет. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. — 121 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 (дата обращения: 02.06.2023). — Текст : электронный. | https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 |
| | Учебное пособие по курсу «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» для магистров по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» : учебное пособие / составители А. С. Хамицаева, Ф. Н. Цогоева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2022. — 272 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/258698 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/258698 |
| | Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-164-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69866 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/69866 |
| Раздел 3. «Сырьевые ресурсы пищевых производств» | Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69876 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/69876 |
| Раздел 4. «Научные основы специализированного питания» | Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин ; Оренбургский государственный университет. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. — 121 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 (дата обращения: 02.06.2023). — Текст : электронный. | https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 |
| | Учебное пособие по курсу «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» для магистров по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» : учебное пособие / составители А. С. Хамицаева, Ф. Н. Цогоева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2022. — 272 с. — Текст : электронный // Лань : элек- | https://e.lanbook.com/book/258698 |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>тронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/258698 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> | |
| | <p>Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-164-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69866 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> | <p>https://e.lanbook.com/book/69866</p> |
| <p>Раздел 5. «Реологические и структурно-механические свойства пищевых систем»</p> | <p>Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин ; Оренбургский государственный университет. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. — 121 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 (дата обращения: 02.06.2023). — Текст : электронный.</p> | <p>https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286</p> |
| | <p>Учебное пособие по курсу «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» для магистров по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» : учебное пособие / составители А. С. Хамицаева, Ф. Н. Цогоева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2022. — 272 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/258698 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> | <p>https://e.lanbook.com/book/258698</p> |
| | <p>Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-164-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69866 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> | <p>https://e.lanbook.com/book/69866</p> |
| <p>Раздел 6. «Научные основы проектирования многокомпонентных пищевых систем»</p> | <p>Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин ; Оренбургский государственный университет. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. — 121 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 (дата обращения: 02.06.2023). — Текст : электронный.</p> | <p>https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286</p> |
| | <p>Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — Текст : электронный //</p> | <p>https://e.lanbook.com/book/69876</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69876 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей..</p> | |
| | <p>Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-164-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69866 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> | <p>https://e.lanbook.com/book/69866</p> |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

| Номер/ индекс компетен- ции | Содержание компе- тенции (или ее части) | Наименование индикатора достижения компетенции | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|--------------------------------------|--|--|---|---|---|
| | | | 1 Этап Знать | 2 этап Уметь | 3 этап Навык и (или) опыт деятельности |
| УК-6/ УК-6.1 | Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | Определяет и реализует приоритеты собственной деятельности | методы и технологии интеллектуального саморазвития и профессиональной самореализации в собственной деятельности | определять приоритеты собственной деятельности, оценивать свои творческие возможности; планировать профессиональную карьеру и реализацию личного потенциала | реализации приёмов, методов, технологий для формирования целей, направлений в собственной деятельности |
| УК-6/ УК-6.2 | Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | Использует способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки | способов самоорганизации, использования личностного творческого потенциала | применять технологии для успешной адаптации и развития в собственной деятельности | саморазвития и самореализации, критической оценки результатов собственной деятельности по решению профессиональных задач на основе самооценки |

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

| Результат обучения по дисциплине | Критерии и показатели оценивания результатов обучения | | | |
|----------------------------------|--|---------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| | <i>«не зачтено»</i> | <i>«зачтено»</i> | | |
| I этап Знать | Фрагментарные знания в области методов и техно- | Неполные знания в обла- | Сформированные, но со- | Сформированные и система- |
| | логии | сти методов и технологий | держащие отдельные про- | тические знания в области |

| Результат обучения по дисциплине | Критерии и показатели оценивания результатов обучения | | | |
|---|--|---|---|--|
| | «не зачтено» | «зачтено» | | |
| методы и технологии интеллектуального саморазвития и профессиональной самореализации в собственной деятельности УК-6/ УК-6.1 | логий интеллектуального саморазвития и профессиональной самореализации в собственной деятельности / Отсутствие знаний | интеллектуального саморазвития и профессиональной самореализации в собственной деятельности | белы, знания в области методов и технологий интеллектуального саморазвития и профессиональной самореализации в собственной деятельности | методов и технологий интеллектуального саморазвития и профессиональной самореализации в собственной деятельности |
| II этап Уметь определять приоритеты собственной деятельности, оценивать свои творческие возможности; планировать профессиональную карьеру и реализацию личностного потенциала УК-6/ УК-6.1 | Фрагментарное умение определять приоритеты собственной деятельности, оценивать свои творческие возможности; планировать профессиональную карьеру и реализацию личностного потенциала /Отсутствие умений | В целом успешное, но не систематическое умение определять приоритеты собственной деятельности, оценивать свои творческие возможности; планировать профессиональную карьеру и реализацию личностного потенциала | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение определять приоритеты собственной деятельности, оценивать свои творческие возможности; планировать профессиональную карьеру и реализацию личностного потенциала | Успешное и систематическое умение определять приоритеты собственной деятельности, оценивать свои творческие возможности; планировать профессиональную карьеру и реализацию личностного потенциала |
| III этап Владеть навыками реализации приёмов, методов, технологий для формирования целей, направлений в собственной деятельности УК-6/ УК-6.1 | Фрагментарное применение навыков реализации приёмов, методов, технологий для формирования целей, направлений в собственной деятельности Отсутствие навыков | В целом успешное, но не систематическое применение навыков реализации приёмов, методов, технологий для формирования целей, направлений в собственной деятельности | В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков реализации приёмов, методов, технологий для формирования целей, направлений в собственной деятельности | Успешное и систематическое применение навыков реализации приёмов, методов, технологий для формирования целей, направлений в собственной деятельности |
| I этап Знать способы самоорганизации, использования личностного творческого потенциала УК-6/ УК-6.2 | Фрагментарные знания в области способов самоорганизации, использования личностного творческого потенциала / Отсутствие знаний | Неполные знания в области способов самоорганизации, использования личностного творческого потенциала | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области способов самоорганизации, использования личностного творческого потенциала | Сформированные и систематические знания в области способов самоорганизации, использования личностного творческого потенциала |
| II этап Уметь применять технологии для успешной адаптации | Фрагментарное умение применять технологии для успешной адаптации и | В целом успешное, но не систематическое умение применять технологии для | В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять | Успешное и систематическое умение применять технологии для успешной адаптации и раз- |

| Результат обучения по дисциплине | Критерии и показатели оценивания результатов обучения | | | |
|--|--|---|---|--|
| | «не зачтено» | «зачтено» | | |
| и развития в собственной деятельности УК-6/ УК-6.2 | развития в собственной деятельности /Отсутствие умений | успешной адаптации и развития в собственной деятельности | технологии для успешной адаптации и развития в собственной деятельности | вития в собственной деятельности |
| III этап Владеть навыками саморазвития и самореализации, критической оценки результатов собственной деятельности по решению профессиональных задач на основе самооценки . УК-6/ УК-6.2 | Фрагментарное применение навыков саморазвития и самореализации, критической оценки результатов собственной деятельности по решению профессиональных задач на основе самооценки Отсутствие навыков | В целом успешное, но не систематическое применение навыков саморазвития и самореализации, критической оценки результатов собственной деятельности по решению профессиональных задач на основе самооценки | В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков саморазвития и самореализации, критической оценки результатов собственной деятельности по решению профессиональных задач на основе самооценки | Успешное и систематическое применение навыков саморазвития и самореализации, критической оценки результатов собственной деятельности по решению профессиональных задач на основе самооценки |

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

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

Перечень вопросов к контрольным мероприятиям:

1. Обеспечение населения биологически полноценными экологически чистыми продуктами питания важнейшая народно-хозяйственная задача.
2. Источники и формы пищевых продуктов.
3. Классификация мясных продуктов.
4. Пищевая ценность мясных продуктов.
5. Современные теории питания.
6. Принципы рационального питания.
7. Характеристика основных пищевых веществ и их биологическая роль.
8. Классификация посторонних и вредных веществ в пище.
9. Безопасность пищевых продуктов. «Концепция критической контрольной точки при анализе опасного фактора».
10. Фальсификация пищевых продуктов.
11. Генетически модифицированные пищевые продукты.
12. Сырьевые ресурсы пищевых производств.
13. Белки и их роль в питании.
14. Липиды, углеводы. Их роль в питании.
15. Витамины. Их роль в питании.
16. Минеральные вещества. Их роль в питании.
17. Химизм процессов при производстве продуктов питания. Характеристика основных химических и биохимических реакций.
18. Химический и ферментативный гидролиз на примере лактозы.
19. Механические процессы, используемые при переработки мясного сырья в готовую продукцию.
20. Превращение белков в технологическом потоке. Денатурация, факторы денатурации.
21. Основные понятия, задачи, методы в реологии.
22. Классификация реальных тел. Классификация структур дисперсных систем.
23. Формы связи влаги с продуктом.
24. Реологические и структурно-механические свойства пищевых систем.
25. Реологические методы исследований. Физико-механические свойства материалов.
26. Ферменты. Применение в пищевых технологиях.
27. Биохимические и физико-химические изменения мяса при хранении и обработке.
28. Биохимические и физико-химические процессы при производстве мясных продуктов.
29. Пищевые добавки. Определение. Классификация.
30. Красители и ароматизаторы. Классификация.
31. Токсичность и безопасность пищевых добавок.
32. Загустители и гелеобразователи.
33. Стабилизаторы, пенообразователи и регуляторы рН пищевых систем.
34. Подсластители природные и синтетические.
35. Пищевые добавки замедляющие микробную и окислительную порчу сырья и готовых продуктов.
36. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.
37. Теплофизические характеристики. Коэффициенты теплопроводности и температуропроводности.

38. Методы измерений и измерительные приборы в реологии.
39. Классификация пищевых продуктов по реологическим свойствам и текстурным признакам.
40. Концепция функционального питания. Функциональные ингредиенты и продукты.
41. Технология производства комбинированных мясных продуктов.
42. Классификация биологически активных добавок к пище. БАД к пище - нутрицевтики. Функции нутрицевтиков. Использование БАД к пище - нутрицевтиков.
43. БАД к пище - пробиотики. Функции пробиотиков. Использование БАД к пище - пробиотиков.
44. БАД к пище - пребиотики. Функции пребиотиков. Использование БАД к пище – пребиотиков.
45. Реологические методы исследований. Сырьё и мясные продукты как реологические тела.
46. Понятие о лечебно-профилактическом и диетическом питании. Роль мясных продуктов в структуре питания человека.

Темы рефератов

1. Социально-экономические проблемы питания и здоровья населения.
2. Наука о питании человека, основные теории питания.
3. Питание и алиментарные заболевания.
4. Альтернативные теории питания.
5. Основные компоненты пищи и питательные вещества.
6. Физиология пищеварения.
7. Желудочно-кишечный тракт как экосистема.
8. Гомеостаз и питание.
9. Гигиена питания.
10. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов питания.
11. Характеристика питания основных групп населения.
12. Особенности питания детей.
13. Питание беременных и кормящих женщин.
14. Геродиетическое питание.
15. Технология геродиетических продуктов питания.
16. Питание в лечении и профилактике болезней.
17. Диетическое питание.
18. Лечебное питание.
19. Лечебное питание детей.
20. Основная питательная ценность продуктов из сырья растительного происхождения.
21. Основная питательная ценность продуктов питания из сырья животного происхождения.
22. Технология продуктов энтерального происхождения.
23. Технология низколактозных лечебных продуктов питания.
24. Способы адаптации коровьего молока, с целью создания лечебно-профилактических и адаптированных продуктов питания.
25. Технология сухих адаптированных продуктов детского питания.
26. Технология сухих адаптированных продуктов лечебного питания.
27. Технология продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей.
28. Технология жидких адаптированных продуктов питания.
29. Технология лечебно-профилактических продуктов школьного питания.
30. Технология продуктов питания для профилактики и лечения дисбактериозов.
31. Технология специализированных продуктов лечебного питания.
32. Технология специализированных продуктов питания.

33. Технология функциональных продуктов питания.
34. Классификация и влияние пищевых добавок на микробиоценоз человека.
35. Классификация БАД к пище.
36. БАД к пище – нутрицевтики.
37. БАД к пище – пробиотики.
38. БАД к пище – синбиотики.
39. БАД к пище пребиотики.
40. БАД к пище – парафармацевтики.
41. БАД к пище – симбиотики.
42. Биологически активные вещества, их роль и значение в питании человека.

Задания для подготовки к зачету.

УК-6/ УК-6.1

Знать: методы и технологии интеллектуального саморазвития и профессиональной самореализации в собственной деятельности

1. Источники и формы пищевых продуктов.
2. Пищевая ценность мясных продуктов.
3. Современные теории питания.
4. Принципы рационального питания.
5. Характеристика основных пищевых веществ и их биологическая роль.
6. Классификация посторонних и вредных веществ в пище.
7. Безопасность пищевых продуктов. «Концепция критической контрольной точки при анализе опасного фактора».
8. Генетически модифицированные пищевые продукты.
9. Сырьевые ресурсы пищевых производств.
10. Химизм процессов при производстве продуктов питания. Характеристика основных химических

Уметь определять приоритеты собственной деятельности, оценивать свои творческие возможности; планировать профессиональную карьеру и реализацию личностного потенциала

Типовое задание 1. Определение вида основного и вспомогательного сырья для производства мясной продукции.

Типовое задание 2. Изменение в процессе производства органолептических и физико-химических и биохимических показателей качества мясной продукции.

Навык реализации приёмов, методов, технологий для формирования целей, направлений в собственной деятельности

Типовое задание 1: Проектирование технологических процессов при производстве мясной продукции с учетом зарубежного опыта.

Типовое задание 2: Оценка качественных показателей мясной продукции в сравнении с зарубежным и передовым отечественным опытом.

УК-6/ УК-6.2

Знать: способов самоорганизации, использования личностного творческого потенциала

10. Химизм процессов при производстве продуктов питания. Характеристика основных химических и биохимических реакций.
11. Теплофизические характеристики. Коэффициенты теплопроводности и температуропроводности.
12. Методы измерений и измерительные приборы в реологии.
13. Классификация пищевых продуктов по реологическим свойствам и текстурным признакам.
14. Концепция функционального питания. Функциональные ингредиенты и продукты.
15. Технология производства комбинированных мясных продуктов.
16. Классификация биологически активных добавок к пище.

17. Научные основы производства мясных продуктов с использованием биологически активных добавок.

Уметь применять технологии для успешной адаптации и развития в собственной деятельности

Типовое задание 1. Определение вида основного и вспомогательного сырья для производства мясной продукции.

Типовое задание 2. Изменение в процессе производства органолептических и физико-химических и биохимических показателей качества мясной продукции.

Навык способов саморазвития и самореализации, критической оценки результатов собственной деятельности по решению профессиональных задач на основе самооценки

Типовое задание 1: Проектирование технологических процессов при производстве мясной продукции с учетом зарубежного опыта.

Типовое задание 2: Оценка качественных показателей мясной продукции в сравнении с зарубежным и передовым отечественным опытом.

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

УК-6- Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

УК-6.1- Определяет и реализует приоритеты собственной деятельности

Задания закрытого типа:

1. Процессом выработки новых научных знаний, форма реализации и развития науки, осуществление оценки влияния на объекты разных факторов и наряду с этим изучение взаимодействия между явлениями с целью получения убедительно доказанных и полезных для науки и практики решений называется:

- а) Научным исследованием;
- б) Научным открытием;
- в) Научной гипотезой

Правильный ответ: а

2. Качеством научной концепции, которое означает, что возможно проведение каких-либо специфических экспериментов с таким оригинальным результатом, который подтвердит концепцию называется:

- а. Подтверждаемость;
- б. Гипотеза;
- в. Критерий научности;

Правильный ответ: а

3. Одним из основных требований к теме научной работы - состоящей в оригинальности заложенной в тему основной идеи, обеспечивающей углубление или обновление сложившихся в науке представлений, называется

- а) Научное представление;
- б) Научная новизна;
- в) Научный плагиат.

Правильный ответ: б

4. Система, процесс или явление, порождающие проблемную ситуацию, избранные для изучения, называют

- а) Объект исследования;
- б) Научная новизна;

- в) Научный плагиат.
 - г) Метод исследования
- Правильный ответ: а

5. Средство приобретения научных знаний, умений, практических навыков и данных в каких-либо сферах деятельности.:

- а) Объект исследования;
 - б) Научная новизна;
 - в) Научный плагиат.
 - г) Метод исследования
- Правильный ответ: г

Задания открытого типа

1. _____ - это способ познания, с помощью которого в контролируемых и управляемых условиях анализируется явление действительности.

Правильный ответ: Эксперимент

2. _____ - сформулированные в одном предложении основные мысли.

Правильный ответ: Тезисы

3. _____ - краткое изложение или краткая запись содержания какого-либо текста.

Правильный ответ: Конспект

4. _____ (эл. адрес) - это научная электронная библиотека, размещенная в интернете, и поэтому она очень удобна в использовании, так как любой пользователь может посетить ее, когда пожелает. Была создана в 1999 году для обеспечения российским ученым электронного доступа к главным иностранным научным изданиям.

Правильный ответ: Elibrary.ru

5. _____ - это отзыв о научной работе, в котором критически оцениваются основные положения и результаты рецензируемого исследования.

Правильный ответ: Рецензия

6. _____ - это эксперт, который действует от имени научного журнала или издательства, проводит научную экспертизу авторских материалов для определения возможности их публикации.

Правильный ответ: Рецензент

7. Научная _____ - это форма публичного обмена достижениями, мнениями между представителями научного сообщества.

Правильный ответ: конференция

8. _____ - это соревнование, соискательство наград или премии

Правильный ответ: Конкурс

9. _____ - это конференция по научным вопросам.

Правильный ответ: Симпозиум

10. _____ - прослушивание или обсуждение аспирантских и студенческих докладов или результатов самостоятельных исследований.

Правильный ответ: Семинар

11. _____ - это собрание предметов, результатов научной деятельности для их обозрения.

Правильный ответ: Выставка

12. _____ темы научной работы отражает ее важность, злободневный характер, соответствие задачам науки и практики, решаемым в настоящее время.

Правильный ответ: Актуальность

13. Научная _____ состоит как в ее отличии от выполненных ранее исследований, так и в оригинальности основной идеи, заложенной в тему и обеспечивающей углубление или обновление сложившихся в науке представлений.

Правильный ответ: новизна

14. Практическая _____ характеризует применение результатов исследования при решении прикладных задач, встречающихся в науке, жизни, обществе, экономике и хозяйстве.

Правильный ответ: значимость

15. Мясо на костях, полученное при убое животного после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног, называется _____

Правильный ответ: туша

УК-6.2- Использует способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки.

Задания закрытого типа:

1. Процессом выработки новых научных знаний, форма реализации и развития науки, осуществление оценки влияния на объекты разных факторов и наряду с этим изучение взаимодействия между явлениями с целью получения убедительно доказанных и полезных для науки и практики решений называется:

- а) Научным исследованием;
- б) Научным открытием;
- в) Научной гипотезой

Правильный ответ: а

2. Качеством научной концепции, которое означает, что возможно проведение каких-либо специфических экспериментов с таким оригинальным результатом, который подтвердит концепцию называется:

- а. Подтверждаемость;
- б. Гипотеза;
- в. Критерий научности;

Правильный ответ: а

3. Одним из основных требований к теме научной работы - состоящей в оригинальности заложенной в тему основной идеи, обеспечивающей углубление или обновление сложившихся в науке представлений, называется

- а) Научное представление;
- б) Научная новизна;
- в) Научный плагиат.

Правильный ответ: б

4. Система, процесс или явление, порождающие проблемную ситуацию, избранные для изучения, называют

- а) Объект исследования;
- б) Научная новизна;
- в) Научный плагиат.
- г) Метод исследования

Правильный ответ: а

5. Средство приобретения научных знаний, умений, практических навыков и данных в каких-либо сферах деятельности.:

- а) Объект исследования;
- б) Научная новизна;
- в) Научный плагиат.
- г) Метод исследования

Правильный ответ: г

Задания открытого типа

1. _____ - это способ познания, с помощью которого в контролируемых и управляемых условиях анализируется явление действительности.

Правильный ответ: Эксперимент

2. _____ - сформулированные в одном предложении основные мысли.

Правильный ответ: Тезисы

3. _____ - краткое изложение или краткая запись содержания какого-либо текста.

Правильный ответ: Конспект

4. _____ (эл. адрес) - это научная электронная библиотека, размещенная в интернете, и поэтому она очень удобна в использовании, так как любой пользователь может посетить ее, когда пожелает. Была создана в 1999 году для обеспечения российским ученым электронного доступа к главным иностранным научным изданиям.

Правильный ответ: Elibrary.ru

5. _____ - это отзыв о научной работе, в котором критически оцениваются основные положения и результаты рецензируемого исследования.

Правильный ответ: Рецензия

6. _____ - это эксперт, который действует от имени научного журнала или издательства, проводит научную экспертизу авторских материалов для определения возможности их публикации.

Правильный ответ: Рецензент

7. Научная _____ - это форма публичного обмена достижениями, мнениями между представителями научного сообщества.

Правильный ответ: конференция

8. _____ - это соревнование, соискательство наград или премии

Правильный ответ: Конкурс

9. _____ - это конференция по научным вопросам.

Правильный ответ: Симпозиум

10. _____ - прослушивание или обсуждение аспирантских и студенческих докладов или результатов самостоятельных исследований.

Правильный ответ: Семинар

11. _____ - это собрание предметов, результатов научной деятельности для их обозрения.

Правильный ответ: Выставка

12. _____ темы научной работы отражает ее важность, злободневный характер, соответствие задачам науки и практики, решаемым в настоящее время.

Правильный ответ: Актуальность

13. Научная _____ состоит как в ее отличии от выполненных ранее исследований, так и в оригинальности основной идеи, заложенной в тему и обеспечивающей углубление или обновление сложившихся в науке представлений.

Правильный ответ: новизна

14. Практическая _____ характеризует применение результатов исследования при решении прикладных задач, встречающихся в науке, жизни, обществе, экономике и хозяйстве.

Правильный ответ: значимость

15. Мясо на костях, полученное при убое животного после съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног, называется _____

Правильный ответ: туша

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

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

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

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

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;

- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;

- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

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

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

| № пп | Наименование раздела (темы) дисциплины | Формируемая компетенция | Индикатор достижения компетенции | Этап формирования компетенции | Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.) | Срок проведения контрольного мероприятия |
|------|---|-------------------------|----------------------------------|-------------------------------|--|--|
| 1 | Раздел 1. «Введение» | УК-6 | УК-6.1 УК-6.2 | I этап II этап III этап | Написание реферата Защита презентации. Тесты. | 2 занятие |
| 2 | Раздел 2. «Пищевая ценность мясных продуктов» | УК-6 | УК-6.1 УК-6.2 | I этап II этап III этап | Написание реферата Защита презентации Решение задачи | 4 занятие |
| 3 | Раздел 3. «Сырьевые ресурсы пищевых производств» | УК-6 | УК-6.1 УК-6.2 | I этап II этап III этап | Написание реферата Защита презентации Тесты. | 5 занятие |
| 4 | Раздел 4. «Научные основы специализированного питания» | УК-6 | УК-6.1 УК-6.2 | I этап II этап III этап | Написание реферата Защита презентации. | 6 занятие |
| 5 | Раздел 5. «Реологические и структурно-механические свойства мясных систем» | УК-6 | УК-6.1 УК-6.2 | I этап II этап III этап | Написание реферата Защита презентации Тесты. | 8 занятие |
| 6 | Раздел 6. «Научные основы проектирования многокомпонентных мясных систем» | УК-6 | УК-6.1 УК-6.2 | I этап II этап III этап | Написание реферата Защита презентации Тесты | 10 занятие |

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

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

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

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

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

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

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

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

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

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

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

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

Критерии и шкалы оценивания тестов

| Критерии оценки при текущем контроле |
|---|
| процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»); |
| процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворитель- |

| |
|--|
| но») |
| процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо») |
| процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично») |

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

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

Критерии и шкалы оценивания презентации

| Дескрипторы | Минимальный ответ 2 | Изложенный, раскрытый ответ 3 | Законченный, полный ответ 4 | Образцовый ответ 5 |
|--------------------|--|--|--|---|
| Раскрытие проблемы | Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. | Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. | Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. | Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы. |
| Представление | Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. | Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина. | Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. | Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. |
| Оформление | Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации. | Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. | Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации. | Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. |

| | | | | |
|-------------------|-------------------------|--|---|---|
| Ответы на вопросы | Нет ответов на вопросы. | Только ответы на элементарные вопросы. | Ответы на вопросы полные и/или частично полные. | Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или |
|-------------------|-------------------------|--|---|---|

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

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

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

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

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

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

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

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

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

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

| Действие | Сроки очная форма | Методика | Ответственный |
|------------------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Выдача вопросов зачету | 1 занятие | На лекциях, по интернет | Ведущий преподаватель |
| Консультации | в сессию | На групповой консультации | Ведущий преподаватель |
| Зачет | в сессию | Устно по ФОС | Ведущий преподаватель |
| Формирование оценки | на зачете | В соответствии с критериями | Ведущий преподаватель |

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

| Основная литература | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС |
|--|---|
| Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – 121 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 (дата обращения: 02.06.2023). – Текст : электронный. | https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 |
| Учебное пособие по курсу «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» для магистров по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» : учебное пособие / составители А. С. Хамицаева, Ф. Н. Цогоева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2022. — 272 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/258698 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/258698 |
| Дополнительная литература | Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС |
| Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69876 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/69876 |
| Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев, А. Е. Краснов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-164-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69866 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. | https://e.lanbook.com/book/69866 |

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавате-

ля и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения ИЗ МТО

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- Windows 8.1
- Office Standard 2013
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Zoom Свободно распространяемое ПО
- Yandex Browse Свободно распространяемое ПО
- Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка
- Лаборатория ММИС Деканат
- Лаборатория ММИС «Планы»

- Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)
- Dr.Web
- 7-zip Свободно распространяемое

Перечень профессиональных баз данных

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

Перечень информационных справочных систем

| Наименование ресурса | Режим доступа |
|--|---|
| Федеральный портал «Российское образование» | http://www.edu.ru/ |
| Союз образовательных сайтов | www.allbest.ru |
| Электронно-библиотечная система - издательства «Лань» | http://e.lanbook.com/ |
| Союз образовательных сайтов | http://www.twirpx.com/ |
| Компания 000 Волтек Групп | Voltekgroup.com |
| Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов | http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovaniya/503/ |
| Электронная библиотека КемТИПП | http://e-lib.kemtip.ru/?id=34&section=2 |
| База ГОСТов ГОСТ 17527-2014 | http://standartgost.ru/g/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_17527-2014 |
| Упаковка. Термины и определения | |
| Независимый портал для специалистов мясной индустрии «Мясной эксперт» | http://www.meat-expert.ru/forums/forum/7-obolochka-upakovka-markirovka/ |
| Технологии и оборудование для производства мясных продуктов | http://meat-pro.ru/pelmeni/kratkaya-tehnologiya-proizvodstva-pelmeney.html |
| Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс» | http://www.consultant.ru |
| Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики | http://www.gks.ru |
| Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области | http://www.don-agro.ru |
| Официальный портал правительства Ростовской области | http://www.donland.ru |
| Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА» | http://raexpert.ru/ |
| Институт статистических исследований и экономики знаний | https://issek.hse.ru/ |
| Научная электронная библиотека | http://elibrary.ru |
| AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям | https://agris.fao.org/agris-search/index.do |
| Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature | https://link.springer.com/ |
| Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection» | https://www.sciencedirect.com/ |
| Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструмен- | www.scopus.com |

| Наименование ресурса | Режим доступа |
|---|---|
| тами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных | |
| Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science | http://webofscience.com |
| Университетская библиотека онлайн | http://biblioclub.ru/ |
| Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ | https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktная-informatsiya.php |
| Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection. | https://search.proquest.com/agricenvironm/ |
| Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ". | https://polpred.com |
| Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков | https://meat-expert.ru/forums/ |
| Журнал «Мясные технологии» | https://www.meatbranch.com/forum.html |
| Союз образовательных сайтов | Электронные библиотеки www.allbest.ru |
| Яндекс | http:// Yandex.ru |
| Пищевые ингредиенты, добавки и пряности | http://www.ingred.ru/ свободный. |
| Функциональные пищевые продукты | www.preparedfoods.com |
| ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов | http://www.fao.org/ |

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

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

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

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

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

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

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

Оснащенность и адрес помещений

| | |
|--|--|
| <p>Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвигной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Ureal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p> | <p style="text-align: center;">346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27</p> |
| <p>Аудитория № 605 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория оценки качества мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, шкафы лабораторные).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (переносной), экран (переносной)); специализированное учебное оборудование - рефрактометр, крытая баня (переносная), микроскоп, лабораторная посуда, центрифуга, муляжи сыров, прибор для измерения влаги (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p> | <p style="text-align: center;">346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p> |
| <p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA</p> | <p style="text-align: center;">346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p> | |
|--|--|