

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

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УР и ЦТ  
\_\_\_\_\_ Ширяев С.Г.  
«29» августа 2023 г.  
м.п.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Технология лечебно-профилактических продуктов питания

Направление подготовки	<u>19.03.01 Биотехнология</u>
Направленность программы	<u>Пищевая биотехнология</u>
Форма обучения	<u>Очная, заочная</u>

#### Программа разработана:

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

#### Рекомендовано:

Заседанием кафедры пищевых технологий  
протокол заседания от 28.08.2023 № 1 Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Насиров Ю.З.  
(подпись)

п. Персиановский, 2023 г.

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-1);
- способность к реализации и управлению биотехнологическими процессами (ПК-2).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, направленность Пищевая биотехнология, представлены в таблице:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
<b>Знание</b>	
- технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания	ПК-1
- реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания	ПК-2
<b>Умение</b>	
- осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания	ПК-1
- реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания	ПК-2
<b>Навык</b>	
- осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания	ПК-1
- к реализации и управлению биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания	ПК-2
<b>Опыт деятельности</b>	
- осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания	ПК-1
- реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания	ПК-2

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

Семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию,		

				час.		оценка/зачет)
<b>заочная форма обучения 2019, 2020 год набора</b>						
9	2/72	4	10	0,2	57,8	Зачет
<b>очная форма обучения 2020 год набора</b>						
8	2/72	16	32	0,2	23,8	Зачет
<b>заочная форма обучения 2021 год набора</b>						
9	2/72	4	10	0,2	57,8	Зачет
<b>очная форма обучения 2021 год набора</b>						
8	2/72	16	32	0,2	23,8	Зачет

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

3.1 Структура состоит из 8 разделов (тем):

<b>Дисциплина</b> Технология лечебно-профилактических продуктов питания			
<b>Раздел 1.</b> Введение в биотехнологию. История развития биотехнологии.	<b>Раздел 2.</b> Наука о питании человека. Теории и концепции питания.	<b>Раздел 3.</b> Основные компоненты пищи и питательных веществ	<b>Раздел 4.</b> Биохимия, физиология и гигиена питания
<b>Раздел 5.</b> Функциональные продукты. Синбиотики - комбинированные препараты с пробиотиками и пребиотиками.	<b>Раздел 6.</b> Технология лечебно-профилактических мясо-молочных продуктов	<b>Раздел 7.</b> Основы разработки диетических, геродиетических и специальных продуктов питания	<b>Раздел 8.</b> Основы лечебно-профилактического питания: рационы и диеты в питании человека.

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

№пп	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2019, 2020, 2021	
1	<b>Раздел 1.</b> Введение в биотехнологию. История развития биотехнологии.	Вопрос 1. Введение и понятие биотехнологии. Вопрос 2. История развития биотехнологии. Вопрос 3. Основные направления технологии лечебно-профилактических продуктов.	2	0,5
2	<b>Раздел 2.</b> Наука о питании человека. Теории и концепции питания.	Вопрос 1. Теории и законы адекватного питания (рационального). Вопрос 2. Альтернативные теории питания. Вопрос 3. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). Вопрос 4. Комбинированные продукты питания.	2	0,5
3	<b>Раздел 3.</b> Основные компоненты пищи и питатель-	1. Белки, жиры, углеводы, 2. Вода и витамины, минеральные вещества, органические кислоты, ду-	2	0,5

№пп	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2019, 2020, 2021	
	ных веществ	бильные вещества, пигменты, 3.Фитонциды, азотсодержащие экстрактивные вещества и пуриновые основания.		
4	<b>Раздел 4.</b> Биохимия, физиология и гигиена питания	<p>Вопрос 1.Биохимия пищеварительного акта.</p> <p>Вопрос 2.Физиология пищеварения. Желудочно-кишечный тракт как экосистема.</p> <p>Вопрос 3. Алиментарные заболевания. Первичные болезни недостаточного и избыточного питания.</p> <p>Вопрос 3. Главные гигиенические требования к питанию.</p> <p>Вопрос 4. Питание при умственном труде, работающим во вредных условиях, особенности питания детей и беременных и кормящих женщин.</p>	2	0,5
5	<b>Раздел 5.</b> Функциональные продукты. Синбиотики - комбинированные препараты с пробиотиками и пребиотиками.	<p>Вопрос 1.Определение понятий пробиотики и функциональное питание.</p> <p>Вопрос 2. Синбиотики и функциональное питание.</p> <p>Вопрос 3.Совершенствование технологий продуктов функционального питания.</p>	2	0,5
6	<b>Раздел 6.</b> Технология лечебно-профилактических мясо-молочных продуктов	<p>Вопрос 1.Диетические свойства молока и молочных продуктов.</p> <p>Вопрос 2. Технология продуктов лечебного питания на молочной основе.</p> <p>Вопрос 3.Ассортимент мясных лечебно-профилактических продуктов для питания детей с различными заболеваниями.</p>	2	0,5
7	<b>Раздел 7.</b> Основы разработки диетических, геродиетических и специальных продуктов питания	<p>Вопрос 1.Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания. 2.Основы диетического питания. Тактика диетотерапии.</p> <p>Вопрос 3.Особенности питания лиц пожилого и преклонного возраста.</p> <p>Вопрос 4.Принципы формирования качества пищевых продуктов для геродиетического питания.</p>	2	0,5

№пп	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2019, 2020, 2021	
8	<b>Раздел 8. Основы лечебно-профилактического питания: лечебно-профилактические рационы и диеты в питании человека</b>	<p>Вопрос 1. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания.</p> <p>Вопрос 2. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.</p> <p>Вопрос 3. Характеристика и назначение лечебно-профилактических рационов и диет в питании человека.</p> <p>Вопрос 4. Основы технологии приготовления блюд ЛПП. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.</p>	2	0,5
	<b>Итого</b>		16	4

3.3. Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе элементов практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

Наименование раздела(темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2019, 2020, 2021	
<b>Раздел 1.</b> Введение в биотехнологию. История развития биотехнологии.	Практическое занятие 1. Введение и понятие биотехнологии. <i>Элементы практической подготовки:</i> Введение и понятие биотехнологии.	Написание реферата	1	1
	Практическое занятие 2. История развития биотехнологии. <i>Элементы практической подготовки:</i> . История развития биотехнологии		1	
	Практическое занятие 3. Основные направления технологии лечебно-профилактических продуктов. <i>Элементы практической подготовки:</i> Основные направления технологии лечебно-профилактических продуктов	Защита презентации	1	
<b>Раздел 2.</b> Наука о питании человека. Теории и концепции питания.	Практическое занятие 4. Теории и законы адекватного питания (рационального). <i>Элементы практической подготовки:</i> . Теории и законы адекватного питания (рационального).	Написание реферата	0,5	1

	Практическое занятие 5. Альтернативные теории питания. <i>Элементы практической подготовки:</i> Альтернативные теории питания		0,5	
	Практическое занятие 6. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). <i>Элементы практической подготовки:</i> Практическое занятие 6. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП).	Защита презентации	1	
	Практическое занятие 7. Комбинированные продукты питания. <i>Элементы практической подготовки:</i> Комбинированные продукты питания	Тесты	1	
<b>Раздел 3. Основные компоненты пищи и питательных веществ</b>	Практическое занятие 8. Белки, жиры, углеводы, <i>Элементы практической подготовки:</i> Белки, жиры, углеводы	Решение задач	2	1
	Практическое занятие 9. Вода и витамины, минеральные вещества, органические кислоты, дубильные вещества, пигменты, <i>Элементы практической подготовки:</i> Вода и витамины, минеральные вещества, органические кислоты, дубильные вещества, пигменты	Написание реферата	1	
	Практическое занятие 10. Фитонциды, азотсодержащие экстрактивные вещества и пуриновые основания. <i>Элементы практической подготовки:</i> Фитонциды, азотсодержащие экстрактивные вещества и пуриновые основания	Защита презентации	1	
<b>Раздел 4. Биохимия, физиология и гигиена питания</b>	Практическое занятие 11. Биохимия пищеварительного акта. <i>Элементы практической подготовки:</i> Биохимия пищеварительного акта	Написание реферата	1	1
	Практическое занятие 12. Физиология пищеварения. Желудочно-кишечный тракт как экосистема. <i>Элементы практической подготовки:</i> Физиология пищеварения. Желудочно-кишечный тракт как экосистема		1	
	Практическое занятие 13. Алиментарные заболевания. Первичные болезни недостаточного и избыточного питания. <i>Элементы практической подготовки:</i> Алиментарные заболевания. Первичные болезни недостаточного и	Защита презентации	1	

	избыточного питания			
	Практическое занятие 14. Главные гигиенические требования к питанию. <i>Элементы практической подготовки:</i> Главные гигиенические требования к питанию	Написание реферата	0,5	
	Практическое занятие 15. Питание при умственном труде, работающим во вредных условиях, особенности питания детей и беременных и кормящих женщин. <i>Элементы практической подготовки:</i> Питание при умственном труде, работающим во вредных условиях, особенности питания детей и беременных и кормящих женщин	Защита презентации	0,5	
<b>Раздел 5.</b> Функциональные продукты. Синбиотики - комбинированные препараты с пробиотиками и пребиотиками.	Практическое занятие 16. Определение понятий пробиотики и функциональное питание. <i>Элементы практической подготовки:</i> Определение понятий пробиотики и функциональное питание	Написание реферата	1	1
	Практическое занятие 17. Синбиотики и функциональное питание. <i>Элементы практической подготовки:</i> Синбиотики и функциональное питание	Защита презентации	1	
	Практическое занятие 18. Совершенствование технологий продуктов функционального питания. <i>Элементы практической подготовки:</i> Совершенствование технологий продуктов функционального питания		2	
<b>Раздел 6.</b> Технология лечебно-профилактических мясо-молочных продуктов	Практическое занятие 19. Диетические свойства молока и молочных продуктов. <i>Элементы практической подготовки:</i> Диетические свойства молока и молочных продуктов	Написание реферата	1	1
	Практическое занятие 20. Технология продуктов лечебного питания на молочной основе. <i>Элементы практической подготовки:</i> Технология продуктов лечебного питания на молочной основе	Написание реферата	2	
	Практическое занятие 21. Ассортимент мясных лечебно-профилактических продуктов для питания детей с различными заболеваниями. <i>Элементы практической</i>	Защита презентации	1	

	<i>ской подготовки:</i> Ассортимент мясных лечебно-профилактических продуктов для питания детей с различными заболеваниями			
<b>Раздел 7.</b> Основы разработки диетических, геродиетических и специальных продуктов питания	Практическое занятие 22. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания. <i>Элементы практической подготовки:</i> Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания	Написание реферата	1	2
	Практическое занятие 23. Основы диетического питания. Тактика диетотерапии.	Защита презентации	1	
	Практическое занятие 24. Особенности питания лиц пожилого и преклонного возраста. <i>Элементы практической подготовки:</i> Особенности питания лиц пожилого и преклонного возраста	Решение задач	1	
	Практическое занятие 25. Принципы формирования качества пищевых продуктов для геродиетического питания. <i>Элементы практической подготовки:</i> Принципы формирования качества пищевых продуктов для геродиетического питания	тесты	1	
<b>Раздел 8.</b> Основы лечебно-профилактического питания: лечебно-профилактические рационы и диеты в питании человека	Практическое занятие 26. Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания. <i>Элементы практической подготовки:</i> Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания	Написание реферата	2	2
	Практическое занятие 27. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. <i>Элементы практической подготовки:</i> Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда	Защита презентации	1	
	Практическое занятие 28. Характеристика и назначение лечебно-профилактических рационов и диет в питании человека. <i>Элементы практической подготовки:</i> . Характеристика и назначение лечебно-профилактических рационов и диет в питании человека	Написание реферата	1	
	Практическое занятие 29. 4. Основы технологии приготовления блюд ЛПП. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания. <i>Элементы практи-</i>	Защита презентации	2	



	<i>ческой подготовки:</i> Основы технологии приготовления блюд ЛПП. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания			
<b>Итого</b>			32	10

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2019, 2020, 2021	
1	<b>Раздел 1.</b> Введение в биотехнологию. История развития биотехнологии.	Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации.	3	7
2	<b>Раздел 2.</b> Наука о питании человека. Теории и концепции питания.	Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации. Решение задач.	3	7
3	<b>Раздел 3.</b> Основные компоненты пищи и питательных веществ	Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации.	3	7
4	<b>Раздел 4.</b> Биохимия, физиология и гигиена питания	Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации.	3	7
5	<b>Раздел 5.</b> Функциональные продукты. Синбиотики - комбинированные препараты с пробиотиками и пребиотиками.	Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации.	3	7
6	<b>Раздел 6.</b> Технология лечебно-профилактических мясо-молочных продуктов	Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации	3	7
7	<b>Раздел 7.</b> Основы разработки диетических, геродиетических и специальных продуктов питания	Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации	3	8
8	<b>Раздел 8.</b> Основы лечебно-профилактического питания: лечебно-профилактические рационы и диеты в питании человека	Сбор материала. Написание реферата. Подготовка презентации	2,8	7,8
<b>Контактная работа на промежуточную аттестацию</b>			0,2	0,2
Итого:			24	58

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятель-	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
---	---	---

ной работы		
<p><b>Раздел 1.</b> Введение в биотехнологию. История развития биотехнологии.</p>	<p>Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : [16+] / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев ; Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 145 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=25904">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=25904</a> (дата обращения: 30.06.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 5-7882-0303-1. – Текст : электронный.</p>	<p><a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=25904">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=25904</a> 3</p>
<p><b>Раздел 2.</b> Наука о питании человека. Теории и концепции питания.</p>	<p>Захарова, Л. А. Технология молока и молочных продуктов. функциональные продукты : учебное пособие / Л. А. Захарова, И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 107 с. — ISBN 978-5-89289-848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/60194">https://e.lanbook.com/book/60194</a> (дата обращения: 30.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/60194">https://e.lanbook.com/book/60194</a></p>
<p><b>Раздел 3.</b> Основные компоненты пищи и питательных веществ</p>	<p>Буянова, И. В. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2004. — 116 с. — ISBN 5-89289-230-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4625">https://e.lanbook.com/book/4625</a> (дата обращения: 30.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/4625">https://e.lanbook.com/book/4625</a></p>
<p><b>Раздел 4.</b> Биохимия, физиология и гигиена питания</p>	<p>Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : [16+] / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев ; Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 145 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=25904">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=25904</a> (дата обращения: 30.06.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 5-7882-0303-1. – Текст : электронный.</p>	<p><a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=25904">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=25904</a> 3</p>

<p><b>Раздел 5.</b> Функциональные продукты. Синбиотики - комбинированные препараты с пробиотиками и пребиотиками.</p>	<p>Голубева, Л.В. Методы исследования состава и свойств сырья и молочных продуктов : учебное пособие / Л.В. Голубева, Г.М. Смольский, Е.В. Богданова ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 64 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255902">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255902</a> (дата обращения: 30.06.2023). – ISBN 978-5-89448-989-6. – Текст : электронный.</p>	<p><a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255902">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255902</a> <u>2</u></p>
<p><b>Раздел 6.</b> Технология лечебно-профилактических мясо-молочных продуктов</p>	<p>Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : [16+] / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев ; Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 145 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259043">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259043</a> (дата обращения: 30.06.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 5-7882-0303-1. – Текст : электронный.</p>	<p><a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259043">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259043</a> <u>3</u></p>
<p><b>Раздел 7.</b> Основы разработки диетических, геродиетических и специальных продуктов питания</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 // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/69876">https://e.lanbook.com/book/69876</a> (дата обращения: 30.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/69876">https://e.lanbook.com/book/69876</a></p>
<p><b>Раздел 8.</b> Основы лечебно-профилактического питания: лечебно-профилактические рационы и диеты в питании человека</p>	<p>Технохимический контроль и управление качеством мяса и мясopодуKтов : учебное пособие : [16+] / Р. Э. Хабибуллин, X. P. Xусайнова, Г. О. Ежкова [и др.] ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 165 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258731">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258731</a> (дата обращения: 30.06.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-0546-5. – Текст : электронный.</p>	<p><a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258731">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258731</a> <u>31</u></p>

--	--	--

## 5 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		1 этап Знать	2 этап Уметь	3 этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-1	способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции	осуществление технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания	осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания	осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания
ПК-2	способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами	реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания	реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания	реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания

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

#### 5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
Знать осуществление технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания (ПК-1)	<b>Фрагментарное знание</b> осуществления технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания/ <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> осуществления технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> осуществления технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания	<b>Сформированные и систематические знания</b> осуществления технологических процессов в соответствии с регламентом и использования технических средств для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания
Уметь осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания (ПК-1)	<b>Фрагментарное умение</b> осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания/ <b>Отсутствие умения</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания	<b>Успешное и систематическое умение</b> осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания
Владеть осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и	<b>Фрагментарное применение навыков</b> осуществлять технологический процесс в соот-	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> осуществлять техно-	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навы-</b>	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> осуществлять техно-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания (ПК-1)	в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания / <b>Отсутствие навыков</b>	логический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания	<b>К</b> ов осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания	цесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и лечебно-профилактических продуктов питания
<b>Знать</b> реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания (ПК-2)	<b>Фрагментарное знание</b> реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания	<b>Сформированные и систематические знания</b> реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания
<b>Уметь</b> реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания (ПК-2)	<b>Фрагментарное умение</b> реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания / <b>Отсутствие умения</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания	<b>Успешное и систематическое умение</b> реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания
<b>Владеть</b> реализации и управления биотехнологическими про-	<b>Фрагментарное применение навыков</b> реализации и управления биотехно-	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> реали-	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками при-</b>	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> реализации и управления

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
цессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания (ПК-2)	логическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания / <b>Отсутствие навыков</b>	зации и управления биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания	<b>менение навыков</b> реализации и управления биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания	биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания

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

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

#### Вопросы для обсуждения:

1. Биотехнология в пищевой промышленности.
2. Концепция биотехнологии молочных лечебно-профилактических продуктов.
3. Значение биотехнологии для развития различных отраслей народного хозяйства.
4. Медико-биологические аспекты создания бифидосодержащих кисломолочных напитков
5. Химический состав молока: основные компоненты молока и их характеристика
6. Органолептические свойства молока.
7. Физические свойства молока.
8. Биохимические свойства молока.
9. Реологические свойства молока.
10. Сортность молока.
11. Первичная обработка молока.
12. Механическая обработка молока: нормализация, сепарирование, гомогенизация.
13. Тепловая обработка молока: пастеризация и стерилизация.
14. Характеристика заквасок, используемых в производстве молочных продуктов.
15. Производственно-ценные свойства микроорганизмов заквасок, используемых в производстве молочных процессов.
16. Технология производства и оценка жизнеспособности и качества заквасок.
17. Преимущества применения закваски прямого внесения.
18. Бактериофаг в молочной промышленности и меры борьбы с ним.
19. Биотехнологические основы производства молочных лечебно-профилактических продуктов.
20. Факторы, влияющие на интенсивность сквашивания молока.
21. Виды брожения в производстве молочных лечебно-профилактических продуктах
22. Коагуляция казеина и процесс синерезиса в процессе производства кисломолочных продуктов
23. Факторы, обеспечивающие безопасность продуктов из молочного сырья.

24. Формирование качества и безопасности ферментированных кисломолочных продуктов.
25. Общая биотехнология лечебно-профилактических продуктов
26. Биотехнология бифидосодержащих напитков
27. Биотехнология молочных ацидофильных напитков
28. Биотехнология бифидогенных кисломолочных напитков
29. Биотехнология творожных лечебно-профилактических продуктов
30. Укажите общие принципы формирования качества и безопасности ферментированных мясных изделий.
31. Укажите значение показателей рН для технологии ферментированных мясных изделий.
32. Укажите значение показателей активности воды  $a_w$  для технологии ферментированных мясных изделий.
33. Дайте характеристику барьерной технологии ферментированных мясных изделий.
34. Поясните сущность действия основных барьеров.
35. Укажите критические точки при производстве ферментированных колбас.
36. Укажите критические точки при производстве ферментированных окороков.
37. Дайте общую характеристику влагообмена при производстве колбас.
38. Укажите особенности осадки сырокопченых и сыровяленых колбас.
39. Укажите особенности копчения сырокопченых колбас и изделий из мяса.
40. Дайте общую характеристику конкурирующей микрофлоры.
41. Характеристика посола, как важнейшей операции в технологии производства мясопродуктов.
42. Способы посола и их оценка.
43. Массообменные процессы при посоле.
44. Факторы, определяющие скорость и равномерность распределения в мясе посолочных веществ.
45. Классификация ферментов.
46. Классификация и действие ферментов растительного происхождения.
47. Классификация и действие ферментов животного происхождения.
48. Характеристика способов интенсификации процесса созревания и посола мясных продуктов.
49. Механизм действия стартовых культур в технологии сырокопченых колбас.
50. Применение пищевых добавок для размягчения мышечной ткани.
51. Использование ферментов растительного происхождения в технологии колбас.
52. Особенности технологии сырокопченых колбас.
53. Особенности технологии сыровяленых колбас.
54. Особенности технологии мясных копченостей.
55. Особенности технологии мясных окороков
56. Особенности технологии деликатесных мясных изделий.

**Темы рефератов (презентаций):**

1. Роль биотехнологии в производстве пищевой продукции.
2. Инновационные методы биотехнологии, применяемые при производстве молочных продуктов лечебно-профилактического назначения.



3. Инновационный подход к выбору консорциума заквасок для производства молочных лечебно-профилактических продуктов.
4. Требования к качеству молока сырого в свете последних требований ТР ТС.
5. Бактериологические свойства молока и их влияние на качество готовой продукции.
6. Физико-химические свойства молока сырого.
7. Структурно-механические свойства молока и их изменение в процессе биотехнологических процессов.
8. Формирование органолептических показателей кисломолочных в процессе ферментации.
9. Определение сортности молока и статистические показатели сортности на предприятиях молочной промышленности Ростовской области.
10. Характеристика заквасок, используемых в производстве молочных лечебно-профилактических продуктов.
11. Производственно-ценные свойства микроорганизмов заквасок, используемых в производстве молочных процессов.
12. Основные биотехнологические процессы в производстве молочных ферментированных продуктах.
13. Факторы, обеспечивающие безопасность продуктов из молочного сырья.
14. Формирование качества и безопасности молочных лечебно-профилактических продуктов.
15. Общие принципы производства ферментированных молочных продуктов.
16. Общая биотехнология лечебно-профилактических продуктов
17. Биотехнология бифидосодержащих напитков
18. Биотехнология молочных ацидофильных напитков
19. Биотехнология бифидогенных кисломолочных напитков
20. Биотехнология творожных лечебно-профилактических продуктов
21. Классификация ферментов.
22. Классификация и действие ферментов растительного происхождения.
23. Классификация и действие ферментов животного происхождения.
24. Характеристика способов интенсификации процесса созревания и посола мясных продуктов.
25. Механизм действия стартовых культур в технологии сырокопченых колбас.
26. Применение пищевых добавок для размягчения мышечной ткани.
27. Использование ферментов растительного происхождения в технологии колбас.
28. Особенности технологии сырокопченых колбас.
29. Особенности технологии сыровяленых колбас.
30. Особенности технологии мясных копченостей.
31. Особенности технологии мясных окороков
32. Особенности технологии деликатесных мясных изделий.

### **Задания для подготовки к зачету, экзамену**

#### **ПК-1**

##### **Знать**

1. Концепция биотехнологии молочных лечебно-профилактических продуктов.
2. Значение биотехнологии для развития различных отраслей народного хозяйства.
3. Медико-биологические аспекты создания бифидосодержащих кисломолочных напитков
4. Химический состав молока: основные компоненты молока и их характеристика.
5. Характеристика заквасок, используемых в производстве молочных продуктов.
6. Производственно-ценные свойства микроорганизмов заквасок, используемых в производстве молочных процессов.

7. Технология производства и оценка жизнеспособности и качества заквасок.
8. Преимущества применения закваски прямого внесения.
9. Биотехнологические основы производства молочных лечебно-профилактических продуктов.
10. Факторы, формирования качества и безопасности ферментированных кисломолочных продуктов.
11. Общая биотехнология лечебно-профилактических продуктов
12. Биотехнология бифидосодержащих напитков
13. Биотехнология молочных ацидофильных напитков
14. Биотехнология бифидогенных кисломолочных напитков
15. Биотехнология творожных лечебно-профилактических продуктов
16. Особенности технологии сырокопченых колбас.
17. Особенности технологии сыровяленых колбас.
18. Особенности технологии мясных копченостей.
19. Особенности технологии мясных окороков
20. Особенности технологии деликатесных мясных изделий.

### **Уметь**

Типовое задание 1. Определить вида закваски для лечебно-профилактических продуктов.

Типовое задание 2. Определить изменения органолептических и физико-химических и биохимических показателей в процессе производства мясных лечебно-профилактических продуктов.

### **Навык**

Типовое задание 1: Выявить производственно-ценные свойства микроорганизмов заквасок, используемых в производстве молочных процессов.

Типовое задание 2: Определить факторы, формирующие качество и безопасность мясных лечебно-профилактических продуктов.

### **ПК-2**

#### **Знать**

1. Значение биотехнологии для развития различных отраслей народного хозяйства.
2. Использование достижений биотехнологии в пищевой промышленности.
3. Биотехнологические основы производства продуктов питания.
4. Биотехнология в мясной промышленности.

**Уметь** реализовывать и управлять биотехнологическими процессами в производстве лечебно-профилактических продуктов питания

Типовое задание 1. Определить вид и активность стартовых культур для сырокопченых колбас.

Типовое задание 2. Выявить изменения биохимических показателей в процессе производства молочных продуктах.

#### **Навык**

Типовое задание 1. Выявить свойства заквасок, используемых в производстве молочных продуктов.

Типовое задание 2. Установить факторы, влияющие на формирование качества и безопасности ферментированных мясных продуктов.

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

**ПК-1 способностью осуществлять технологический процесс в соответствии с регламен-**

**том и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции**

*Задания закрытого типа:*

**1. При выраженном обострении хронического панкреатита показан вариант диеты:**

1. с механическим и химическим щажением
2. основной вариант стандартной диеты
3. с повышенным количеством белка
4. с пониженным количеством белка

*Правильный ответ: 1*

**2. К продуктам, являющимся важнейшими пищевыми источниками белка, относятся:**

1. картофель
2. бананы
3. мясо
4. фрукты

*Правильный ответ: 3*

**3. При целиакии показан вариант диеты:**

1. с механическим и химическим щажением
2. основной вариант стандартной диеты
3. с повышенным количеством белка
4. с пониженным количеством белка

*Правильный ответ : 3*

**4. Тепловая обработка продуктов приводит к:**

1. денатурации белков
2. разрушению минеральных веществ
3. нарушению первичной структуры
4. уменьшению содержания белка

*Правильный ответ: 1*

**5. Снижение относительной квоты белка в рационе необходимо только при:**

1. сахарном диабете
2. острой почечной недостаточности
3. ожоговой болезни
4. хронических гепатитах

*Правильный ответ: 2*

**6. Высокобелковая диета назначается при:**

1. ожоговой болезни
2. обострении язвенной болезни желудка
3. хроническом гастрите в стадии ремиссии
4. заболеваниях сердечно-сосудистой системы

*Правильный ответ: 1*

**7. Основное направление в диетотерапии при фенилкетонурии направлено на исключение:**

1. животных жиров
2. растительных продуктов
3. глютенсодержащих продуктов
4. продуктов животного происхождения

*Правильный ответ: 4*

**8. Основное направление в диетотерапии при целиакии направлено на:**

1. уменьшение углеводов на 60 %
2. увеличение углеводов на 60 %
3. исключение глютенсодержащих продуктов
4. обогащение минералами и витаминами

*Правильный ответ: 3*

**9. Продукты питания, используемые при коррекции фолиеводефицитной анемии:**

1. рыба
2. молоко
3. шпинат
4. шоколад

*Правильный ответ: 3*

**10. Наибольшей пищевой ценностью обладает следующий вид круп:**

1. кукурузная
2. перловая
3. гречневая
4. рисовая

*Правильный ответ: 3*

**11. Уменьшают всасывание железа в кишечнике:**

1. аскорбиновая кислота
2. чай
3. кисломолочные продукты
4. мясо

*Правильный ответ: 2*

**12. К водорастворимым относится витамин:**

1. Е
2. В<sub>12</sub>
3. А
4. Д

*Правильный ответ: 2*

**13. Снижает перистальтику кишечника:**

1. свекла
2. сырое яблоко
3. топинамбур
4. рисовый отвар

*Правильный ответ: 4*

**14. Увеличивает перистальтику кишечника:**

1. свекла
2. сырое яблоко
3. топинамбур
4. рисовый отвар

*Правильный ответ: 3*

**15. «Скрытый глютен» может содержаться в:**

1. вареной колбасе

2. рисе
3. горохе
4. картофеле

*Правильный ответ: 1*

*Задания открытого типа:*

**1. Превращение углеводов в печени и в мышцах в гликоген осуществляет гормон \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: инсулин*

**2. Не переваривание молока вызвано дефицитом фермента \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: лактазы*

**3. Сократительную функцию мышц выполняет белок \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: актомиозин*

**4. Йод необходим для продукции гормонов \_\_\_\_\_ желез**

*Правильный ответ: поджелудочной*

**5. Дисахарид, состоящий из глюкозы и фруктозы – это \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: сахароза*

**ПК-2 способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами**

*Задания закрытого типа:*

**1. При выраженном обострении хронического панкреатита показан вариант диеты:**

5. с механическим и химическим щажением
6. основной вариант стандартной диеты
7. с повышенным количеством белка
8. с пониженным количеством белка

*Правильный ответ: 1*

**2. К продуктам, являющимся важнейшими пищевыми источниками белка, относятся:**

5. картофель
6. бананы
7. мясо
8. фрукты

*Правильный ответ: 3*

**3. При целиакии показан вариант диеты:**

5. с механическим и химическим щажением
6. основной вариант стандартной диеты
7. с повышенным количеством белка
8. с пониженным количеством белка

*Правильный ответ : 3*

**4. Тепловая обработка продуктов приводит к:**

5. денатурации белков
6. разрушению минеральных веществ
7. нарушению первичной структуры
8. уменьшению содержания белка

*Правильный ответ: 1*

**5. Снижение относительной квоты белка в рационе необходимо только при:**

5. сахарном диабете
6. острой почечной недостаточности
7. ожоговой болезни
8. хронических гепатитах

*Правильный ответ: 2*

**6. Высокобелковая диета назначается при:**

5. ожоговой болезни
6. обострении язвенной болезни желудка
7. хроническом гастрите в стадии ремиссии
8. заболеваниях сердечно-сосудистой системы

*Правильный ответ: 1*

**7. Основное направление в диетотерапии при фенилкетонурии направлено на исключение:**

5. животных жиров
6. растительных продуктов
7. глютенсодержащих продуктов
8. продуктов животного происхождения

*Правильный ответ: 4*

**8. Основное направление в диетотерапии при целиакии направлено на:**

5. уменьшение углеводов на 60 %
6. увеличение углеводов на 60 %
7. исключение глютенсодержащих продуктов
8. обогащение минералами и витаминами

*Правильный ответ: 3*

**9. Продукты питания, используемые при коррекции фолиеводефицитной анемии:**

5. рыба
6. молоко
7. шпинат
8. шоколад

*Правильный ответ: 3*

**10. Наибольшей пищевой ценностью обладает следующий вид круп:**

6. кукурузная
7. перловая
8. гречневая
9. рисовая

*Правильный ответ: 3*

**11. Уменьшают всасывание железа в кишечнике:**

5. аскорбиновая кислота
6. чай
7. кисломолочные продукты
8. мясо

*Правильный ответ: 2*

**12. К водорастворимым относится витамин:**

5. E

6. В<sub>12</sub>
7. А
8. Д

*Правильный ответ: 2*

**13. Снижает перистальтику кишечника:**

5. свекла
6. сырое яблоко
7. топинамбур
8. рисовый отвар

*Правильный ответ: 4*

**14. Увеличивает перистальтику кишечника:**

5. свекла
6. сырое яблоко
7. топинамбур
8. рисовый отвар

*Правильный ответ: 3*

**15. «Скрытый глютен» может содержаться в:**

5. вареной колбасе
6. рисе
7. горохе
8. картофеле

*Правильный ответ: 1*

*Задания открытого типа:*

**1. Превращение углеводов в печени и в мышцах в гликоген осуществляет гормон \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: инсулин*

**2. Не переваривание молока вызвано дефицитом фермента \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: лактазы*

**3. Сократительную функцию мышц выполняет белок \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: актомиозин*

**4. Йод необходим для продукции гормонов \_\_\_\_\_ железы**

*Правильный ответ: поджелудочной*

**5. Дисахарид, состоящий из глюкозы и фруктозы – это \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: сахароза*

**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	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
1	<b>Раздел 1.</b> Введение в биотехнологию. История развития биотехнологии	ПК-1	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации. Тесты.	Сентябрь / 1 занятие
2	<b>Раздел 2.</b> Наука о питании человека. Теории и концепции питания.	ПК-1	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты. Решение задачи	Октябрь / 2 занятие
3	<b>Раздел 3.</b> Основные компоненты пищи и питательных веществ	ПК-1	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты.	Октябрь / 3-4 занятие
4	<b>Раздел 4.</b> Биохимия, физиология и гигиена питания	ПК-1	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации.	Ноябрь / 5-6 занятие
5	<b>Раздел 5.</b> Функциональные продукты. Синбиотики - комбинированные препараты с пробиотиками и пребиотиками.	ПК-1	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты.	Ноябрь / 7-9 занятие
6	<b>Раздел 6.</b> Технология лечебно-профилактических мясо-молочных продуктов	ПК-1	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты	Декабрь / 10-12 занятие
7	<b>Раздел 7.</b> Основы разработки диетических, геродиетических и специальных продуктов питания	ПК-1	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты	Декабрь / 13-15 занятие



№ п п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
8	<b>Раздел 8.</b> Основы лечебно-профилактического питания: лечебно-профилактические рационы и диеты в питании человека	ПК-1	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты	Январь / 16 занятие
9	<b>Раздел 1.</b> Введение в биотехнологию. История развития биотехнологии	ПК-2	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты	Сентябрь / 1 занятие
10	<b>Раздел 2.</b> Наука о питании человека. Теории и концепции питания.	ПК-2	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты	Октябрь / 2 занятие
11	<b>Раздел 3.</b> Основные компоненты пищи и питательных веществ	ПК-2	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты	Октябрь / 3-4 занятие
12	<b>Раздел 4.</b> Биохимия, физиология и гигиена питания	ПК-2	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты	Ноябрь / 5-6 занятие
13	<b>Раздел 5.</b> Функциональные продукты. Синбиотики - комбинированные препараты с пробиотиками и пребиотиками.	ПК-2	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты	Ноябрь / 7-9 занятие
14	<b>Раздел 6.</b> Технология лечебно-профилактических мясо-молочных продуктов	ПК-2	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты	Декабрь / 10-12 занятие
15	<b>Раздел 7.</b> Основы разработки диетических, геродиетических и специальных продуктов питания	ПК-2	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты	Декабрь / 13-15 занятие
16	<b>Раздел 8.</b> Основы лечебно-профилактического питания: лечебно-профилактические рационы и диеты в питании человека	ПК-2	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты	Январь / 16 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	«отлично»

тия должны составлять более 80%

### 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	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой ин-

	в представляемой информации.	информации.	в представляемой информации.	формации.
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 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 преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Формирование оценки («зачтено» / «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
--	-----------	-----------------------------	---

### Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	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
Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : [16+] / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Р. Э. Хабибуллин, А. А. Сагдеев ; Казанский государственный технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 145 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259043">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259043</a> (дата обращения: 30.06.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 5-7882-0303-1. – Текст : электронный.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259043">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259043</a>
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Буянова, И. В. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2004. — 116 с. — ISBN 5-89289-230-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4625">https://e.lanbook.com/book/4625</a> (дата обращения: 30.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4625">https://e.lanbook.com/book/4625</a>
Голубева, Л.В. Методы исследования состава и свойств сырья и молочных продуктов : учебное пособие / Л.В. Голубева, Г.М. Смольский, Е.В. Богданова ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 64 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255902">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255902</a> (дата обращения: 30.06.2023). – ISBN 978-5-89448-989-6. – Текст : электронный.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255902">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=255902</a>

<p>Захарова, Л. А. Технология молока и молочных продуктов. функциональные продукты : учебное пособие / Л. А. Захарова, И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 107 с. — ISBN 978-5-89289-848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/60194">https://e.lanbook.com/book/60194</a> (дата обращения: 01.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/60194">https://e.lanbook.com/book/60194</a></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 // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/69876">https://e.lanbook.com/book/69876</a> (дата обращения: 01.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/69876">https://e.lanbook.com/book/69876</a></p>
<p>Технохимический контроль и управление качеством мяса и мясopодуKтов : учебное пособие : [16+] / Р. Э. Хабибуллин, X. P. Хусаинова, Г. О. Ежкова [и др.] ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2008. – 165 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258731">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258731</a> (дата обращения: 01.07.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-0546-5. – Текст : электронный.</p>	<p><a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258731">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=258731</a></p>

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

***Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.***

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные вопросы. 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 выступ-

ления 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**

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»

### **Перечень профессиональных баз данных**

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

### **Перечень информационных справочных систем**

<b>Наименование ресурса</b>	<b>Режим доступа</b>
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a>
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>
Официальный сайт Рейтингового агентства «Эксперта»	<a href="http://raexpert.ru/">http://raexpert.ru/</a>
Институт статистических исследований и экономики знаний	<a href="https://issek.hse.ru/">https://issek.hse.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>

## 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 курсового проектирования (выполнения курсовых работ)** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**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
<p>Аудитория № 601 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - телевизор; специализированное учебное оборудование - йогуртница (переносная), рефрак-</p>	<p style="text-align: center;">346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>



<p>тометр, хлебопечь, крытая баня, микроскоп, стационарный облучатель (переносной), холодильник, центрифуга (переносная), шкаф сушильный, рН-метр стационарный (переносной), аквадистиллятор, анализатор качества молока, весы лабораторные, весы электронные, вискозиметр, индикатор, микропроцессорный иономер, очиститель воздуха, электрическая плита, термостат воздушный, ультразвуковой анализатор молока, фотоколориметр, электрод (переносной)); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты</p>	
<p>Аудитория № 602 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проектор, (ноутбук (переносной), выдвижной экран для проектора с электроприводом; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</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>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>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.</p> <p>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; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex 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 №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент – фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; 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</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27</p>
<p>Аудитория № 209 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска магнитно-маркерная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проекционный экран (1) (переносной); сетевой терминал (1); мониторы (5)) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду организации, МФУ (1).</p> <p>Windows 10 Home Get Genuine Лицензия № 66159871 от 11.12.2015 OPEN 96166520ZZE1712 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2007 Лицензия № 42563717 от 03.08.2007 OPEN 62544085ZZE0908 от Microsoft Volume Licensing Service Center; 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, лицен-</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом №4</p>

<p>зия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр.</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>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 25э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (стеллаж для документов, шкаф).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования: ноутбук (переносной) - 3, проектор (переносной) – 1, копировальный аппарат – 1, кассовый аппарат -1, весы – 1,</p> <p>Комплекты лицензионного ежегодно обновляемого программного обеспечения: 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 Commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 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>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а</p>
<p>Аудитория № 9э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (столы). Рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая.</p> <p>Технические средства обучения: вытяжной шкаф – 1, термостат – 1, фотоколориметр КФК2 – 1, гомогенизатор -1, магнитная мешалка -1, весы -1, лабораторная посуда, набор реактивов, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а</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-ионометр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</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; 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</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>

<p>«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>	
--	--