

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

Проектирование комбинированных продуктов питания

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

Программа разработана:

Алексеев А.Л. _____ профессор _____ д-р биол. наук _____ профессор _____
(подпись) (должность) (ученая степень) (ученое звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры *пищевых технологий*

протокол заседания от 28.08.2023 № 1 Зав. кафедрой _____ Ю.З. Насиров
(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:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК – 2);

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК- 5);

- способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК- 7);

- готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК- 10).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, представлены в таблице:

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
<i>Знание</i>	
Знать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК - 2
<i>Умение</i>	
Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК - 2
<i>Навык</i>	
Владеть приемами разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК – 2
<i>Опыт деятельности</i>	
Обладать опытом разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК - 2
<i>Умение</i>	
Уметь организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК – 5
<i>Навык</i>	
Владеть способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК – 5
<i>Опыт деятельности</i>	
Обладать способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	ПК – 5

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
Знание	
Знать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК – 7
Умение	
Уметь обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК – 7
Навык	
Владеть способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК – 7
Опыт деятельности	
Обладать способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	ПК – 7
Знание	
Знать виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК – 10
Умение	
Уметь осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК – 10
Навык	
Владеть способностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК – 10
Опыт деятельности	
Обладать готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	ПК – 10

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

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2019 год набора						
5	6/216	4	6	1,3	195,7	Экзамен
очная форма обучения 2020 год набора						
4/8	6/216	12	24	1,3	115,7	Экзамен
заочная форма обучения 2020 год набора						
5	6/216	4	6	1,3	195,7	Экзамен

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

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины	
Раздел 1 «Характеристика комбинированных продуктов»	
Раздел 2 «Сырьё для производства комбинированных продуктов питания»	
Раздел 3 «Молочные комбинированные продукты»	
Раздел 4 «Белковые комбинированные продукты»	
Раздел 5 «Комбинированные жировые продукты»	

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения				
			заочно	очно	заочно		
			2019	2020			
1.	Раздел 1 «Характеристика комбинированных продуктов»	Характеристика комбинированных продуктов. Концепция государственной политики в области питания. Источники и формы пищи. Виды комбинированных продуктов питания. Пищевая и биологическая ценность. Функциональные продукты питания.	0,5	2	0,5		
2.	Раздел 2 «Сырьё для производства комбинированных продуктов питания»	Сырьё для производства комбинированных продуктов питания. Характеристика жиров растительного и животного происхождения. Способы их подготовки и применение. Характеристика белков животного, растительного и микробного происхождения. Молочное белково-углеводное сырьё. Применение различных видов углеводов. Интегрирование различных видов углеводов, клетчатки, другого сырья.	0,5	2	0,5		
3.	Раздел 3 «Молочные комбинированные продукты»	Молочные комбинированные продукты. Термины и определения. Состав и свойства. Медицинские и экономические аспекты производства. Комбинированные молочные и кисломолочные напитки. Продукты лечебно-профилактического и специального назначения. Применение пребиотиков, пробиотиков и симбиотиков.	1	2	1		
4.	Раздел 4 «Белковые комбинированные продукты»	Белковые комбинированные продукты. Виды. Способы получения и выделения белков. Использование белков при производстве творожных продуктов. Сыры, выработанные с использованием белков животного и растительного происхождения.	1	2	1		

		тельного происхождения. Плавленные комбинированные продукты.					
5.	Раздел 5 «Комбинированные жировые продукты»	Комбинированные жировые продукты. Термины и виды. Производство спредов. Технология и оборудование для производства спредов. Маргарины. Фасовка, упаковка, хранение. Фальсификация и экспертиза спредов.	1	4	1		
ИТОГО			4	12	4		

3.3 Содержание практических / лабораторных занятий по дисциплине, в том числе с элементами 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				
				заочно	очно	заочно		
				2019	2020			
1.	Раздел 1 «Характеристика комбинированных продуктов»	Практическое занятие 1. Концепция государственной политики в области питания. Источники и формы пищи. Виды комбинированных продуктов питания. Пищевая и биологическая ценность. Функциональные продукты питания. <i>Элементы практической подготовки:</i> освоение методики совершенствования технологических процессов производства комбинированных продуктов питания различного назначения	Опрос	2	2	2		
2.	Раздел 2 «Сырьё для производства комбинированных продуктов питания»	Практическое занятие 2. Характеристика жиров растительного и животного происхождения. Способы их подготовки и применение. Характеристика белков животного, растительного и микробного происхождения.	Опрос	1	4	1		
		Практическое занятие 3. Молочное белково-углеводное сырьё. Применение различных видов углеводов. Интегрирование различных видов углеводов, клетчатки, другого сырья.	Опрос	0,5	6	0,5		
3.	Раздел 3 «Молочные комбинированные продук-	Практическое занятие 4. Молочные комбинированные продукты	Опрос	0,5	6	0,5		

	ты»	Термины и определения. Состав и свойства. Медицинские и экономические аспекты производства. Комбинированные молочные и кисломолочные напитки. Продукты лечебно-профилактического и специального назначения. <i>Элементы практической подготовки:</i> изучение особенностей применения пребиотиков, пробиотиков и симбиотиков.						
4.	Раздел 4 «Белковые комбинированные продукты»	Практическое занятие 5. Белковые комбинированные продукты Виды. Использование белков при производстве творожных продуктов. Сыры, выработанные с использованием белков животного и растительного происхождения. Плавленые комбинированные продукты. <i>Элементы практической подготовки:</i> освоение методов получения и выделения белков.	Опрос	1	2	1		
5.	Раздел 5 «Комбинированные жировые продукты»	Практическое занятие 6. Комбинированные жировые продукты Термины и виды. Производство спредов. Технология и оборудование для производства спредов. Маргарины. Фасовка, упаковка, хранение. Фальсификация и экспертиза спредов.	Опрос	1	4	1		
ИТОГО				6	24	6		

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения					
			заочно	очно	заочно			
			2019	2020				

1.	Раздел 1 «Характеристика комбинированных продуктов»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.	39	23	39		
2.	Раздел 2 «Сырьё для производства комбинированных продуктов питания»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации. Решение задач.	39,7	23,7	39,7		
3.	Раздел 3 «Молочные комбинированные продукты»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.	39	23	39		
4.	Раздел 4 «Белковые комбинированные продукты»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.	39	23	39		
5.	Раздел 5 «Комбинированные жировые продукты»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.	39	23	39		
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,3	1,3	1,3		
ИТОГО			197	117	197		

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Характеристика комбинированных продуктов»	Проектирование комбинированных продуктов питания : учебное пособие / составитель О. С. Войтенко. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 114 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/114969 (дата обращения: 13.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/114969
Раздел 2 «Сырьё для производства комбинированных продуктов питания»	Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69876 (дата обращения: 13.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69876
Раздел 3 «Молочные комбинированные продукты»	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: https://e.lanbook.com/book/60194 (дата обращения:	https://e.lanbook.com/book/60194

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	13.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 4 «Белковые комбинированные продукты»	Серегин, С. А. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья : учебное пособие / С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 104 с. — ISBN 978-5-89289-821-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60197 (дата обращения: 13.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/60197
Раздел 5 «Комбинированные жировые продукты»	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: https://e.lanbook.com/book/60194 (дата обращения: 13.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/60194

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (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:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Владеть приемами разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических	Знать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль	Уметь организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль	Владеть способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание ком- петенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	процессов и контроль качества готовой продукции	качества готовой продукции	качества готовой продукции	качества готовой продукции
ПК-7	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Знать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Уметь обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Владеть способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Знать виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Уметь осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Владеть способностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена.

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап Знать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различных	Фрагментарные знания мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различных	Неполные знания мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различных	Сформированные, отдельные пробелы знания мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства	Сформированные и систематические знания мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
го назначения (ОПК-2)	личного назначения / Отсутствие знаний	личного назначения	ства продукции питания различного назначения	продукции питания различного назначения
II этап Уметь совершенствовать техно-логических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	Фрагментарное умение совершенствовать техно-логических процессов производства продукции питания различного назначения / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение совершенствовать техно-логических процессов производства продукции питания различного назначения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение совершенствовать техно-логических процессов производства продукции питания различного назначения	Успешное и систематическое умение совершенствовать техно-логических процессов производства продукции питания различного назначения
III этап Владеть навыками совершенствования техно-логических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	Фрагментарное применение навыков совершенствования техно-логических процессов производства продукции питания различного назначения / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение совершенствования техно-логических процессов производства продукции питания различного назначения	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков совершенствования техно-логических процессов производства продукции питания различного назначения	Успешное и систематическое применение навыков совершенствования техно-логических процессов производства продукции питания различного назначения
I этап Знать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)	Фрагментарные знания входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Сформированные и систематические знания входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
II этап Уметь организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, произ-	Фрагментарное умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производствен-	В целом успешное, но не систематическое умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогатель-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомога-	Успешное и систематическое умение организовывать входной контроль качества сырья и вспомога-

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
водственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)	ный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции / Отсутствие умений	ных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	лов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
III этап Владеть навыками организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)	Фрагментарное применение навыков организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Успешное и систематическое применение навыков организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
I этап Знать обработку текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-7)	Фрагментарные знания обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции / Отсутствие знаний	Неполные знания обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Сформированные и систематические знания обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
II этап Уметь обработку текущую производственную информацию, ана-	Фрагментарное умение обрабатывать текущую производственную информацию, анализиро-	В целом успешное, но не систематическое умение обрабатывать текущую производствен-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение обрабатывать текущую производственную	Успешное и систематическое умение обрабатывать текущую производственную

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
лизировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-7)	вать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции / Отсутствие умений	ную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	цию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
III этап Владеть навыками обработки текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-7)	Фрагментарное применение навыков обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Успешное и систематическое применение навыков обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
I этап Знать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10)	Фрагментарные знания новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования / Отсутствие знаний	Неполные знания новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Сформированные и систематические знания новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
II этап Уметь осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы	Фрагментарное умение осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы	В целом успешное, но не систематическое умение осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные	Успешное и систематическое умение осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
исследования (ПК- 10)	исследования / Отсутствие умений	ные техники и новые методы исследования	методы исследования	новые методы исследования
III этап Владеть навыками осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК- 10)	Фрагментарное применение навыков осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Успешное и систематическое применение навыков осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования

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

Перечень вопросов к контрольным мероприятиям

Вопросы для обсуждения:

1. Характеристика комбинированных продуктов
2. Концепция государственной политики в области питания.
3. Источники и формы пищи.
4. Виды комбинированных продуктов питания.
5. Пищевая и биологическая ценность.
6. Функциональные продукты питания.
7. Сырьё для производства комбинированных продуктов питания
8. Характеристика жиров растительного и животного происхождения.
9. Способы их подготовки и применение.
10. Характеристика белков животного, растительного и микробного происхождения.
11. Молочное белково-углеводное сырьё. Применение различных видов углеводов.
12. Интегрирование различных видов углеводов, клетчатки, другого сырья.
13. Молочные комбинированные продукты. Термины и определения.
14. Состав и свойства. Медицинские и экономические аспекты производства.
15. Комбинированные молочные и кисломолочные напитки.
16. Продукты лечебно-профилактического и специального назначения.
17. Применение пребиотиков, пробиотиков и симбиотиков.
18. Белковые комбинированные продукты
19. Виды. Способы получения и выделения белков.
20. Использование белков при производстве творожных продуктов.

21. Сыры, выработанные с использованием белков животного и растительного происхождения.
22. Плавленые комбинированные продукты.
23. Комбинированные жировые продукты
24. Термины и виды. Производство спредов.
25. Технология и оборудование для производства спредов. Маргарины.
26. Фасовка, упаковка, хранение. Фальсификация и экспертиза спредов.

Задания для подготовки к экзамену

ОПК-2

Знать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

1. Характеристика белков животного, растительного и микробного происхождения.
2. Молочное белково-углеводное сырьё. Способы их подготовки и применение.
3. Применение различных видов углеводов.

Уметь совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения

1. Продукты лечебно-профилактического и специального назначения.
2. Применение пребиотиков, пробиотиков и симбиотиков.
3. Белковые комбинированные продукты

Навык совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения

1. Комбинированные молочные и кисломолочные напитки.
2. Продукты лечебно-профилактического и специального назначения.
3. Применение пребиотиков, пробиотиков и симбиотиков.

ПК-5

Знать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

1. Сырьё для производства комбинированных продуктов питания
2. Характеристика жиров растительного и животного происхождения.
3. Способы их подготовки и применение.

Уметь организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

Навык организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

1. Использование белков при производстве творожных продуктов.
2. Сыры, выработанные с использованием белков животного и растительного происхождения.
3. Плавленые комбинированные продукты.

ПК-7

Знать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

1. Характеристика комбинированных продуктов
2. Концепция государственной политики в области питания.
3. Источники и формы пищи.

Уметь расходовать сырьё и вспомогательные материалы при производстве продукции

18. Белковые комбинированные продукты
19. Виды. Способы получения и выделения белков.
20. Использование белков при производстве творожных продуктов.

Навык владеть нормами расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

12. Интегрирование различных видов углеводов, клетчатки, другого сырья.
13. Молочные комбинированные продукты. Термины и определения.
14. Состав и свойства. Медицинские и экономические аспекты производства.

ПК-10

Знать виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования

1. Термины и виды. Производство спредов.
2. Технология и оборудование для производства спредов. Маргарины.
3. Фасовка, упаковка, хранение. Фальсификация и экспертиза спредов.

Уметь виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования

1. Сыры, выработанные с использованием белков животного и растительного происхождения.
2. Плавленые комбинированные продукты.
3. Комбинированные жировые продукты

Навык виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования

1. Сырьё для производства комбинированных продуктов питания
2. Характеристика жиров растительного и животного происхождения.
3. Способы их подготовки и применение.

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

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Задания закрытого типа

1. Выберите из списка продукты молочнокислого брожения:

- а) кефир
- б) сыр
- в) сливки
- г) йогурт
- д) простокваша
- е) кумыс

Правильный ответ: б, г, д

2. Молоко представляет собой:

- а) полидисперсионную систему;
- б) грубодисперсную систему;
- в) молекулярную дисперсную систему;
- г) эмульсию.

Правильный ответ: а

3. Установите правильную последовательность операций процесса переработки молока в сыром виде:

- а. сепарирование
- б. разогрев молока
- в. первичная обработка
- г. приготовление творога (обезжиренного)

- д. пастеризация
 ж. созревание сливок и сметаны с последующим их взбиванием
 з. получение сыра и кефира

Правильный ответ:

1	2	3	4	5	6	7
в	д	б	а	ж	г	з

4. Установите соответствие между продуктом и сроком его хранения

1.	Кефир	А	36 ч
2.	Творог	Б	24 ч
3.	Сметана	В	20 ч
4.	Молоко	Г	72 ч
5.	Масло	Д	5 сут.

Правильный ответ: 1 – Б; 2 – А; 3 – Г; 4 – В; 5 – Д.

5. Установите соответствие между видами обработки молока и режимами

1	Пастеризованное	А	Нагрев до 90-95 градусов и выдерживание 3-4 часа
2	Стерилизованное	Б	Нагрев до 75-80 градусов
3	Топленое	В	Нагрев до 135-150 градусов

Правильный ответ: 1 – Б ; 2 – В; 3 – А.

Задания открытого типа:

1. Побочным продуктом при производстве сливочного масла является...

Правильный ответ: пахта

2. Первичная обработка молока – это...

Правильный ответ: фильтрация и охлаждение

3. Продукт, характеризующийся однородной густой консистенцией, глянцевым видом и наличием единичных пузырьков воздуха...

Правильный ответ: сметана

4. Процесс, при котором происходит полная очистка молока от микроорганизмов...

Правильный ответ: бактофугирование

5. Пастеризация молока – это нагревания молока до...

Правильный ответ: 60-90 °С.

6. Фермент, свидетельствующий о наличии в молоке микроорганизмов...

Правильный ответ: редуктоза

7. Продукт, характеризующийся чистым кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом ...

Правильный ответ: кефир

8. Основным углеводом молока является...

Правильный ответ: лактоза

9. Процесс, происходящий с сывороточными белками при нагревании ...

Правильный ответ: денатурация

10. Брожение, которое нежелательно при производстве молочных продуктов ...

Правильный ответ: маслянокислое брожение

11. Процесс дробления жировых шариков с целью предотвращения отстаивания молочного жира при хранении это...

Правильный ответ: гомогенизация

12. Молочный сахар разлагается под действием фермента....

Правильный ответ: лактазы

13. Жировая эмульсия, получаемая из молока сепарированием, отстаиванием и др. способами...

Правильный ответ: сливки

14. Продукты, полученные путем сквашивания молока, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку это...

Правильный ответ: кисломолочные продукты

15. Биометрическая жидкость, выделяемая молочной железой млекопитающих это...

Правильный ответ: молоко

ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

Задания закрытого типа

1. Основным сырьем для полуфабрикатов является:

- а) телятина, свинина 1-4 категорий
- б) охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
- в) остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
- г) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

Правильный ответ: а, в, г

2. Мясные полуфабрикаты - это:

- а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению);
- б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий;
- в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса;
- г) процесс обработки продуктов.

Правильный ответ: а

3. Установите последовательность процессов подготовки мяса для производства натуральных полуфабрикатов:

- а. жиловка
- б. разделка туш (полутуш)
- в. сортировка
- г. обвалка туш (полутуш)

Правильный ответ:

1	2	3	4
б	г	а	в

4. Установите соответствие между понятиями и их характеристиками

1.	Мясо, которое обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас	А	Мороженое мясо, особенно долго хранившееся
2.	Мясо, которое имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ	Б	Охлажденное мясо
3.	Мясо, которое не допускается использовать для изделий высших сортов	В	Парное мясо
4.	Мясо, при использовании которого получается хорошее качество всех видов колбас	Г	Мясо, замораживаемое дважды

Правильный ответ: 1 – В; 2 – А; 3 – Г; 4 – Б.

5. Установите соответствие между категориями упитанности и возраста животных

1.	Крупный рогатый скот	А	I, II, тощая
2.	Свиньи	Б	I, II, III, IV, V
3.	Мелкий рогатый скот	В	I, II, III

Правильный ответ: 1 – А; 2 – Б; 3 – А.

Задания открытого типа:

1. Мясо, обеспечивающее высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас ...

Правильный ответ: парное мясо

2. Вид мокрого посола мяса, основанного на энергии падения мяса с некоторой высоты ...

Правильный ответ: тумблирование

3. Бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас добавляют для...

Правильный ответ: придания фаршу нежной консистенции

4. Процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей это...

Правильный ответ: обвалка отрубов

5. Куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению) это...

Правильный ответ: мясные полуфабрикаты

6. Многофункциональное комбинированное промышленное предприятие по переработке скота с использованием продуктов убоя для производства пищевых, кормовых, технических изделий, медицинских препаратов, называется...

Правильный ответ: мясокомбинатом

7. Выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков это...

Правильный ответ: жиловка мяса

8. Первая категория упитанности свиней носит название ...

Правильный ответ: беконная

9. Механическая обработка мяса, основанная на трении поверхности кусков мяса друг о друга, сопровождающийся шприцеванием

Правильный ответ: массажирование

10. Первая стадия автолиза называется ...

Правильный ответ: стадия парного мяса

11. Изделие мазеобразной консистенции из фарша, приготовленного в основном из вареного сырья, иногда частично или полностью из сырого, с добавлением жира, запеченное в металлической форме, называется ...

Правильный ответ: паштетом

12. Смесь белка и желтка яиц с температурой не выше -6°C -

Правильный ответ: яичный меланж

13. Способ обвалки, при котором каждый рабочий обрабатывает определённый мясной отруб или часть его, называется...

Правильный ответ: дифференцированной обвалкой

14. Готовность колбасных изделий определяют ...

Правильный ответ: по температуре в центре батона $70-72^{\circ}\text{C}$

15. Изделие, подвергнутое после обжарки и варки

дополнительному горячему копчению и сушке, называется...

Правильный ответ: полукопченой колбасой

ПК-7 способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

Задания закрытого типа

1. Выберите из списка продукты молочнокислого брожения:

- а) кефир
- б) сыр
- в) сливки
- г) йогурт
- д) простокваша
- е) кумыс

Правильный ответ: б, г, д

2. Молоко представляет собой:

- а) полидисперсионную систему;
- б) грубодисперсную систему;
- в) молекулярную дисперсную систему;
- г) эмульсию.

Правильный ответ: а

3. Установите правильную последовательность операций процесса переработки молока в сыром виде:

- а. сепарирование
- б. разогрев молока
- в. первичная обработка
- г. приготовление творога (обезжиренного)
- д. пастеризация
- ж. созревание сливок и сметаны с последующим их взбиванием
- з. получение сыра и кефира

Правильный ответ:

1	2	3	4	5	6	7
в	д	б	а	ж	г	з

4. Установите соответствие между продуктом и сроком его хранения

1.	Кефир	А	36 ч
2.	Творог	Б	24 ч
3.	Сметана	В	20 ч
4.	Молоко	Г	72 ч
5.	Масло	Д	5 сут.

Правильный ответ: 1 – Б; 2 – А; 3 – Г; 4 – В; 5 – Д.

5. Установите соответствие между видами обработки молока и режимами

1	Пастеризованное	А	Нагрев до 90-95 градусов и выдерживание 3-4 часа
2	Стерилизованное	Б	Нагрев до 75-80 градусов
3	Топленое	В	Нагрев до 135-150 градусов

Правильный ответ: 1 – Б ; 2 – В; 3 – А.

Задания открытого типа:

1. Побочным продуктом при производстве сливочного масла является...

Правильный ответ: пахта

2. Первичная обработка молока – это...

Правильный ответ: фильтрация и охлаждение

3. Продукт, характеризующийся однородной густой консистенцией, глянцевым видом и наличием единичных пузырьков воздуха...

Правильный ответ: сметана

4. Процесс, при котором происходит полная очистка молока от микроорганизмов...
Правильный ответ: бактофугирование
5. Пастеризация молока – это нагревания молока до...
Правильный ответ: 60-90 °С.
6. Фермент, свидетельствующий о наличии в молоке микроорганизмов...
Правильный ответ: редуктоза
7. Продукт, характеризующийся чистым кисломолочным запахом и освежающим слегка острым вкусом ...
Правильный ответ: кефир
8. Основным углеводом молока является...
Правильный ответ: лактоза
9. Процесс, происходящий с сывороточными белками при нагревании ...
Правильный ответ: денатурация
10. Брожение, которое нежелательно при производстве молочных продуктов ...
Правильный ответ: маслянокислое брожение
11. Процесс дробления жировых шариков с целью предотвращения отстаивания молочного жира при хранении это...
Правильный ответ: гомогенизация
12. Молочный сахар разлагается под действием фермента....
Правильный ответ: лактазы
13. Жировая эмульсия, получаемая из молока сепарированием, отстаиванием и др. способами...
Правильный ответ: сливки
14. Продукты, полученные путем сквашивания молока, пахты, сыворотки, прошедших обязательную тепловую обработку это...
Правильный ответ: кисломолочные продукты
15. Биометрическая жидкость, выделяемая молочной железой млекопитающих это...
Правильный ответ: молоко

ПК-10 готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования

Задания закрытого типа

1. Основным сырьем для полуфабрикатов является:
- телятина, свинина 1-4 категорий
 - охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
 - остывшая или охлажденная говядина и баранина 1 и 2 категорий
 - мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий
- Правильный ответ: а, в, г*
2. Мясные полуфабрикаты - это:
- куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению);
 - мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий;
 - разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса;
 - процесс обработки продуктов.
- Правильный ответ: а*
3. Установите последовательность процессов подготовки мяса для производства натуральных полуфабрикатов:

- а. жиловка
- б. разделка туш (полутуш)
- в. сортировка
- г. обвалка туш (полутуш)

Правильный ответ:

1	2	3	4
б	г	а	в

4. Установите соответствие между понятиями и их характеристиками

1.	Мясо, которое обеспечивает высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас	А	Мороженое мясо, особенно долго хранившееся
2.	Мясо, которое имеет меньшую способность связывать влагу, содержит меньше экстрактивных веществ	Б	Охлажденное мясо
3.	Мясо, которое не допускается использовать для изделий высших сортов	В	Парное мясо
4.	Мясо, при использовании которого получается хорошее качество всех видов колбас	Г	Мясо, замораживаемое дважды

Правильный ответ: 1 – В; 2 – А; 3 – Г; 4 – Б.

5. Установите соответствие между категориями упитанности и возраста животных

1.	Крупный рогатый скот	А	I, II, тощая
2.	Свиньи	Б	I, II, III, IV, V
3.	Мелкий рогатый скот	В	I, II, III

Правильный ответ: 1 – А; 2 – Б; 3 – А.

Задания открытого типа:

1. Мясо, обеспечивающее высокую влагоемкость, нежность и высокие выходы изделий при изготовлении вареных колбас ...

Правильный ответ: парное мясо

2. Вид мокрого посола мяса, основанного на энергии падения мяса с некоторой высоты ...

Правильный ответ: тумблирование

3. Бульон от варки субпродуктов в фарш ливерных колбас добавляют для...

Правильный ответ: придания фаршу нежной консистенции

4. Процесс отделения ножом или другими режущими инструментами мякоти (мышечной, жировой и соединительной ткани) от костей это...

Правильный ответ: обвалка отрубов

5. Куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению) это...

Правильный ответ: мясные полуфабрикаты

6. Многофункциональное комбинированное промышленное предприятие по переработке скота с использованием продуктов убоя для производства пищевых, кормовых, технических изделий, медицинских препаратов, называется...

Правильный ответ: мясокомбинатом

7. Выделение из мяса грубой соединительной ткани (сухожилий, связок) и жировой ткани, мелких костей, хрящей, крупных кровеносных сосудов, лимфатических узлов и кровяных сгустков это...

Правильный ответ: жиловка мяса

8. Первая категория упитанности свиней носит название ...

Правильный ответ: беконная

9. Механическая обработка мяса, основанная на трении поверхности кусков мяса друг о друга, сопровождающийся шприцеванием

Правильный ответ: массажирование

10. Первая стадия автолиза называется ...

Правильный ответ: стадия парного мяса

11. Изделие мажеобразной консистенции из фарша, приготовленного в основном из вареного сырья, иногда частично или полностью из сырого, с добавлением жира, запеченное в металлической форме, называется ...

Правильный ответ: паштетом

12. Смесь белка и желтка яиц с температурой не выше -6°C -

Правильный ответ: яичный меланж

13. Способ обвалки, при котором каждый рабочий обрабатывает определённый мясной отруб или часть его, называется...

Правильный ответ: дифференцированной обвалкой

14. Готовность колбасных изделий определяют ...

Правильный ответ: по температуре в центре батона $70-72^{\circ}\text{C}$

15. Изделие, подвергнутое после обжарки и варки дополнительному горячему копчению и сушке, называется...

Правильный ответ: полукопченой колбасой

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций. Балльно-рейтинговая система оценки знаний.

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 «Характеристика комбинированных продуктов»	ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-10	Этап I Этап II Этап III	Тестирование представление и защита доклада	Сентябрь /
Раздел 2 «Сырьё для производства комбинированных продуктов питания»	ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-10	Этап I Этап II Этап III	защита доклада	Октябрь
Раздел 3 «Молочные комбинированные продукты»	ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-10	Этап I Этап II Этап III	защита доклада	Ноябрь
Раздел 4 «Белковые комбинированные продукты»	ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-10	Этап I Этап II Этап III	защита доклада	декабрь
Раздел 5 «Комбинированные жи- ровые продукты»	ОПК-2; ПК-5; ПК-7; ПК-10	Этап I Этап II Этап III	защита доклада	Февраль

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, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

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

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «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 использована	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано бо-	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана.

	ны профессиональные термины.	Использован 1-2 профессиональных термина.	более 2 профессиональных терминов.	Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

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

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

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

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

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

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

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

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

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов 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

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
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: https://e.lanbook.com/book/60194 (дата обращения: 13.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/60194
Серегин, С. А. Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья : учебное пособие / С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 104 с. — ISBN 978-5-89289-821-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60197 (дата обращения: 13.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/60197
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург : ГИ-	https://e.lanbook.com/book/69876

ОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69876 (дата обращения: 13.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Проектирование комбинированных продуктов питания : учебное пособие / составитель О. С. Войтенко. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 114 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/114969 (дата обращения: 13.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/114969

7 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект

может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения

- MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- Windows 8.1
- Office Standard 2013
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Zoom Свободно распространяемое ПО
- Yandex Browse Свободно распространяемое ПО
- Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка
- Лаборатория ММИС Деканат
- Лаборатория ММИС «Планы»
- Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)
- Dr.Web
- 7-zip Свободно распространяемое

Перечень профессиональных баз данных

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

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovanija/503/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной	http://www.gks.ru

Наименование ресурса	Режим доступа
статистики	
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obucheniye/nauchnaya-biblioteka/kontaktная-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironment/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/pforum.html
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Яндекс	http:// Yandex.ru
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	http://www.ingred.ru/ свободный.
Функциональные пищевые продукты	www.preparedfoods.com
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/ssst/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

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

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - 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

<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</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
---	---

<p>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>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 № 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</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>

<p>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>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>