

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 осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания, представлены в таблице:

Планируемые результаты обу (этапы формирования компетенций)	Ком- петен- ция
<i>Знание</i>	
- теоретических основ традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин и способы их использования при решении профессиональных задач	ОПК-1
- основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания	ПК-1
- организацию производства продукции питания, разработки новых технологических процессов производства продукции питания	ПК-4
- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	ПК-5
<i>Умение</i>	
- применять знания общих и специфических закономерностей различных областей естественнонаучных дисциплин при решении профессиональных задач	ОПК-1
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания	ПК-1
- определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых техно-	ПК-4

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
логических процессов производства продукции питания	
- формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом	ПК-5
Навык	
- использования теоретических основ естественнонаучных дисциплин при решении конкретных профессиональных задач	ОПК-1
- организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания	ПК-1
- применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения	ПК-4
- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;	ПК-5
Опыт деятельности	
Владеть навыками обработки и анализа научно-технической информации и результатов отдельных этапов работ с учетом теоретических основ традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин	ОПК-1
Владеть навыком работы с нормативной, технической, технологической документацией в условиях производства продукции питания	ПК-1
Владеть навыками применения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	ПК-4
Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	ПК-5

3. 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						
3	4/144	4	8	0,2	131,8	Зачет
очная форма обучения 2020 год набора						
2,3	4/144	18	36	0,2	89,8	Зачет
заочная форма обучения 2020 год набора						
3	4/144	4	8	0,2	131,8	Зачет

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

3.1 Структура из 6 разделов (тем):

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

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

№ п п	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения								
									заочно	очно	заочно
									2019	2020	
1	Раздел 1. «Введение»	Вопрос 1. Состояние и перспективы развития мясной промышленности. Вопрос 2. Перспективы развития перерабатывающих отраслей АПК.							0,5	2	0,5
2	Раздел 2. «Пищевая ценность продуктов и теория питания»	Вопрос 1. Продукты питания - источники пищевых веществ. Вопрос 2. Характеристика основных пищевых веществ и их биологическая роль. Вопрос 3. Функциональное питание, его основные категории. Вопрос 4. Понятие об эубиотиках, пребиотиках, пробиотиках, синбиотиках. (Презентация)							0,5	4	0,5
3	Раздел 3. «Сырьевые ресурсы пищевых производств»	Вопрос 1. Критерии оценки биологической ценности пищевых веществ. Вопрос 2. Белки, липиды, углеводы, минеральные вещества, витамины. (Презентация)							0,5	2	0,5
4	Раздел 4. «Научные основы специализированного лечебно-диетического питания»	Вопрос 1. Понятие специализированного лечебно-диетического питания. Вопрос 2. Классификация лечебно-диетических продуктов по назначению и способу введения в организм. Вопрос 3. Медико-биологические требования к специализированным продуктам энтерального питания. Вопрос 4. Специализированные продукты для детерминированных групп населения.							1	4	1

№ п п	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения											
									заочно	очно	заочно			
									2019	2020				
		Вопрос 5. Классификация продуктов детского и диетического питания. Вопрос 6. Медико-биологические основы геронтологического питания. (Презентация)												
5	Раздел 5. «Реологические и структурно-механические свойства пищевых систем»	Вопрос 1. Значение реологии в получении продуктов питания заданного качества и свойств. Вопрос 2. Основные понятия реологии. Вопрос 3. Реологические модели и уравнения. (Презентация)								0,5	2	0,5		
6	Раздел 6. «Научные основы проектирования многокомпонентных пищевых систем»	Вопрос 1. Основные этапы проектирования многокомпонентных пищевых систем. Вопрос 2. Проектирование аминокислотного состава комбинированных продуктов. Вопрос 3. Принцип взаимного обогащения белков. Вопрос 4. Показатели, характеризующие взаимосбалансированность незаменимых и заменимых аминокислот. Вопрос 5. Пищевые добавки: понятие, классификация, характеристика основных типов. (Презентация)								1	4	1		
	Итого									4	18	4		

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, 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>		Кол-во часов/форма обучения											
									заочно	очно	заочно			
									2019	2020				
Раздел 1. «Введение»	Практическое занятие 1. Состояние и перспективы развития пищевой промышленности.	Написание реферата								1	2	1		
	Практическое занятие 2. Перспективы развития биотехноло-	Защита презентации												

Наименование раздела(темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>		Кол-во часов/форма обучения									
									заочно	очно	заочно	
									2019	2020		
	гии											
Раздел 2. «Пищевая ценность продуктов и теория питания»	Практическое занятие 3. Продукты питания - источники пищевых веществ.	Написание реферата							1	2	1	
	Практическое занятие 4. Характеристика основных пищевых веществ и их биологическая роль.	Защита презентации										
	Практическое занятие 5. Функциональное питание, его основные категории.	Написание реферата								2		
	Практическое занятие 6. Понятие об эубиотиках, пребиотиках, пробиотиках, синбиотиках.	Защита презентации										
Раздел 3. «Сырьевые ресурсы пищевых производств»	Практическое занятие 7. Критерии оценки биологической ценности пищевых веществ.	Написание реферата							1	2	1	
	Вопрос 2. Белки, липиды, углеводы, минеральные вещества, витамины.	Защита презентации								2		
Раздел 4. «Научные основы специализированного лечебно-диетического питания»	Практическое занятие 8. Понятие специализированного лечебно-диетического питания.	Написание реферата							1	2	1	
	Практическое занятие 9. Классификация лечебно-диетических продуктов по назначению и способу введения в организм.	Защита презентации								2		
	Практическое занятие 10. Медико-биологические требования к специализированным продуктам питания.	Написание реферата								2		
	Практическое занятие 11. Специализированные продукты для детерминированных групп населения.	Защита презентации								2		
	Практическое занятие 12. Классификация продуктов детского и диетического питания.	Написание реферата								2		

Наименование раздела(темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>		Кол-во часов/форма обучения								
									заочно	очно	заочно
									2019	2020	
	Практическое занятие 13. Медико-биологические основы геронтологического питания.	Защита презентации								2	
Раздел 5. «Реологические и структурно-механические свойства пищевых систем»	Практическое занятие 14. Значение реологии в получении продуктов питания заданного качества и свойств.	Написание реферата							1	2	1
	Практическое занятие 15. Основные понятия реологии.	Защита презентации								2	
	Практическое занятие 16. Реологические модели и уравнения.	Написание реферата								2	
Раздел 6. «Научные основы проектирования многокомпонентных пищевых систем»	Практическое занятие 17. Основные этапы проектирования многокомпонентных пищевых систем.	Защита презентации							1	2	1
	Практическое занятие 18. Проектирование аминокислотного состава комбинированных продуктов.	Написание реферата								2	
	Практическое занятие 19. Принцип взаимного обогащения белков.	Защита презентации							1	2	1
	Практическое занятие 20. Показатели, характеризующие взаимосбалансированность незаменимых и заменимых аминокислот.	Написание реферата								2	
	Практическое занятие 21. Пищевые добавки: понятие, классификация, характеристика основных типов.	Защита презентации								2	
Итого									8	36	8

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									
								заочно	очно	заочно	
								2019	2020		

Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий	Кол-во часов/форма обучения							
							заочно	очно	заочно
							2019	2020	
Раздел 1. «Введение»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.						22	15	22
Раздел 2. «Пищевая ценность продуктов и теория питания»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.						22	15	22
Раздел 3. «Сырьевые ресурсы пищевых производств»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.						22	15	22
Раздел 4. «Научные основы специализированного лечебно-диетического питания»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.						22	15	22
Раздел 5. «Реологические и структурно-механические свойства пищевых систем»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.						22	15	22
Раздел 6. «Научные основы проектирования многокомпонентных пищевых систем»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации						21,8	14,8	21,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию							0,2	0,2	0,2
Итого:							132	90	132

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. «Введение»	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: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69876

	<p>Никифорова, Т.А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Д.А. Куликов, Е.В. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». – Оренбург : ОГУ, 2012. – 121 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 (дата обращения: 10.06.2023). – Текст : электронный.</p>	<p>http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286</p>
<p>Раздел 2. «Пищевая ценность продуктов и теория питания»</p>	<p>Никифорова, Т.А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Д.А. Куликов, Е.В. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». – Оренбург : ОГУ, 2012. – 121 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 (дата обращения: 10.06.2023). – Текст : электронный.</p>	<p>http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286</p>
<p>Раздел 3. «Сырьевые ресурсы пищевых производств»</p>	<p>Никифорова, Т.А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Д.А. Куликов, Е.В. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». – Оренбург : ОГУ, 2012. – 121 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 (дата обращения: 10.06.2023). – Текст : электронный.</p>	<p>http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286</p>
<p>Раздел 4. «Научные основы специализированного лечебно-диетического питания»</p>	<p>Никифорова, Т.А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Д.А. Куликов, Е.В. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государ-</p>	<p>http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286</p>

	<p>ственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». – Оренбург : ОГУ, 2012. – 121 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 (дата обращения: 10.06.2023). – Текст : электронный.</p>	
	<p>Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-164-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69866 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/69866</p>
<p>Раздел 5. «Реологические и структурно-механические свойства пищевых систем»</p>	<p>Никифорова, Т.А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Д.А. Куликов, Е.В. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». – Оренбург : ОГУ, 2012. – 121 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 (дата обращения: 10.06.2023). – Текст : электронный.</p>	<p>http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286</p>
<p>Раздел 6. «Научные основы проектирования многокомпонентных пищевых систем»</p>	<p>Никифорова, Т.А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Д.А. Куликов, Е.В. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». – Оренбург : ОГУ, 2012. – 121 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 (дата обращения: 10.06.2023). – Текст : электронный.</p>	<p>http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286</p>

5 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		1 Этап Знать	2 этап Уметь	3 этап Навык и (или) опыт дея- тельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	теоретических основ традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин и способы их использования при решении профессиональных задач	применять знания общих и специфических закономерностей различных областей естественнонаучных дисциплин при решении профессиональных задач	использования теоретических основ естественнонаучных дисциплин при решении конкретных профессиональных задач
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания	организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного техни-	организацию производства продукции питания, разработки новых технологических процессов производства продукции питания	определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при раз-	применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом эко-

	ческого решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		работке новых технологических процессов производства продукции питания	логических последствий их применения
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом	методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия 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: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	Не зачтено	Зачтено		
Знать теоретические основы традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин и способы их использования при решении профессиональных	Фрагментарные знания теоретические основы традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин и способы их использования при решении профессиональных за-	Неполные знания теоретические основы традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин и способы их использования при решении профессиональных за-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания теоретические основы традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин и способы их использования при решении	Сформированные и систематические знания теоретические основы традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин и способы их использования при решении профессиональ-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	Не зачтено	Зачтено		
задач (ОПК-1)	дач/ Отсутствие знаний	дач	профессиональных задач	ных задач
Уметь применять знания общих и специфических закономерностей различных областей естественнонаучных дисциплин при решении профессиональных задач (ОПК-1)	Фрагментарные умения применять знания общих и специфических закономерностей различных областей естественнонаучных дисциплин при решении профессиональных задач / Отсутствие умений	Неполные умения применять знания общих и специфических закономерностей различных областей естественнонаучных дисциплин при решении профессиональных задач	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, умения применять знания общих и специфических закономерностей различных областей естественнонаучных дисциплин при решении профессиональных задач	Сформированные и систематические умения применять знания общих и специфических закономерностей различных областей естественнонаучных дисциплин при решении профессиональных задач
Владеть навыками использования теоретических основ естественнонаучных дисциплин при решении конкретных профессиональных задач (ОПК-1)	Фрагментарные владение навыком использования теоретических основ естественнонаучных дисциплин при решении конкретных профессиональных задач / Отсутствие знаний	Неполные владение навыком использования теоретических основ естественнонаучных дисциплин при решении конкретных профессиональных задач	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, владения навыком использования теоретических основ естественнонаучных дисциплин при решении конкретных профессиональных задач	Сформированные и систематические владения навыком использования теоретических основ естественнонаучных дисциплин при решении конкретных профессиональных задач
Знать основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания (ПК-1)	Фрагментарные знания основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания/ Отсутствие знаний	Неполные знания основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания	Сформированные и систематические знания основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, особенности организации технологического процесса производства продукции питания
Уметь использовать технические средства	Фрагментарные умения использовать технические	Неполные умения использовать технические сред-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы,	Сформированные и систематические умения использо-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	Не зачтено	Зачтено		
для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)	средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания /Отсутствие умений	ства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания	умения использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания	вать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания
Владеть навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания (ПК-1)	Фрагментарные владение навыком организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания / Отсутствие знаний	Неполные владение навыком организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, владения навыком организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания	Сформированные и систематические владения навыком организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания
Знать организацию производства продукции питания, разработки новых технологических процессов производства продукции питания (ПК-4)	Фрагментарные знания организации производства продукции питания, разработки новых технологических процессов производства продукции питания;/ Отсутствие знаний	Неполные знания организации производства продукции питания, разработки новых технологических процессов производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания организации производства продукции питания, разработки новых технологических процессов производства продукции питания	Сформированные и систематические знания организации производства продукции питания, разработки новых технологических процессов производства продукции питания
Уметь определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процес-	Фрагментарные умения определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процес-	Неполные умения определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процес-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, умения определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых тех-	Сформированные и систематические умения определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процес-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	Не зачтено	Зачтено		
цессов производства продукции питания (ПК-4)	сов производства продукции питания / Отсутствие умений	сов производства продукции питания	нологических процессов производства продукции питания	цессов производства продукции питания
Владеть навыками применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения (ПК-4)	Фрагментарные владение навыком применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения / Отсутствие знаний	Неполные владение навыком применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, владения навыком применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения	Сформированные и систематические владения навыком применения новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учётом экологических последствий их применения
Знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания (ПК-5)	Фрагментарные знания рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания / Отсутствие знаний	Неполные знания рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	Сформированные и систематические знания рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
Уметь формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и	Фрагментарные умения формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и	Неполные умения формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, умения формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства	Сформированные и систематические умения формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий пита-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	Не зачтено	Зачтено		
осуществлять контроль за технологическим процессом (ПК-5)	осуществлять контроль за технологическим процессом/ Отсутствие умений	осуществлять контроль за технологическим процессом	предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом	ния и осуществлять контроль за технологическим процессом
Владеть навыками методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания (ПК-5)	Фрагментарные владение навыком методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания / Отсутствие знаний	Неполные владение навыком методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, владения навыком методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания	Сформированные и систематические владения навыком методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия 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

Вопросы для обсуждения:

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

36. Классификация пищевых продуктов по реологическим свойствам и текстурным признакам.
37. Классификация биологически активных добавок к пище. БАД к пище - нутрицевтики. Функции нутрицевтиков. Использование БАД к пище - нутрицевтиков.
38. БАД к пище - пробиотики. Функции пробиотиков. Использование БАД к пище - пробиотиков.
39. БАД к пище - пребиотики. Функции пребиотиков. Использование БАД к пище – пребиотиков.
40. Понятие о лечебно-профилактическом и диетическом питании. Роль продуктов в структуре питания человека.

Темы рефератов

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

36. БАД к пище – нутрицевтики.
37. БАД к пище – пробиотики.
38. БАД к пище – синбиотики.
39. БАД к пище – пребиотики.
40. БАД к пище – парафармацевтики.
41. БАД к пище – симбиотики.
42. Биологически активные вещества, их роль и значение в питании человека.

Задания для подготовки к зачету

ОПК-1

Знать:

1. Источники и формы пищевых продуктов.
2. Пищевая ценность молочных и хлебобулочных продуктов.
3. Современные теории питания.
4. Принципы рационального питания.
5. Характеристика основных пищевых веществ и их биологическая роль.
6. Классификация посторонних и вредных веществ в пище.
7. Безопасность пищевых продуктов. «Концепция критической контрольной точки при анализе опасного фактора».
8. Генетически модифицированные пищевые продукты.
9. Сырьевые ресурсы пищевых производств.
10. Химизм процессов при производстве продуктов питания. Характеристика основных химических процессов.
11. Теплофизические характеристики. Коэффициенты теплопроводности и температуропроводности.
12. Методы измерений и измерительные приборы в реологии.
13. Классификация пищевых продуктов по реологическим свойствам и текстурным признакам.
14. Концепция функционального питания. Функциональные ингредиенты и продукты.
15. Технология производства комбинированных продуктов питания.
16. Классификация биологически активных добавок к пище.
17. Научные основы производства продуктов питания с использованием биологически активных добавок.

Уметь

Типовое задание 1. Определение вида основного и вспомогательного сырья для производства продуктов питания.

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

Навык

Типовое задание 1: Проектирование технологических процессов при производстве продуктов питания.

Типовое задание 2: Оценка качественных показателей продуктов питания.

ПК-1

Знать:

1. Состояние и перспективы развития пищевой промышленности. Краткая справка о состоянии пищевой промышленности. Структура питания населения России.
2. Использование микроорганизмов и ферментных препаратов в технологии продуктов питания.

3. Использование ферментов в аналитической практике. Использование ферментных препаратов в технологии продуктов питания.
4. Основы технологии консервированных продуктов. Общие вопросы консервирования продуктов. Физические методы консервирования. Химические методы консервирования. Физико-химические методы консервирования.
5. Современные аспекты проектирования функциональных продуктов. Общие вопросы создания функциональных продуктов.
6. Понятие о пробиотиках и пребиотиках. Особенности производства продуктов пробиотического назначения.
7. Технологические основы производства консервированных продуктов.

Уметь

Типовое задание 1. Определение вида основного и вспомогательного сырья для производства продуктов питания.

Типовое задание 2. Изменение органолептических и физико-химических и биохимических показателей качества продуктов питания.

Навык

Типовое задание 1: Проектирование технологических процессов при производстве продуктов питания с учетом зарубежного опыта.

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

ПК-4

Знать:

1. Определение массовой доли влаги. Определение массовой доли сухих веществ.
2. Определение массовой доли белка. Определение массовой доли сахарозы. Определение массовой доли крахмала.
3. Использование микроорганизмов в качестве регуляторов технологических процессов. Использование микроорганизмов в качестве источников незаменимых нутриентов.
4. Калорийность пищевых продуктов, биологическая полноценность, безвредность, специальные свойства.
5. Медико-биологические основы питания. Современные тенденции питания. Теория адекватного питания. Пищевые рационы. Понятие о лечебно-профилактическом и специальном питании.
6. Химический состав. Белки, липиды, углеводы, минеральные вещества, витамины. Пищевая ценность.
7. Пищевые системы. Биологические и функциональные свойства пищевых систем. Роль белков, жиров, полисахаридов. Пищевые добавки. Классификация.

Уметь

Типовое задание 1. Определение органолептических и физико-химических и биохимических показателей качества продуктов питания.

Типовое задание 2. Изменение оценки биологической ценности пищевых веществ.

Навык

Типовое задание 1. Разработка и исследование технологи производства комбинированных продуктов.

Типовое задание 2. Моделирование состава и свойств продуктов с целью придания им функциональных свойств.

ПК-5

Знать:

1. Природные и синтетические пищевые добавки. Заменители сырья как основа получения комбинированных пищевых систем и продуктов. Принципы сочетания белков и других пищевых веществ.
2. Функциональные добавки: вкусообразователи, красители, поверхностно-активные вещества, пищевые волокна. Источники, химическая природа, функции в технологии производства продуктов питания. Пищевые консерванты. Производство и применение пищевых кислот.
3. Гидротермический распад пищевых веществ. Гидролиз белков, жиров, углеводов под действием ферментов и физико-химических факторов. Сваривание и желатинизация коллагена.
4. Коагуляция, агрегирование. Эмульгирование. Гелеобразование. Роль полисахаридов и белков в структурообразовании продуктов питания. Растворимость. Набухаемость. Денатурация.
5. Получение пищевых систем на основе измельчения сырья как первичная обработка сырья. Классификация пищевых систем. Жидкие, твердые и смешанные пищевые системы.
6. Электрофизические и акустические свойства сырья и продуктов. Измельчение. Грубое и тонкое измельчение. Разрушение клеточных структур. Дробление. Резание. Куттерование. Классификация и характеристика способов консервирования, основанных на этих принципах.
7. Изменение биологической, энергетической, физиологической ценности, биологической эффективности, усвояемости, органолептических свойств, безопасности пищевых продуктов.

Уметь

Типовое задание 1. Влияние на характер изменения структурно-механических свойств при технологической обработке продуктов питания.

Типовое задание 2. Оценка качественных показателей продуктов питания в сравнении с зарубежным и передовым отечественным опытом.

Навык

Типовое задание 1: Оценка качественных показателей продуктов питания в сравнении с зарубежным и передовым отечественным опытом.

Типовое задание 2: Определение органолептических и физико-химических и биохимических показателей качества продуктов питания.

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

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

Задания закрытого типа

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

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

Правильный ответ: а

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

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

Правильный ответ: а

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

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

Правильный ответ: б

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

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

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

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

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

Задания открытого типа

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

Правильный ответ: Эксперимент

2. _____ - сформулированные в одном предложении основные мысли.

Правильный ответ: Тезисы

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

Правильный ответ: Конспект

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

Правильный ответ: Elibrary.ru

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

Правильный ответ: Рецензия

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

Правильный ответ: Рецензент

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

Правильный ответ: конференция

8. _____ - это соревнование, соискательство наград или премии

Правильный ответ: Конкурс

9. _____ - это конференция по научным вопросам.

Правильный ответ: Симпозиум

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

Правильный ответ: Семинар

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

Правильный ответ: Выставка

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

Правильный ответ: Актуальность

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

Правильный ответ: новизна

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

Правильный ответ: значимость

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

Правильный ответ: туша

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Задания закрытого типа

1. Время размораживания мяса при медленном способе:

- 1) 10-12 часов
- 2) 5-6 часов
- 3) 1-3 суток

Правильный ответ: 3

2. Какие правила по технике безопасности должен соблюдать обвальщик при разделке мяса?

- 1) использовать длинный нож
- 2) должна быть одета кольчуга
- 3) раскладывать отдельно мясо и кости

Правильный ответ: 2

3. Установите соответствие между продуктом и сроком его хранения

.	Кефир		36 ч
.	Творог		24 ч
.	Сметана		20 ч
.	Молоко		72 ч
.	Масло		5 сут.

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

4. Установите соответствие между видами обработки молока и режимами

	Пастеризованное		Нагрев до 90-95 градусов и выдерживание 3-4 часа
	Стерилизованное		Нагрев до 75-80 градусов
	Топленое		Нагрев до 135-150 градусов

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

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

- а) Научное представление;
- б) Научная новизна;

в) Научный плагиат.

Правильный ответ: б

Задания открытого типа:

1. При разработке новых технологий и продуктов не допускается использование продовольственное сырье животного происхождения после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и ____ удостоверяющее соответствие требованиям ветеринарных правил и норм общепринятых методов испытаний

Правильный ответ: не

2. Комбинацию элементов разного характера: изобразительных, словесных, объемных и т.п. представляют _____ товарные знаки.

Правильный ответ: комбинированные

3. Свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов, по которым принимают решение оценивать их качество – это определяющие _____

Правильный ответ: показатели

4. Крупнокусковой полуфабрикат на кости, получаемый после первичной разделки крупного рогатого скота, называется _____

Правильный ответ: отруб

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

Правильный ответ: туша

6. _____ - сформулированные в одном предложении основные мысли.

Правильный ответ: Тезисы

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

Правильный ответ: Конспект

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

Правильный ответ: Elibrary.ru

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

Правильный ответ: Рецензия

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

Правильный ответ: Рецензент

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

Правильный ответ: конференция

12. _____ - это соревнование, соискательство наград или премий

Правильный ответ: Конкурс

13. _____ - это конференция по научным вопросам.

Правильный ответ: Симпозиум

14. Тело человека состоит 60-65% состоит из _____

Правильный ответ: воды

15. Начальный этап пищеварения заключается в _____ обработке пищи

Правильный ответ: механической

ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Задания закрытого типа

1. 1г углеводов выделяет энергии

а. 3,75 ккал;

б. 8 ккал;

в. 15 ккал;

Правильный ответ: а

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

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

Правильный ответ: а

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

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

Правильный ответ: б

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

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

Правильный ответ: а

5. Установите соответствие между понятиями и их характеристиками

.	Витамин, который называют «витамином роста»		витамин С
.	Витамин, который помогает человеку бороться с различными заболеваниями		витамин РР
.	Витамин, которым богаты растительные масла		витамин А
.	Общее название никотиновой кислоты		витамин Е

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

Задания открытого типа

1. Источником энергии, затрачиваемой человеком служит ...

Правильный ответ: пища

2. Энергетической ценностью называется количество скрытой _____, заключенной в пище

Правильный ответ: энергии

3. Энергетическая ценность 1г белка составляет ___ ккал

Правильный ответ: 4 ккал

4. Энергетическая ценность 1г углевода составляет ___ ккал

Правильный ответ: 4 ккал

5. Энергетическая ценность 1г жира составляет ___ ккал

Правильный ответ: 9 ккал

6. Тело человека состоит 60-65% состоит из _____

Правильный ответ: воды

7. Начальный этап пищеварения заключается в _____ обработке пищи

Правильный ответ: механической

8. В ротовой полости под воздействием слюны начинается расщепление _____

Правильный ответ: углеводов

9. Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь в _____ кишечнике

Правильный ответ: тонком

10. Употребление избытка калорийной пищи может привести к _____

Правильный ответ: ожирению

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

Правильный ответ: Рецензия

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

Правильный ответ: конференция

13. _____ - это соревнование, соискательство наград или премии

Правильный ответ: Конкурс

14. _____ - это конференция по научным вопросам.

Правильный ответ: Симпозиум

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

Правильный ответ: Рецензия

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

Правильный ответ: Рецензент

ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

Задания закрытого типа

1. 1г углеводов выделяет энергии

а. 3,75 ккал;

б. 8 ккал;

в. 15 ккал;

Правильный ответ: а

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

а. Подтверждаемость;

б. Гипотеза;

в. Критерий научности;

Правильный ответ: а

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

а) Научное представление;

б) Научная новизна;

в) Научный плагиат.

Правильный ответ: б

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

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

Правильный ответ: а

5. Установите соответствие между понятиями и их характеристиками

Витамин, который называют «витамином роста»	витамин С
Витамин, который помогает человеку бороться с различными заболеваниями	витамин РР
Витамин, которым богаты растительные масла	витамин А
Общее название никотиновой кислоты	витамин Е

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

Задания открытого типа

1. Источником энергии, затрачиваемой человеком служит ...

Правильный ответ: пища

2. Важнейшими показателями рациональности выбора машин являются _____ их использования по времени и загрузке

Правильный ответ: коэффициенты

3. _____ площадь предназначена для хранения сырья и готовой продукции, вспомогательных материалов, оборотной тары

Правильный ответ: Складская

4. Энергетическая ценность 1г углевода составляет ___ ккал

Правильный ответ: 4 ккал

5. Энергетическая ценность 1г жира составляет ___ ккал

Правильный ответ: 9 ккал

6. Тело человека состоит 60-65% состоит из _____

Правильный ответ: воды

7. Начальный этап пищеварения заключается в _____ обработке пищи

Правильный ответ: механической

8. В ротовой полости под воздействием слюны начинается расщепление _____

Правильный ответ: углеводов

9. _____ - это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.

Правильный ответ: Проект

10. Употребление избытка калорийной пищи может привести к _____

Правильный ответ: ожирению

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

Правильный ответ: Рецензия

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

Правильный ответ: конференция

13. _____ - это соревнование, соискательство наград или премии

Правильный ответ: Конкурс

14. План участка с обозначением всех зданий и подсобных сооружений зеленых насаждений, автостоянок, ограждений, дорог и пешеходных дорожек, мест ввода коммуникаций и др называют _____

Правильный ответ: генеральный план

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

Правильный ответ: Рецензия

15. Ответственным лицом, назначаемым по каждому проектируемому предприятию является _____

Правильный ответ: инженер

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	Раздел 1. «Введение»	ПК-3	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации. Тесты.	Сентябрь / 1-2 занятие
2	Раздел 2. «Пищевая ценность продуктов и теория питания»	ПК-3	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Решение задачи	Октябрь / 3- 4 занятие
3	Раздел 3. «Сырьевые ресурсы пищевых производств»	ПК-3	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты.	Октябрь / 5-6 занятие
4	Раздел 4. «Научные основы специализированного лечебно-диетического питания»	ПК-3	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации.	Ноябрь / 7-8 занятие
5	Раздел 5. «Реологические и структурно-механические свойства пищевых систем»	ПК-3	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты.	Декабрь / 9-10 занятие

№ 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
б	Раздел 6. «Научные основы проектирования многокомпонентных пищевых систем»	ПК-3	I этап II этап III этап	Написание реферата Защита презентации Тесты	Январь /11-12 занятие

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

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

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

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

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

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

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

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

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

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

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

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

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «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	Письменно оформленный доклад (реферат) представ-

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	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	лен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

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

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

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

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

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

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

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим практические занятия. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих 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

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<p>Никифорова, Т.А. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Д.А. Куликов, Е.В. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». – Оренбург : ОГУ, 2012. – 121 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286 (дата обращения: 10.06.2023). – Текст : электронный.</p>	<p>http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286</p>
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
<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: https://e.lanbook.com/book/69876 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/69876</p>
<p>Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учебное пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-164-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69866 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/69866</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 преподавате-

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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 Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»;
- 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License;
- Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;

- Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»
- Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware;
- Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware.

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, Yandex, Google.

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «Эксперта»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.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 проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

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 № 605 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория оценки качества мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, шкафы лабораторные).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (переносной), экран (переносной)); специализированное учебное оборудование - рефрактометр, крытая баня (переносная), микроскоп, лабораторная посуда, центрифуга, муляжи сыров, прибор для измерения влаги (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – плакаты.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 606 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов; Лаборатория технологии молока и молочных продуктов; Лаборатория продуктов питания функционального назначения, Лаборатория физико-химических свойств пищевых продуктов укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная, лабораторные столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (микроскоп, центрифуга лабораторная универсальная, баня водяная, мясорубка, термометр (переносной), весы, весы электронные тензометрические для статического взвешивания типа (переносные), лабораторные весы, вискозиметр, микроволновая печь(переносная), рН-метр-милливольтметр (переносной), спектрофотометр, электрическая плита, рефрактометр портативный, лабораторная посуда, вытяжка, эксикатор, сушильный шкаф, спектрофотометр(переносной), эксикатор);учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно 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>
<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 до-</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский рай-</p>

<p>ступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; 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>он, 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). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр. 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>