

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.  
«26» марта 2024 г.  
М.П.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Основы диетологии

---

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность программы Технология мяса и мясных продуктов  
Форма обучения 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 12.03.2024 № 7 Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Ю.З. Насиров  
(подпись)

п. Персиановский, 2024 г.

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

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

Профессиональные компетенции (ПК):

- ПК-9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

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, направленность Технология мяса и мясных продуктов представлены в таблице.

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)		Компетенция
<b>Знание</b>		
– технологических методов обработки продуктов в лечебной кулинарии; – приёмов обогащения рациона дополнительными пищевыми факторами.		ПК-9
<b>Умение</b>		
- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; - составлять меню полного суточного рациона для различных диет с учётом режима питания, с подсчётом химического состава и калорийности рационов.		ПК-9
<b>Навык</b>		
– разработки новых рецептур и технологий.		ПК-9
<b>Опыт деятельности</b>		
– приготовления диетических блюд: холодных блюд и закусок, супов, вторых блюд рыбных, мясных, из птицы; блюд из яиц и творога; сладких, мучных блюд и кулинарных изделий; блюд специального назначения.		ПК-9

## 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 (экс./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
<b>заочная форма обучения 2020 год набора</b>						
5	2/72	2	6	0,2	59,8	зачет

## 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):

<b>Структура дисциплины</b>
Раздел 1 «Введение. Основы технологии приготовления диетических блюд»
Раздел 2 «Особенности лечебного питания: обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами»

Раздел 3 «Технологические методы обработки продуктов, обусловленные требованиями диетотерапии»
Раздел 4 «Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции»
Раздел 5 «Диетические блюда специального назначения»
Раздел 6 «Особенности лечебной кулинарии, требования к диетотерапии»

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, 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
			2020
1	<b>Раздел 1</b> «Введение. Основы технологии приготовления диетических блюд»	Вопрос 1. Введение. Основное целевое назначение первых блюд в диетпитании; норму одной порции супа в зависимости от вида диеты; температурный режим горячих и холодных супов.	0,5
2	<b>Раздел 2</b> «Особенности лечебного питания: обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами»	Вопрос 1. Приготовление холодных блюд и закусок, горячих вторых блюд из рыбы и не рыбного водного сырья для лечебного питания. Определение последовательности и технологических операций подготовки сырья.	0,3
3	<b>Раздел 3</b> «Технологические методы обработки продуктов, обусловленные требованиями диетотерапии»	Вопрос 1. Технологический процесс приготовления супов (бульонов, крупяных и овощных отваров, льезонов); показатели качества супов и требования безопасности; использование супов для различных диет; сроки реализации различного вида супов.	0,3
4	<b>Раздел 4</b> «Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции»	Вопрос 1. Химический состав и биологическая ценность сладких блюд и напитков. Значение и применение сладких блюд и напитков в лечебном питании. Технология приготовления сладких блюд (компоты, железированные сладкие блюда, пюре, фаршированные яблоки, суфле, пудинги) и напитков (витаминный, отвары, соки, настой).	0,3
5.	<b>Раздел 5</b> «Диетические блюда специального назначения»	Вопрос 1. Значение блюд и гарниров из овощей в диетическом питании, способы кулинарной обработки овощей; ассортимент, технологию приготовления, правила отпуска блюд и гарниров, требования к качеству; правила использования блюд из "отмытых овощей" для больных сахарным диабетом	0,3
6	<b>Раздел 6</b> «Особенности лечебной кулинарии, требования к диетотерапии»	Вопрос 1. Пищевая ценность, значение и витаминизация соусов. Особенности приготовления диетических соусов, нормы рецептур, режим варки, правила хранения, требования к качеству соусов, их кулинарное назначение.	0,3
ИТОГО			2

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
				2020
1	<b>Раздел 1</b> «Введение. Основы технологии приготовления диетических блюд»	Практическое занятие 1. «Основное целевое назначение первых блюд в диетпитании; норму одной порции супа в зависимости от вида диеты; температурный режим горячих и холодных супов» <i>Элементы практической подготовки:</i> изучение технологического процесса приготовления супов (бульонов, крупяных и овощных отваров, льезонов).	Написание реферата Тесты	1
2	<b>Раздел 2</b> «Особенности лечебного питания: обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами»	Практическое занятие 2. «Принципы, рекомендации по составлению меню диетического и лечебно-профилактического питания. <i>Элементы практической подготовки:</i> составление меню для диет № 1, 2, 5, 7, 10, 9, рационов лечебно-профилактического питания.»	Защита презентации	1
3	<b>Раздел 3</b> «Технологические методы обработки продуктов, обусловленные требованиями диетотерапии»	Практическое занятие 3. «Принципы и рекомендации по составлению меню для различных диет с учётом режима питания, химического состава и калорийности рационов». <i>Элементы практической подготовки:</i> составление меню полного суточного рациона с учётом режима питания, с подсчётом химического состава и калорийности рационов.	Защита презентации	1
4	<b>Раздел 4</b> «Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции»	Практическое занятие 4 «Показатели качества супов и требования безопасности; использование супов для различных диет; сроки реализации различного вида супов». <i>Элементы практической подготовки:</i> освоение методики оценки качества сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса.	Решение проблемно-ситуационных задач	1
5	<b>Раздел 5</b> «Диетические блюда специального назначения»	Практическое занятие 5. «Характеристика диетического и лечебно-профилактического питания в свете современных требований».	Решение ситуационных задач	1
6	<b>Раздел 6</b> «Особенности лечебной кулинарии, требования к диетотерапии»	Практическое занятие 6. «Особенности приготовления и отпуска диетических блюд в лечебном питании в соответствии с требованиями к диет».	Написание реферата	1
Итого				6

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов / форма обучения
			заочно
			2020
1	<b>Раздел 1</b> «Введение. Основы технологии приготовления диетических блюд»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	13,4
2	<b>Раздел 2</b> «Особенности лечебного питания: обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	10,4
3	<b>Раздел 3</b> «Технологические методы обработки продуктов, обусловленные требованиями диетотерапии»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	10
4	<b>Раздел 4</b> «Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	10
5	<b>Раздел 5</b> «Диетические блюда специального назначения»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	10
6	<b>Раздел 6</b> «Особенности лечебной кулинарии, требования к диетотерапии»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	6
<b>Контактные часы на промежуточную аттестацию</b>			<b>0,2</b>
<b>Итого</b>			<b>60</b>

#### 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
<b>Раздел 1</b> «Введение. Основы технологии приготовления диетических блюд»	Барышева, Е. Организация рационального питания детей в образовательных учреждениях : учебное пособие / Е. Барышева, О. Баранова ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – 305 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196</a> – Текст : электронный.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196</a>
<b>Раздел 2</b> «Особенности лечебного питания: обогащение рациона до-	Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст :	<a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a>

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
полнительными пищевыми факторами»	электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
<b>Раздел 3</b> «Технологические методы обработки продуктов, обусловленные требованиями диетотерапии»	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/69866">https://e.lanbook.com/book/69866</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/69866">https://e.lanbook.com/book/69866</a>
<b>Раздел 4</b> «Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции»	Барышева, Е. Организация рационального питания детей в образовательных учреждениях : учебное пособие / Е. Барышева, О. Баранова ; Оренбургский государственный университет. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. — 305 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196</a> — Текст : электронный.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196</a>
<b>Раздел 5</b> «Диетические блюда специального назначения»	Барышева, Е. Организация рационального питания детей в образовательных учреждениях : учебное пособие / Е. Барышева, О. Баранова ; Оренбургский государственный университет. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. — 305 с. — Режим доступа: по подписке. — URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196</a> — Текст : электронный.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196</a>
<b>Раздел 6</b> «Особенности лечебной кулинарии, требования к диетотерапии»	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/69866">https://e.lanbook.com/book/69866</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/69866">https://e.lanbook.com/book/69866</a>

## 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
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии	составлять меню полного суточного рациона для различных диет с учётом режима питания, с подсчётом химического состава и калорийности рационов.	приготовления диетических блюд: холодных блюд и закусок, супов, вторых блюд рыбных, мясных, из птицы; блюд из яиц и творога; сладких, мучных блюд и кулинарных изделий; блюд специального назначения.

### 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»		
I этап <b>Знать</b> способы осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции <b>(ПК-9)</b>	<b>Фрагментарные знания</b> способов осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> способов осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> способов осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<b>Сформированные и систематические знания</b> способов осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
II этап <b>Уметь</b> осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и	<b>Фрагментарное умение</b> осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> осуществлять контроль соблюдения экологической и	<b>В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение</b> осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической	<b>Успешное и систематическое умение</b> осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопас-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
готовой продукции (ПК-9)	готовой продукции / <b>Отсутствие умений</b>	биологической безопасности сырья и готовой продукции	безопасности сырья и готовой продукции	ности сырья и готовой продукции
III этап <b>Владеть</b> навыками осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9)	<b>Фрагментарное применение навыков</b> осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции / <b>Отсутствии навыков</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение навыков</b> осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков</b> осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<b>Успешное и систематическое применение навыков</b> осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

**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**

1. Целевое назначение первых блюд в диетпитании.
2. Технология приготовления диетических блюд.
3. Особенности лечебного питания.
4. Технологические методы обработки продуктов, обусловленные требованиями диетотерапии.
5. Особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетотерапии.
6. Диетические блюда специального назначения.
7. Характеристика диетического и лечебно-профилактического питания в свете современных требований.
8. Принципы и основы диетического лечебно-профилактического питания.
9. Специальные кулинарные приёмы, применяемые в лечебном питании.
10. Составление меню диетического питания и расчёт калорийности блюд.
11. Значение соусов в диетическом питании, общие приёмы их приготовления; виды соусов, технологию их приготовления, использование для различных диет.
12. Значение блюд и гарниров из овощей в диетическом питании, способы кулинарной обработки овощей; ассортимент, технологию приготовления.
13. Значение рыбных блюд в диетическом питании; приёмы кулинарной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.
14. Значение в диетическом питании блюд из мяса, субпродуктов и домашней птицы; особенности подбора мясных продуктов для лечебных диет.
15. Значение блюд из яиц в диетическом питании.
16. Значение творога в диетическом питании.
17. Значение в диетическом питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
18. Значение и назначение сладких блюд и напитков в диетпитании.
19. Значение изделий из теста в диетическом питании; правила подбора мучных изделий



- для различных диет с учётом их требований.
20. Химический состав и биологическая ценность сладких блюд и напитков. Значение и применение сладких блюд и напитков в лечебном питании.
  21. Особенности приготовления диетических блюд из круп и макаронных изделий. Лечебное назначение.
  22. Биологическая ценность изделий из теста. Значение и применение в лечебном питании.
  23. Особенности приготовления и отпуска диетических блюд в лечебном питании в соответствии с требованиями диет.
  24. Технология приготовления сладких блюд (компоты, желеобразованные сладкие блюда, пюре, фаршированные яблоки, суфле, пудинги) и напитков (витаминный, отвары, соки, настои).
  25. Принципы, рекомендации по составлению меню диетического и лечебно-профилактического питания.
  26. Приготовление холодных блюд и закусок, горячих вторых блюд из рыбы и не рыбного водного сырья для лечебного питания. Определение последовательности и технологических операций подготовки сырья.
  27. Способы приготовления блюд из варёных, припущенных, тушёных, жареных и запечённых овощей, изучение их рецептур, требования к качеству, условия, сроки хранения. Правила отпуска и подачи блюд для различных диет.
  28. Виды теста. Технология приготовления диетических кляров, мучных изделий из отрубей, диабетических кремов и бисквитов.
  29. Значение и роль овощей в пищевом рационе. Приёмы и способы тепловой обработки овощей: варка, припускание, тушение, жарение и запекание.
  30. Принципы и рекомендации по составлению меню для различных диет с учётом режима питания, химического состава и калорийности рационов.
  31. Принципы и рекомендации по составлению меню для различных диет с учётом режима питания, химического состава и калорийности рационов.
  32. Составить меню суточного рациона диетического и лечебно-профилактического питания для диет № 1, 2, 5, 7, 9, 10, 15.
  33. Провести расчёт химического состава и калорийности одного из рационов.
  34. Применение минеральной воды в диетотерапии.
  35. Основы рационального питания.
  36. Методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта
  37. Методы, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта
  38. Методы, обеспечивающие термическое щажение желудочно-кишечного тракта
  39. Научные принципы лечебного питания и его организационные формы.

### Задания для подготовки к зачету

#### ПК-9

**Знать** технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии

1. Значение в диетическом питании блюд из мяса, субпродуктов и домашней птицы; особенности подбора мясных продуктов для лечебных диет.
2. Значение блюд из яиц в диетическом питании.
3. Значение творога в диетическом питании.
4. Значение в диетическом питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
5. Значение и назначение сладких блюд и напитков в диетпитании.
6. Значение изделий из теста в диетическом питании; правила подбора мучных изделий для различных диет с учётом их требований.
7. Химический состав и биологическая ценность сладких блюд и напитков. Значение и применение сладких блюд и напитков в лечебном питании.

8. Особенности приготовления диетических блюд из круп и макаронных изделий. Лечебное назначение.
9. Биологическая ценность изделий из теста. Значение и применение в лечебном питании.
10. Особенности приготовления и отпуска диетических блюд в лечебном питании в соответствии с требованиями диет.
11. Технология приготовления сладких блюд (компоты, железированные сладкие блюда, пюре, фаршированные яблоки, суфле, пудинги) и напитков (витаминный, отвары, соки, настои).
12. Принципы, рекомендации по составлению меню диетического и лечебно-профилактического питания.
13. Приготовление холодных блюд и закусок, горячих вторых блюд из рыбы и не рыбного водного сырья для лечебного питания. Определение последовательности и технологических операций подготовки сырья.

**Уметь** составлять меню полного суточного рациона для различных диет с учётом режима питания, с подсчётом химического состава и калорийности рационов

1. Целевое назначение первых блюд в диетпитании.
2. Технология приготовления диетических блюд.
3. Особенности лечебного питания.
4. Технологические методы обработки продуктов, обусловленные требованиями диетотерапии.
5. Особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетотерапии.
6. Диетические блюда специального назначения.
7. Характеристика диетического и лечебно-профилактического питания в свете современных требований.
8. Принципы и основы диетического лечебно-профилактического питания.
9. Специальные кулинарные приёмы, применяемые в лечебном питании.
10. Составление меню диетического питания и расчёт калорийности блюд.
11. Значение соусов в диетическом питании, общие приёмы их приготовления; виды соусов, технологию их приготовления, использование для различных диет.
12. Значение блюд и гарниров из овощей в диетическом питании, способы кулинарной обработки овощей; ассортимент, технологию приготовления.
13. Значение рыбных блюд в диетическом питании; приёмы кулинарной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря.

**Навык** приготовления диетических блюд: холодных блюд и закусок, супов, вторых блюд рыбных, мясных, из птицы; блюд из яиц и творога; сладких, мучных блюд и кулинарных изделий; блюд специального назначения.

1. Способы приготовления блюд из варёных, припущенных, тушёных, жареных и запечённых овощей, изучение их рецептур, требования к качеству, условия, сроки хранения. Правила отпуска и подачи блюд для различных диет.
2. Виды теста. Технология приготовления диетических кляров, мучных изделий из отрубей, диабетических кремов и бисквитов.
3. Значение и роль овощей в пищевом рационе. Приёмы и способы тепловой обработки овощей: варка, припускание, тушение, жарение и запекание.
4. Принципы и рекомендации по составлению меню для различных диет с учётом режима питания, химического состава и калорийности рационов.
5. Принципы и рекомендации по составлению меню для различных диет с учётом режима питания, химического состава и калорийности рационов.
6. Составить меню суточного рациона диетического и лечебно-профилактического питания для диет № 1, 2, 5, 7, 9, 10, 15.
7. Провести расчёт химического состава и калорийности одного из рационов.
8. Применение минеральной воды в диетотерапии.

9. Основы рационального питания.
10. Методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта
11. Методы, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта
12. Методы, обеспечивающие термическое щажение желудочно-кишечного тракта
13. Научные принципы лечебного питания и его организационные формы.

**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
<b>Раздел 1</b> «Введение. Основы технологии приготовления диетических блюд»	ПК-9	I этап	Устный опрос	Февраль /1-е занятие
<b>Раздел 2</b> «Особенности лечебного питания: обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами»	ПК-9	I этап II этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	Февраль /2-е занятие
<b>Раздел 3</b> «Технологические методы обработки продуктов, обусловленные требованиями диетотерапии»	ПК-9	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Март /3-е занятие
<b>Раздел 4</b> «Санитарно-гигиенические требования к сырью, кули-	ПК-9	II этап III этап	Тестирование деловая игра	Март /4-е занятие

№ 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
нарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции»				
<b>Раздел 5</b> «Диетические блюда специального назначения»	ПК-9	I этап II этап	Коллоквиум	Апрель /5-е занятие
<b>Раздел 6</b> «Особенности лечебной кулинарии, требования к диетотерапии»	ПК-9	I этап II этап	Деловая игра	Май /6-е 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, 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 за-	Письменно оформленный доклад (реферат) пред-

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	дании 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	ставлен 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.

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

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 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
Барышева, Е. Организация рационального питания детей в образовательных учреждениях : учебное пособие / Е. Барышева, О. Баранова ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. – 305 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259196</a> – Текст : электронный.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259</a> <u>196</u>
Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В. Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/4882">https://e.lanbook.com/book/4882</a>
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/69866">https://e.lanbook.com/book/69866</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/69866">https://e.lanbook.com/book/69866</a>



## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

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

***Методические рекомендации по подготовке доклада.***

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию 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 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA  
 OpenOffice  
 LGPL  
 Adobe acrobat reader  
 Zoom  
 Skype  
 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»	<a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a>
Союз образовательных сайтов	<a href="http://www.allbest.ru">www.allbest.ru</a>
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
Союз образовательных сайтов	<a href="http://www.twirpx.com/">http://www.twirpx.com/</a>
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a>
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	<a href="http://raexpert.ru/">http://raexpert.ru/</a>
Институт статистических исследований и экономики знаний	<a href="https://issek.hse.ru/">https://issek.hse.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	<a href="https://agris.fao.org/agris-search/index.do">https://agris.fao.org/agris-search/index.do</a>
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	<a href="https://link.springer.com/">https://link.springer.com/</a>
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	<a href="https://www.sciencedirect.com/">https://www.sciencedirect.com/</a>
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструмен-	<a href="http://www.scopus.com">www.scopus.com</a>

Наименование ресурса	Режим доступа
тами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
Университетская библиотека онлайн	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	<a href="https://www.dongau.ru/obucheniye/nauchnaya-biblioteka/kontaktная-informatsiya.php">https://www.dongau.ru/obucheniye/nauchnaya-biblioteka/kontaktная-informatsiya.php</a>
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	<a href="https://search.proquest.com/agricenvironment/">https://search.proquest.com/agricenvironment/</a>
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	<a href="https://polpred.com">https://polpred.com</a>
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки <a href="http://www.allbest.ru">www.allbest.ru</a>
Яндекс	<a href="http://Yandex.ru">http:// Yandex.ru</a>
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	<a href="http://www.fao.org/">http://www.fao.org/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://www.window.edu.ru">http://www.window.edu.ru</a>
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	<a href="http://www.ict.edu.ru/">http://www.ict.edu.ru/</a>
Российский портал открытого образования	<a href="http://www.openet.ru/University.nsf/">http://www.openet.ru/University.nsf/</a>
Федеральная университетская компьютерная сеть России	<a href="http://www.runnet.ru/res/">http://www.runnet.ru/res/</a>
Глобальная сеть дистанционного образования	<a href="http://www.anriintern.com">http://www.anriintern.com</a>
Портал Электронная библиотека диссертаций	<a href="http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/">http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/</a>
Сайт Российской Академии Наук	<a href="http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx">http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx</a>
Информационно-правовой портал России	<a href="http://www.bestpravo.ru/ssst/">http://www.bestpravo.ru/ssst/</a>
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	<a href="http://www.inion.ru">http://www.inion.ru</a>
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	<a href="http://www.informika.ru">http://www.informika.ru</a>
Сайт Министерства образования и науки РФ	<a href="http://www.mon.gov.ru">http://www.mon.gov.ru</a>
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	<a href="http://www.mcx.ru">http://www.mcx.ru</a>
Сайт Министерства финансов РФ	<a href="http://www.minfin.ru">http://www.minfin.ru</a>
Сайт Министерства культуры РФ	<a href="http://www.mkrf.ru">http://www.mkrf.ru</a>
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	<a href="http://www.rosim.ru">http://www.rosim.ru</a>

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

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

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

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

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

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

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

### Оснащенность и адрес помещений

<p>Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвигной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № <b>РГА12110020 от 25.12.2023</b> 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 № <b>1944-23 от 26.10.2023</b> между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27</p>

<p>ММИС Деканат Договор № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	
<p>Аудитория № 602а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - крытая баня, микроволновая печь, спектрофотометр, рефрактометр (портативный), облучатель, электрод, прибор для измерения влаги, термометр.</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 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 № 1944-23 от 26.10.2023 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 № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA 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 № РГА12110020 от 25.12.2023 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 № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>