Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:13:01
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Сенсорный анализ сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

Направленность программы **Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

Форма обучения **очная, очно - заочная**

Программа разработана:

Лосевская С.А.	_____	доцент	канд.с.-х. наук	доцент
ФИО	(подпись)	(должность)	(степень)	(звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры экономики и товароведения
протокол заседания от 17.03..2026 г № 10 Зав. кафедрой _____ Бунчиков О.Н.
(подпись) ФИО.

п. Персиановский, 2026 г

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

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующихкомпетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК-2)

Индикаторы достижения компетенций:

Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.(ПК-2.3).

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательнойпрограммы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-2	-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-2.3Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	*Знание* методов контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
			Умение: контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
			Навык и / или опыт деятельности: владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

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

Семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очно-заочная форма обучения 2022; 2023,2024,2025 год набора						
3/6	5/180	32	32	1,3	114,7	экзамен
очная форма обучения 2026 год набора						
3/6	5/180	32	48	1,3	98,7	экзамен

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ(РАЗДЕЛАМ)СУКАЗАНИЕМОТВЕДЕННОГОНАНИХКОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Структурадисциплинысостоитиз разделов(тем):

Структурадисциплины		
Раздел 1. «Сенсорная характеристикакаксоставляющая качествапродовольственных товаров»	**Раздел 2.** «Психофизиологическиеосновыорганолептики»	**Раздел 3.** «Организация современного сенсорного анализа»
Раздел4.«Экспертная методология в дегустационном анализе»	**Раздел5.**«Взаимосвязь результатов сенсорного иинструментального анализа»	

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов форма обучения	
			2022/23/ 24/25	2026
			очно- заочно	очно
1	Раздел1. «Сенсорная характеристикакак составляющаякачества продовольственныхто-	Вопрос1.Определениенауки органолептики,ее цели и задачи.Роль сенсорного анализа вэкспертизе качества продовольственных товаров. Вопрос2.Классификация качественных признаков продовольственных товаров:показатели назначения,технологичности,сохраняемости,эстетическиеидругиефакторы, влияющиенакачество. Вопрос3.Место органолеп-	7	7

	варов»	Тических показателей в си- Стеме качественных признаков продовольственных товаров. Вопрос4.Номенклатура показателей,определяемых при помощи органов чувств.Современная терминология. Вопрос5.Природавеществ, обусловливающихокраскуи флеворпродуктов.Проблема колорантов,ароматизаторов и вкусовых добавок в связи с фактором риска для здоровья человека. Вопрос6.Влияние структуры,состава и свойств продуктов на показатели консистенции,плотности,эластичности идругие,воспринимаемые с помощью глубокого осязания (нажима)и в полости рта. Вопрос7.Взаимосвязь консистенции с характеристикой усвояемости,свежести,вкусности и другими признаками, формирующими общее представление человека окачестве продовольственных товаров. Вопрос 1. Теоретические основы восприятия сенсорныхпризнаков товаров. Психофизиологические основы органолептики.		
2.	**Раздел2.**«Психофизиологические основы органолептики»	Вопрос2.Тестирование дегустаторов посенсорным способностям. Вопрос1.Методы дегустационного анализа	7	7
3.	**Раздел 3.** «Организация современного сенсорногоанализа»	Вопрос2.Системаорганизациииипроведениясенсорного анализа. Вопрос1.Требованиякэкс-пертам-дегустаторам.	7	7
4	Раздел 4. «Экспертнаяметодология в дегустационномализе»	Вопрос2.Экспертные методы в разработке балловыхшкал и в профильном анализе. Вопрос 1. Взаимосвязь описательнойиквалиметрическойхарактеристикисенсорныхпризнаковсфизико-химическимиидругими показателями качества,определяемыми инструментальными методами.	6	6

5.	**Раздел5.**«Взаимосвязьрезультатов сенсорногои инструментальногоанализа»	Вопрос2.Примеры органолептическихиинструментальныхописанийпоказателей,характеризующих качествопродовольственныхто-варов. Вопрос 3. Использование расчетных и графических методов.Коэффициентыкорреляции.	5	5
Итого			32	32

Содержание практических занятий по дисциплине, структурированноепо разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видовзанятий:

№	**Наименование раздела (темы) дисциплины**	**№ и название семина-ров / практических за-нятий / лабораторныхработ.** ***Элемент практической подготовки***	**Вид текущего контроля**	**Кол-во часов/форма обучения**	
				2022/23 /24/25	**2026**
				очно-заочно	**очное**
	Раздел 1. «Сенсорнаяхарактеристика как составляющая качествапродовольственныхтоваров»	Практическоезанятие 1.Определение науки органолептики,ее цели и задачи. Рольсенсорногоанализавэкспертизе качествапродовольственныхтоваров. Практическоезанятие 2. Классификация качественныхпризнаковпродовольственныхтоваров:показатели назначения, тех-нологичности,сохраняемости,эстетические и другие факто-ры, влияющие на качество. Практическоезанятие 3.Местоорганолептическихпоказателейвсистемекачествен-ныхпризнаковпродовольственных товаров. Практическоезанятие 4.Номенклатура показателей, определяемых при помощи органов чувств. Совре-меннаятерминология. Практическоезанятие5 .Природа веществ, обусловливающих окраску и флеворпродуктов. Проблема колорантов,аромати-	Защита презентации Опрос Тестирование	7	10

		заторов и вкусовых добавок в связи с фактором рискадля Здоровья человека. Практическоезанятие 6.Влияниеструкту-ры, состава и свойств продуктов на показа-тели консистенции,плотности,эластич-ностиидругие,вос-принимаемые с помощью глубокого осязания (нажима) и вполости рта. Практическоезанятие 7. Взаимосвязь конси-стенциисхарактери-стикой усвояемости,свежести, вкусности идругимипризнаками,формирующи миоб-щеепредставлениечеловека о качестве продовольственныхтоваров. Элементы практической подготовки: отработка навыков определения консистенции			
	Раздел2.«Психофи-зиологические основыорганолептики»	Практическоезанятие 1. Теоретические основы восприятия сенсорных признаков то-варов. Психофизио-логическиеосновы органолептики. Практическоезанятие 2. Тестирование дегу-статоровпосенсор-нымспособностям. Элементы практической подготовки: отработка навыков отбора дегустаторов по сенсорным спочсобностям	Защита презентации Опрос Тестирова-ние	7	10
	Раздел 3. «Организа-циясовременногосен-сорного анализа»	Практическоезанятие 1.Методыдегустаци-онногоанализа Элементы практической подготовки: отработкаметодов дегустационного анализа Практическое занятие2.Системаорганизации и проведения сенсорного анализа.	Защита презентации Опрос Тестирова-ние	7	10
	Раздел4.«Экспертнаяметодология в дегу-стационномонализе»	Практическоезанятие 1.Требованиякэкс-пертам-дегустаторам. Элементы практической подготовки: отработкатребований к экспертам-дегустаторам Практическоезанятие	Защита презентации Опрос Тестирова-ние	6	9

		2. Экспертные методывразработкебалло-выхшкаливпро-фильноманализе. Элементы практической подготовки: отработкаэкспертных методов в разработке балловых шкалив профильном анализе			
	Раздел5.«Взаимосвязьрезультатов сенсорногоиинструментальногоанализа»	Практическоезанятие 1. Взаимосвязь описа-тельнойиквалимет-рическойхарактери-стики сенсорных при-знаковсфизико-химическимиидру-гимипоказателямикачества, определяе-мымиинструмен-тальнымиметодами. Практическоезанятие 2.Примерыоргано-лептическихиин-струментальныхопи-санийпоказателей,характеризующихка-чествопродовольственных товаров. Практическоезанятие 3.Использованиерасчетных и графиче-скихметодов. Коэф-фициентыкорреля-ции. Элементы практической подготовки: отработка экспертныхметодов вразработкебалло-выхшкаливпро-фильноманализе	Защита презентации Опрос Тестирование	5	9
Итого				32	48

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельнойработы	Кол-во часов / форма обучения	
			2022/23/2024/2025	2026
			очно-заочно	очно

1.	**Раздел 1.** «Сенсорнаяха рактеристика как со-ставляющая качествапродо вольственных то-варов»	Подготовка кпрактическим за-нятиям. Написа-ние рефератаи/или эссе. Решение ситуацион-ных задач. Подготовка презентаций.Подготовкак тестированию изачету.	23	20
2.	**Раздел2.** «Психофизио-логическиеос новыор-ганолептики»	Подготовкак практическим занятиям.Написа ние рефератаи/или эссе. Решение ситуацион-ных задач. Подготовка презента-ций. Подготовка ктестированиюи зачету.-	23	20
3.	**Раздел 3.** «Организацияс овременного сенсорно-гоанализа»	Подготовка кпрактическим за-нятиям. Написание рефератаи/или эссе. Реше-ние ситуацион-ных задач. Подготовка презентаций. Подготовка ктестированиюи зачету.	23	20
4	**Раздел 4.** «Экспертнаям етодология в дегуста-ционномана лизе»	Подготовка кпрактическим занятиям. Написание рефератаи/или эссе. Решение ситуацион-ных задач. Подготовка презентаций. Подготовка ктестированиюи зачету.	23	20
5.	**Раздел5.**«Взаи мосвязьрезуль татов сенсорногои инструменталь ногоанализа»	Подготовка кпрактическим занятиям. Написание рефератаи/или эссе. Решение ситуацион-ных задач. Подготовка презентаций. Подготовка ктестированиюи зачету.	22,7	18,7
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**1,3**	**1,3**
Итого			**114,7**	**98,7**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯСАМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дис-циплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библио-теке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. «Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственны	Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148566. — Режим	https://e.lanbook.com/book/148566

х товаров»	доступа: для авториз. пользователей	
	Товароведение и экспертиза мяса и мясной продукции: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148575. — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/148575
	Технология кисломолочных продуктов : учебное пособие для вузов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 148 с. — ISBN 978-5-507-50756-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/462701— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/462701
Раздел 2. «Психофизиологические основы органолептики»	Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148566. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/148566
	Товароведение и экспертиза мяса и мясной продукции: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148575. — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/148575
	Технология кисломолочных продуктов : учебное пособие для вузов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 148 с. — ISBN 978-5-507-50756-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/462701— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/462701
Раздел 3. «Организация современного сенсорного анализа»	Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148566. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/148566
	Товароведение и экспертиза мяса и мясной продукции: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148575. — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/148575

	Технология кисломолочных продуктов : учебное пособие для вузов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 148 с. — ISBN 978-5-507-50756-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/462701— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/462701
Раздел 4. «Экспертная методология в дегуста-ционном анализе»	Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148566. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/148566
	Товароведение и экспертиза мяса и мясной продукции: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148575. — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/148575
	Технология кисломолочных продуктов : учебное пособие для вузов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 148 с. — ISBN 978-5-507-50756-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/462701— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/462701
Раздел 5. «Взаимосвязь результатов сенсорногои инструментального анализа»	Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148566. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/148566
	Товароведение и экспертиза мяса и мясной продукции: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148575. — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/148575
	Технология кисломолочных продуктов : учебное пособие для вузов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 148 с. — ISBN 978-5-507-50756-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/462701— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/462701

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессеосвоенияобразовательной программы

Номер/ индекс компе-тенции	Содержание компетенции (или ее ча-сти)	Врезультате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навыки (или)опыт деятельности
ПК-2/2.3	-Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	*:* контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Описаниепоказателейикритериевоцениваниякомпетенцийнаразличныхэтапахихформирования, описаниешкалоценивания

Описаниешкалыоцениваниясформированностикомпетенций

Компетенциинаразличныхэтапахихформированияоцениваютсяшкалой:«зачтено»,«незачтено»вформезачета.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования

Результат обучения подисциплине	*Критериипоказателиоцениваниярезультатовобучения*			
	«незачтено»	*«зачтено»*		
Iэтап **Знать** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.3)**	**Фрагментарные знания-** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **/Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Сформированные,носодержащие отдельные пробелызнания** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Сформированныеисистематические знания** методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
IIэтап **уметь** - контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.3)**	**Фрагментарное умение** - контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции -	**В целом успешное, но не систематическоеумение-** контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Вцеломуспешное,носодержащее отдельные пробелыумение-** контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Успешноеисистематическое умение** контролировать качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции
IIIэтап **Владетьнавыками** владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **(ПК-2/2.3)**	**Фрагментарное применение Навыков** владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применениенавыков** владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Вцеломуспешное,нонесистематическое применениенавыков** владение владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции	**Вцеломуспешное,нонесистематическое применение навыков** владение методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

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

Перечень вопросов к контрольным мероприятиям

ПК-2 Способен определять качество сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПК-2.3 Уметь пользоваться методами контроля качества

сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Задания открытого типа:

1.Анализ с помощью органов чувств высокоспецифических рецепторных органов), обеспечивающих организму получение информации с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции называется …

Правильный ответ:,сенсорный анализ

2.Сенсорный анализ пищевых вкусовых и ароматизирующих веществ с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха…..

Правильный ответ: органолептический анализ

3.Качественная и количественная оценки ответной реакции органов чувств человека на свойства пищевого продукта, определяемые с помощью различных методов (качественное выражение в словесном описании, количественное - в баллах или графически).…

Правильный ответ: органолептическая оценка

4. Величина, обратная порогу чувствительности, называется…….

Правильный ответ: степенью чувствительности

5.Органом восприятия запаха служит….

Правильный ответ: нос

6.Область науки, изучающая свойства пищевых продуктов их ингридиентов, вызывающих сенсорную реакцию человека, и стадии технологических процессов, формирующие эти свойства…..

Правильный ответ: органолептика

7.Вещество или электрофизическое воздействие, вызывающее ощущение при взаимодействии с хеморецептором…

Правильный ответ: стимул

8.Ощущение, для которого типичным вкусовым стимулом является раствор хлорида натрия**...**

Правильный ответ: соленый вкус

9.Ощущение, для которого типичным вкусовым стимулом является раствор сахарозы– это ?**.....**

Правильный ответ:сладкий вкус

10.Ощущение, для которого типичным вкусовым стимулом является раствор уксусной кислоты – это ?…..

Правильный ответ: кислый вкус

11. Флевор определяет в продукте..…

Правильный ответ: вкусность

12.Характеристика текстуры, выражающая совокупность реологических свойств пищевого продукта.?....

Правильный ответ: консистенция

13.Лицо, привлекаемое для органолептических испытаний качества продукта после проверки его органов чувств на патологию…

Правильный ответ: испытатель

14.Испытатель, отобранный по специальной методике для проведения органолептической оценки пищевых продуктов и ароматизирующих веществ и систематически тренируемый на специальных образцах и тестах.?....

Правильный ответ: дегустатор

15.Условия проведения сенсорного анализа.…..

Правильный ответ: постоянная температура и влажность помещения

Задания закрытого типа

Тест 1

Впечатлительность дегустатора зависит от:

А. Силы импульса

Б. Размера пробы

В. Свежести продукта
Ответ: а
2. К количественным методам сенсорного анализа не относится
А «Дуо-трио»
Б. Индекса разбавления
В. Скоринг
Ответ: а
3. Понятие «порог идентификации» означает
А. Минимальную величину стимула, вызывающую ощущение
Б. Минимальную величину стимула, позволяющую определить характер ощущения
В. Минимальная величина стимула, выше которой нет разницы в интенсивности вызываемого им ощущения
Ответ: б
4. Какой из признаков не характеризует консистенцию продукта
А. Эластичность
Б. Наличие послевкусия
В. Твердость
Ответ: б
5. Интенсивность запаха зависит от:
А. Наличия в продукте летучих веществ
Б. Концентрации вещества
В. Мелкой или крупной расфасовки продукта
Ответ: а б
6. Настройка анализаторов дегустаторов включает:
А. Дегустацию эталонных растворов
Б. Дегустацию растворов с высокой концентрацией вкусовых веществ
В. Полное расслабление
Ответ: а
7. Лучшее восприятие запаха продукта происходит при температуре:
А. Ниже О °С
Б. При комнатной температуре
В. При температуре около 35°С
Ответ: в
8. Какая из характеристик не относится к вкусовой
А. Сладкий
Б. Терпкий
В. Горький
Ответ: б
9. Какая шкала используется для оценки качества масла коровьего:
А. 20-и балльная
Б. 100- бальная
В. 5-й балльная
Ответ: а
10.. Какова оптимальная температура воздуха в дегустационном зале
А. 16-22°С
Б. 8-10°С
В. 24-26 °С
Ответ: б

Формы контроля позволяющие оценить сформированность компетенций по дисциплине «Сенсорный анализ продовольственных товаров»

№	Контролируемые разделы дисциплины	Компетенции/ индикатор достижения компетенции	Наименование оценочного средства
1.	**Раздел 1.** «Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственных товаров»	**ПК-2.3**	**Контрольный опрос**
2.	**Раздел 2.** «Психофизио-логические основы ор-ганолептики»	**ПК-2.3**	
3.	**Раздел 3.** «Организация современного сенсорного анализа»	**ПК-2.3**	
4.	**Раздел 4.** «Экспертнаяметодология в дегустационном анализе»	**ПК-2.3**	**Контрольный опрос**
5.	**Раздел 5.** «Взаимосвязь результатов сенсорногои инструментального анализа»	**ПК-2.3**	

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

Вопросы к Экзамену ПК-2.3

1.Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров.
2.Показатели качества продуктов: гигиенические.
3.Показатели качества продуктов: антропометрические.
4.Показатели качества продуктов: физиологические.
5.Показатели качества продуктов: психофизиологические и психологические.
6.Показатели качества продуктов: эстетические.
7.Патентно-правовые показатели качества продуктов, унификация, стандартизация.
8.Показатели качества продуктов: экологические.
9.Показатели качества товаров социального назначения.
10.Показатели качества товаров функционального назначения.
11.Показатели качества продуктов: экономические, транспортабельности и сохраняемости.
12.Показатели качества продуктов: безопасность применения.
13.Органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью зрения.
14.Органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима).
15.Органолептические показатели качества продукта, определяемые обонянием.
16.Органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью органов чувств полости рта.
17.Природа и факторы визуальных (зрительных) ощущений.
18.Восприятие запахов.
19.Вкусовые ощущения.
20.Влияние факторов на вкусовые и обонятельные ощущения.
21.Способы восстановления обонятельной чувствительности.

22.Природа и факторы, влияющие на осязательные ощущения.
23.Вещества, обуславливающие окраску продуктов: пигменты пищевых продуктов.
24.Вещества, обуславливающие окраску продуктов: пищевые красители.
25.Вещества, обуславливающие окраску продуктов: цветокорректирующие и отбеливающие вещества.
26.Ароматобразующие вещества продуктов.
27.Пищевые ароматизаторы.
28.Итенсификаторы (усилители) вкуса и запаха
29.Вкусовые вещества.
30.Вещества, регулирующие кислотность продукта.
31.Коптильные препараты и ароматизаторы.
32.Неферментативные процессы флеворообразования (карбониламиновая реакция).
33.Ферментативные процессы флеворообразования (брожение, окисление и т.д.).
34.Классификация терминов определения консистенции пороков.
35.Методика органолептического анализа механических параметров консистенции.
36.Группы параметров консистенции: механические, геометрические и т.д.
37.Улучшители консистенции: загустители и желеобразующие агенты.
38.Улучшители консистенции: эмульгаторы и стабилизаторы.
39.Улучшители консистенции: влагоудерживающие компоненты.
40.Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества.
41.Систематика сенсорных методов дегустационного анализа.
42.Методы потребительской оценки в дегустационном анализе (шкала желательности, шкала гедоническая).
43.Аналитические методы органолептического анализа: метод парного сравнения, треугольный метод и «дуо-трио», метод двух из пяти.
44.Аналитические методы органолептического анализа: метод единичных стимулов, метод многочисленных стандартов, ранговый метод.
45.Аналитические методы органолептического анализа: количественные различительные методы (метод индекса разбавлений, scoring).
46.Аналитические методы органолептического анализа: описательные методы –профильный анализ.
47.Аналитические методы органолептического анализа: описательные методы –балловый метод.
48.Балловые шкалы: 100-балловая, 30-балловая, 25-балловая.
49.Балловые шкалы: 10-балловая, 9-балловая. Унифицированная балловая система.
50.Формирование экспертной группы.
51.Применение экспертных методов в профильном анализе.
52.Применение экспертных методов при разработке балловых шкал.
53.Отбор и обучение дегустаторов.
54.Тестирование цветоразличительной чувствительности дегустаторов.
55.Тестирование органа обоняния дегустаторов
56.Тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов.
57.тестирование дегустаторов: испытание воспроизводимости результатов.
58.Аттестация дегустаторов.
59.Программа подготовки специалистов сенсорного анализа пищевых продуктов Д.Е. Тильгнера.
60.Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.

Темы рефератов / докладов

1.Современные направления развития сенсорного анализа продовольственных товаров.
2.Разработка и внедрение методов сенсорного анализа качества пищевых продуктов.
3.Современные методы и подходы обеспечния достоверности результатов сенсорного анализа (дегустационной оценки) качества пищевых продуктов.

4. Исследование факторов, влияющих на качественные показатели продовольственных товаров.
5.Сравнительная характеристика особенностей сенсорного анализа свойств и показателей качества продовольственных товаров.
6. Признаки идентификации качества меда.
7. Потребительские свойства плодовоягодных соков и анализ потребительских предпочтений.
8.Сравнительная характеристика балльной системы оценки качества продовольственных товаров.
9. Разработка шкалы балльной оценки продовольственных товаров.
10. Экспертные методы установления коэффициентов весомости показателей качества.

Перечень вопросов, выносимых на данную дисциплину для контрольных мероприятий

1. Основные цели введения пищевых добавок в продовольственные товары.
2. Основные функциональные классы пищевых добавок и их значение.
3. Гигиенические регламентации пищевых добавок в продуктах питания.
4. Натуральные пищевые красители. Характеристика и технологические функции.
5. Синтетические пищевые красители. Характеристика и особенности применения.
6. Методы консервирования пищевых продуктов. Условное деление консервантов.
7. Сорбиновая кислота, основание и область для ее широкого применения.
8. Бензойная кислота и ее соли, область применения, допустимое содержание.
9. Сернистая кислота и ее соли, характеристика, область применения, уровень допустимого суточного потребления.
10. Характеристика нитратов и нитритов и область их применения.
11. Функции антиокислителей в пищевых системах. Критерии степени окисленностипищевых продуктов. Товарные формы.
12. Классификация и краткая характеристика веществ, изменяющих структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.
13. Натуральные природные загустители и гелеобразователи. Характеристика и особенности использования пектинов.
14. Натуральные природные загустители и гелеобразователи. Характеристика и особенности использования желатина.
15. Природные загустители и гелеобразователи. Свойства и применение агара, агароида, каррагинанов, фурцеллерана, ксантановой камеди.
16. Целлюлоза и ее производные.
17. Классификация и краткая характеристика модифицированных крахмалов.
18. Пенообразователи. Пены. Газовые эмульсии. Характеристика свойств. Источники образования основных видов пищевых пен.
19. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию. Характеристика основных представителей.
20. Подсластители. Классификация сладких веществ по химическим и пищевым критериям.
21. Искусственные подсластители: ацесульфам, аспартам, цикломатовая кислота и ее соли, сахарин и его соли.
22. Натуральные подсластители: стевкозид, тауматин, дегидрохалконы.
23. Ароматизаторы. Классификация. Источники и способы получения. Область применения.
24. Регуляторы pH пищевых систем. Характеристика уксусной, молочной и лимонной кислот.
25. Регуляторы pH пищевых систем. Характеристика яблочной, винной и янтарной кислот.
26. Регуляторы pH пищевых систем. Характеристика и область применения адипиновой и фосфорной кислот.
27. Сенсорная оценка продовольственных товаров. Основные понятия. Термины. Определения.
28. Предмет и задачи сенсорной оценки продовольственных товаров
29. Методы сенсорной оценки.
30. Физиологические и физико-химические основы органолептики.

31. Внешний вид и зрительные ощущения. Анализатор зрительных ощущений.
32. Визуальные наблюдения. Условия для нормального зрительного восприятия.
33. Вкус и вкусовые ощущения. Анализатор вкуса. Вкусовое ощущение. Основные виды вкуса. Порог ощущения.
34. Запах и обонятельные ощущения. Классификация запахов. Механизм возникновения обонятельного ощущения.
35. Осязание и осязательные ощущения. Тактильные ощущения. Виды консистенции твердых и полутвердых продуктов. Виды консистенции жидкостей.
36. Слух и слуховые ощущения.
37. Классификация видов дегустаций.
38. Рабочая, производственная, экспертная или арбитражная дегустация.
39. Конкурсная, коммерческая, учебная, показательная дегустация.
40. Дегустационная комиссия. Состав, создание, утверждение, порядок работы.
41. Обязанности рабочей группы дегустационной комиссии.
42. Требования к дегустаторам.
43. Требования к помещениям для проведения дегустаций. Подготовительное помещение и помещения для работы дегустаторов.
44. Требования к рабочим местам дегустаторов. Оснащение рабочих мест дегустаторов.
45. Факторы, влияющие на результаты дегустационной (сенсорной) оценки.
46. Типы дегустаций: открытая, «слепая», с эталоном, без эталона.
47. Требования к пробам, предоставляемым на дегустацию.
48. Правила оформления протокола дегустационной комиссии.
49. Балловые шкалы и их применение.
50. Коэффициенты весомости и порядок их применения.
51. Методика проведения сенсорного анализа мяса и мясных продуктов.
52. Методика, проведения сенсорного анализа яиц и яичных продуктов.
53. Методика проведения сенсорного анализа рыбы и рыбных продуктов.
54. Методика проведения сенсорного анализа молока и молочных продуктов.
55. Методика проведения сенсорного анализа пищевых жиров (животных жиров, растительных масел, маргарина, кулинарных жиров).
56. Методика проведения сенсорного анализа круп.
57. Методика проведения сенсорного анализа муки.
58. Методика, проведения сенсорного анализа хлебобулочных изделий, сухарных и бараночных изделий.
59. Методика проведения сенсорного анализа макаронных изделий.
60. Методика проведения сенсорного анализа плодов (свежих, переработанных, сухих, замороженных).
61. Методика проведения сенсорного анализа овощей (свежих, переработанных, сухих, замороженных).
62. Методика проведения сенсорного анализа крахмала.
63. Методика проведения сенсорного анализа сахара (песка и рафинада).
64. Методика проведения сенсорного анализа мучных кондитерских изделий (тортов и пирожных, печенья, вафель, пряников, кексов и др.)
65. Методика проведения сенсорного анализа сахаристых кондитерских изделий (конфет, драже, мармелада, пастилы, карамели, шоколада).
66. Методика проведения сенсорного анализа плодовых вин.
67. Методика проведения сенсорного анализа виноградных вин.
68. Методика проведения сенсорного анализа пива.
69. Методика проведения сенсорного анализа коньяка.
70. Методика проведения сенсорного анализа водки.
71. Методика проведения сенсорного анализа безалкогольных напитков.

72. Методика проведения сенсорного анализа минеральной воды.
73. Методика проведения сенсорного анализа пряностей и приправ.
74. Методика проведения сенсорного анализа чая черного и зеленого.
75. Методика проведения сенсорного анализа кофе и кофейных напитков.

Задания для подготовки к Экзамену

ПК-2.3 Уметь пользоваться методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Знать

- *классификацию испытателей и экспертов, участвующих в органолептическом анализе и требованиям к ним;*
- *виды и задачи дегустаций;*
- *этапы подготовки дегустаторов;*
- *общие правила проведения, классификацию, характеристики и особенности дегустации различных продовольственных товаров;*
- *методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.*

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1.Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров.
2.Показатели качества продуктов: гигиенические.
3.Показатели качества продуктов: антропометрические.
4.Показатели качества продуктов: физиологические.
5.Показатели качества продуктов: психофизиологические и психологические.
6.Показатели качества продуктов: эстетические.
7.Патентно-правовые показатели качества продуктов, унификация, стандартизация.
8.Показатели качества продуктов: экологические.
9.Показатели качества товаров социального назначения.
10.Показатели качества товаров функционального назначения.
11.Показатели качества продуктов: экономические, транспортабельности и сохраняемости.
12.Показатели качества продуктов: безопасность применения.
13.Органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью зрения.
14.Органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима).
15.Органолептические показатели качества продукта, определяемые обонянием.
16.Органолептические показатели качества продукта, определяемые с помощью органов чувств полости рта.
17.Природа и факторы визуальных (зрительных) ощущений.
18.Восприятие запахов.
19.Вкусовые ощущения.
20.Влияние факторов на вкусовые и обонятельные ощущения.
21.Способы восстановления обонятельной чувствительности.
22.Природа и факторы, влияющие на осязательные ощущения.
23.Вещества, обуславливающие окраску продуктов: пигменты пищевых продуктов.
24.Вещества, обуславливающие окраску продуктов: пищевые красители.
25.Вещества, обуславливающие окраску продуктов: цветокорректирующие и отбеливающие вещества.
26.Ароматобразующие вещества продуктов.
27.Пищевые ароматизаторы.

28.Итенсификаторы (усилители) вкуса и запаха
29.Вкусовые вещества.
30.Вещества, регулирующие кислотность продукта.
31.Коптильные препараты и ароматизаторы.
32.Неферментативные процессы флеворообразования (карбониламиновая реакция).
33.Ферментативные процессы флеворообразования (брожение, окисление и т.д.).
34.Классификация терминов определения консистенции пороков.
35.Методика органолептического анализа механических параметров консистенции.
36.Группы параметров консистенции: механические, геометрические и т.д.
37.Улучшители консистенции: загустители и желеобразующие агенты.
38.Улучшители консистенции: эмульгаторы и стабилизаторы.
39.Улучшители консистенции: влагоудерживающие компоненты.
40.Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества.
41.Систематика сенсорных методов дегустационного анализа.
42.Методы потребительской оценки в дегустационном анализе (шкала желательности, шкала гедоническая).
43.Аналитические методы органолептического анализа: метод парного сравнения, треугольный метод и «дуо-трио», метод двух из пяти.
44.Аналитические методы органолептического анализа: метод единичных стимулов, метод многочисленных стандартов, ранговый метод.
45.Аналитические методы органолептического анализа: количественные различительные методы (метод индекса разбавлений, scoring).
46.Аналитические методы органолептического анализа: описательные методы –профильный анализ.
47.Аналитические методы органолептического анализа: описательные методы –балловый метод.
48.Балловые шкалы: 100-балловая, 30-балловая, 25-балловая.
49.Балловые шкалы: 10-балловая, 9-балловая. Унифицированная балловая система.
50.Формирование экспертной группы.
51.Применение экспертных методов в профильном анализе.
52.Применение экспертных методов при разработке балловых шкал.
53.Отбор и обучение дегустаторов.
54.Тестирование цветоразличительной чувствительности дегустаторов.
55.Тестирование органа обоняния дегустаторов
56.Тестирование вкусовой чувствительности дегустаторов.
57.тестирование дегустаторов: испытание воспроизводимости результатов.
58.Аттестация дегустаторов.
59.Программа подготовки специалистов сенсорного анализа пищевых продуктов Д.Е. Тильгнера.
60.Требования, предъявляемые к помещению и оснащению для проведения органолептического анализа.

Уметь ПК-2/2.3

- осуществлять дегустации различных видов продуктов;
-установить зависимость между физико-химическими и органолептическими показателями;
-анализировать недостатки качественных показателей изделий и сопоставлять их с нарушениями технологических режимов производства;
-пользоваться терминами для специальными описания органолептических характеристик изделий;
-анализировать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности

Задание 1. Торговая компания «Кармен» должна выбрать пункт хранения товара из трех вариантов. Единовременные капитальные вложения по этим вариантам составляют: А — 1 млн руб., Б — 1,5 млн руб., В — 1,6 млн руб. Годовые издержки, связанные с содержанием складских хранилищ и транспортной доставкой материалов со складов в адрес потребителей, равны соответственно 350 тыс., 200 тыс. и 500 тыс. руб. Выберите вариант с минимальными приведенными затратами.

Задание 2. Используя данные органолептической оценки маргарина (табл.1), рассчитайте комплексный показатель и определите категорию качества.

Таблица 1

Результаты органолептических исследований маргарина

Наименование маргарина	Вкус и запах, балл	Консистенция, балл	Цвет, балл	Комплексный показатель, балл	Категория качества
«Экстра»	5	4	5		
«Сливочный»	3	4	4		

Задание 3. Определите товарный сорт рисовой крупы, если в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушеных зерен - 0,045 г; минеральных примесей - 0,0125; дробленого риса - 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

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

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

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

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

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

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

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1. «Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственных товаров»	ПК-2/2.3	**I этап** **II этап** **III этап**	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 2. «Психофизиологические основы органолептики»	ПК-2/2.3	**I этап** **II этап** **III этап**	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 3. «Организация современного сенсорного анализа»	ПК-2/2.3	**I этап** **II этап** **III этап**	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 4. «Экспертная методология в дегустационном анализе»	ПК-2/2.3	**I этап** **II этап** **III этап**	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 5. «Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа»	ПК-2/2.3	**I этап** **II этап** **III этап**	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т.ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.
При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.
Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.
Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

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

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

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

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

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

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

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости,

откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

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

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

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

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5

Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация 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 более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров 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.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия.Присутствие

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

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

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

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

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

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

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

Основная литература	**Количество в библио-теке / ссылка на ЭБС**
Технология кисломолочных продуктов : учебное пособие для вузов / О. К. Гогаев, Т. А. Кадиева, З. А. Караева [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 148 с. — ISBN 978-5-507-50756-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/462701— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/462701
Дополнительная литература	Количество в библио-теке / ссылка на ЭБС

Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148566. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/148566
Товароведение и экспертиза мяса и мясной продукции: практикум / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148575. — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/148575

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепле- ния 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).

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

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Перечень профессиональных баз данных

Windows 8.1 Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2016 Лиц. № 66241743 OPEN 96247974ZZE1712 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.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 сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	https://www.rst.gov.ru/portal/gost
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

10. 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 специ-

ализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации.

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

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 10э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, парта аудиторная – 12 шт, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (шкаф сушильный ШЭС-3М, шкаф сушильный ШС-0,25-2,0; печь электрическая, термостат воздушный, весы электронные, калориметр фотоэлектрический КФ-3, калориметр фотоэлектрический КФ-2, центрифуга LC-425, нитрат-тестер СОЭКС (переносной), ЭКОТЕСТ (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной), индикатор радиоактивности RADEX PD 1503, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Кварц-21М-33»; центрифуга; прибор для определения группы чистоты молока, гигрометр психрометрический; прибор для определения влажности пищевых продуктов «ЭВЛАС-2М»; люминоскоп «Филин»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а
Лаборатория № 16э Технические средства: центрифуга «Ока»; вытяжной шкаф; сыроварня Bergman 12л; гастроемкость; водонагреватель; шкаф напольный «Тортора» (мойка); шкаф лабораторный – 3 шт.; реактивы; лабораторная посуда; стол.	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Лаборатория № 19э Технические средства: микроскоп «Биомед-2»; люминоскоп настольный ЛН-3У «Сова»; термостат ТС; кастрюля нержавеющая 20 л; холодильник «Атлант»; электрическая печь; стол – 3 шт.; шкаф книжный – 1 шт.; тумба – 1 шт.	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 21 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; укомплектованная специализированной мебелью (рабочие места членов комиссии/преподавателя, столы, стулья, трибуна). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проекционный экран (1), мультимедийный проектор (1), ноутбук (переносной), принтер (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (переносное). Windows 8.1 Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2016 Лиц. № 66241743 OPEN 96247974ZZE1712 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение;	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27

МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 21э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплек- тованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - про-ектор Beng Mx560; ноутбук (переносной); экран; , веб-камера Logitech;трибуна; стул на раме- 28 шт.; парта аудиторная – 14 шт.; выставочный стол с тумбой – 3 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин ; шкаф с муляжами продовольственных товаров. Специализированное учебное оборудование – термометр ТР101; ложка-весы электронная до 500 гр.; маслобойка Melasty 10л; сепаратор электрический Сибирь-120 с регулятором; мороженица автоматическая Nemox I-GREEN Gelatissimo Exclusive Black 1,7 л; йогуртница ROMMELSBA CHER JG 40; пресс для прессования сырного зерна малый пневматический; нож- лопатка для мягких сыров «Сырный ломтик»; форма для сыра с крышкой-поршнем на 500 гр.; набор для приготовления творога и сыра BRADEX TK 00192; водяная баня SHHW21600All двухуровневая (+100С); анализатор молока Ekomilk TOTAL KAM-98-2A; прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7МТ»; термостат ТС 1/80; шкаф суховоздушный ШС-80; зонд pH Testo 206 ГТД; рефрактометр ручной; люминометр 3M Clean-Trace LM1 с поверкой ГТД; центрифуга ЦЛМ 1-12. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 22э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук (переносные), экран, телевизор Toshiba); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин - шкаф с муляжами непродовольственных товаров. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а

Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 29э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (переносной), ноутбук (переносной), экран); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 2э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (экран (переносной), проектор (переносной), ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (комплект мебели магазина (кассовый аппарат, муляжи продуктов питания, витрина, стеллажи), витрина-холодильник); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27

Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	