

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 научно-исследовательской деятельности

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность программы Технология продукции и организация общественного питания
Форма обучения Заочная

Программа разработана:

Козликин А.В. _____ ДОЦЕНТ _____ канд. с.-х. наук _____ ДОЦЕНТ _____
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры _____ пищевых технологий
протокол заседания от 12.03.2024 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Насиров Ю.З.
(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:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- 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 (ОПК-1)

Профессиональные компетенции (ПК):

- 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 (ПК-1);

- 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 (ПК-4);

- способностью 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 продуктов общественного питания, направленность Технология продукции и организация продуктов общественного питания представлены в таблице.

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
Знание	
- 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 организационно-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
Умение	
- 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 технологических процессов производства продукции питания	ПК-4
- 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

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
- 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
<i>Опыт деятельности</i>	
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 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 Основы научно-исследовательской деятельности		
Раздел 1. «Предмет, основные понятия и организация науки и научно-исследовательской деятельности»	Раздел 2. «Методология и методы научного исследования»	Раздел 3. «Методология экспериментальных исследований»
Раздел 4. «Внедрение и эффективность научных исследований»	Раздел 5. «Структура и оформление реферата, курсовой и дипломной работ»	Раздел 6. «Критерии оценки качества исследования и его правовое обеспечение. Плагиат и «антиплагиат»

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
			2020							
1	Раздел 1. «Предмет, основные понятия и организация науки и научно-исследовательской деятельности»	Вопрос 1. Цели, предмет, метод и задачи науки и научно-исследовательской деятельности. Вопрос 2. Классификация наук. Научное исследование. Типы и виды учебных исследований. Вопрос 3. Подготовка научных и научно-педагогических кадров в России. Вопрос 4. Научно-исследовательская работа студентов. Вопрос 5. Научные степени и ученые звания в РФ и за								0,5

№ п/п	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раз- дела	Кол-во часов/форма обучения							
									заочно	
										2020
		рубежом. (Презентация)								
2	Раздел 2. «Методология и методы научного исследования»	<p>Вопрос 1.Сущность методологии исследования.</p> <p>Вопрос 2.Принципы и проблема исследования.</p> <p>Вопрос 3.Выбор и формулировка темы, разработка гипотезы и концепции исследования.</p> <p>Вопрос 4.Этапы исследования.</p> <p>Вопрос 5. Процессуально-методологические схемы исследования. (Презентация)</p>								0,5
3	Раздел 3. «Методология экспериментальных исследований»	<p>Вопрос 1.Эксперименты, виды и разновидности.</p> <p>Вопрос 2.Основные этапы методологии эксперимента.</p> <p>Вопрос 3.Требования, предъявляемые к научному работнику. (Презентация)</p>								0,5
4	Раздел 4. «Внедрение и эффективность научных исследований»	<p>Вопрос 1. Внедрение научных исследований.</p> <p>Вопрос 2. Этапы процесса внедрения: опытно-производственного внедрения и серийного внедрения.</p> <p>Вопрос 3. Промышленная апробация законченных научных разработок.</p> <p>Вопрос 4. Эффективность научных исследований.</p> <p>Вопрос 5. Основные виды эффективности научных исследований. (Презентация)</p>								1
5	Раздел 5. «Структура и оформление реферата, курсовой и дипломной работ»	<p>Вопрос 1. Научные работы.</p> <p>Вопрос 2. Особенности научной работы и этика научного труда.</p> <p>Вопрос 3. Определение понятий «реферат», «курсовая работа» и «дипломная работа».</p> <p>Вопрос 4. Структура учебно-научной работы. (Презентация)</p>								0,5
6	Раздел 6. «Критерии оценки качества исследова-	<p>Вопрос 1. Критерии качества исследования.</p> <p>Вопрос2.Права и обязанности научного руководителя.</p>								1

№ п/п	Наименование раздела(темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения							
										заочно
			2020							
	вания и его правовое обеспечение. Плагиат и «антиплагиат»	<p>Вопрос 3. Права и обязанности выполняющего самостоятельную учебно-исследовательскую деятельность.</p> <p>Вопрос 4. Понятие интеллектуальной собственности в современном праве.</p> <p>Вопрос 5. Авторское право как объект интеллектуальной собственности.</p> <p>Вопрос 6. Плагиат и антиплагиат. Ответственность за нарушение авторских прав. (Презентация)</p>								
	Итого									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>	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения							
										заочно
			2020							
Раздел 1. «Предмет, основные понятия и организация науки и научно-исследовательской деятельности»	Практическое занятие 1. Цели, предмет, метод и задачи науки и научно-исследовательской деятельности.	Написание реферата								1
	Практическое занятие 2. Классификация наук. Научное исследование. Типы и виды учебных исследований.									
	Практическое занятие 3. Подготовка научных и научно-педагогических кадров в России.	Защита презентации								
	Практическое занятие 4. Научно-исследовательская работа студентов.									
	Практическое занятие 5. Научные степени и ученые звания в РФ и за рубежом.									
Раздел 2. «Методология и методы науч-	Практическое занятие 6. Сущность методологии исследования.	Написа-								1

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							
			2020							заочно
ного исследования»	Практическое занятие 7. Принципы и проблема исследования.	писание реферата								
	Практическое занятие 8. Выбор и формулировка темы, разработка гипотезы и концепции исследования.	Защита презентации								1
	Практическое занятие 9. Этапы исследования.									
	Практическое занятие 10. Процессуально-методологические схемы исследования.									
Раздел 3. «Методология экспериментальных исследований»	Практическое занятие 11. Эксперименты, виды и разновидности.	Написание реферата								1
	Практическое занятие 12. Основные этапы методологии эксперимента.	Защита презентации								
	Практическое занятие 13. Требования, предъявляемые к научному работнику.									
Раздел 4. «Внедрение и эффективность научных исследований»	Практическое занятие 14. Внедрение научных исследований.	Написание реферата								1
	Практическое занятие 15. Этапы процесса внедрения: опытно-производственного внедрения и серийного внедрения.									
	Практическое занятие 16. Промышленная апробация законченных научных разработок.									
	Практическое занятие 17. Эффективность научных исследований.	Защита презентации								1
	Практическое занятие 18. Основные виды эффективности научных исследований.									
	Раздел 5. «Структура и оформление реферата, курсовой и дипломной работ»	Практическое занятие 19. Научные работы.	Написание реферата							
Практическое занятие 20. Особенности научной работы и этика научного труда										
Практическое занятие 21. Определение понятий «реферат», «курсовая работа» и «дипломная работа».		Защита презентации								

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
	Практическое занятие 22. Структура учебно-научной работы.									
Раздел 6. «Критерии оценки качества исследования и его правовое обеспечение. Плагиат и «антиплагиат»	Практическое занятие 23. Критерии качества исследования.	Написание реферата								1
	Практическое занятие 24. Права и обязанности научного руководителя.	Защита презентации								
	Практическое занятие 25. Права и обязанности выполняющего самостоятельную учебно-исследовательскую деятельность.	Написание реферата								
	Практическое занятие 26. Понятие интеллектуальной собственности в современном праве.									
	Практическое занятие 27. Авторское право как объект интеллектуальной собственности.	Защита презентации								
	Практическое занятие 28. Плагиат и антиплагиат. Ответственность за нарушение авторских прав.									
Итого										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
										2020
1	Раздел 1. «Предмет, основные понятия и организация науки и научно-исследовательской деятельности»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.								22
2	Раздел 2. «Методология и методы научного исследования»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.								22

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий	Кол-во часов/форма обучения							заочно	
											2020
3	Раздел 3. «Методология экспериментальных исследований»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.									22
4	Раздел 4. «Внедрение и эффективность научных исследований»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.									22
5	Раздел 5. «Структура и оформление реферата, курсовой и дипломной работ»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации.									22
6	Раздел 6. «Критерии оценки качества исследования и его правовое обеспечение. Плагиат и «антиплагиат»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Подготовка презентации									21,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию											0,2
Итого:											132

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине Основы научно-исследовательской деятельности обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. Предмет, основные понятия и организация науки и научно-исследовательской деятельности.	Основы научно-исследовательской деятельности : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 161 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134373 — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/134373
	Оганесян, Л. О. Основы научно-исследовательской деятельности : учебно-методическое пособие / Л. О. Оганесян, С. А. Попова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. — 40 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112372 — Режим доступа: для авториз. пользовате-	https://e.lanbook.com/book/112372

	лей.	
Раздел 2. Методология и методы научного исследования	<p>Основы научно-исследовательской деятельности : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 161 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134373 (дата обращения: 10.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей</p> <p>Виноградова, Л. И. Основы научных исследований : учебное пособие / Л. И. Виноградова. — Красноярск : КрасГАУ, 2012. — 127 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90770 — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/134373</p> <p>https://e.lanbook.com/book/90770</p>
Раздел 3. Методология экспериментальных исследований	<p>Основы научно-исследовательской деятельности : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 161 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134373 — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/134373</p>
Раздел 4. Внедрение и эффективность научных исследований	<p>Оганесян, Л. О. Основы научно-исследовательской деятельности : учебно-методическое пособие / Л. О. Оганесян, С. А. Попова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. — 40 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112372 — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/112372</p>
Раздел 5. Структура и оформление реферата, курсовой и дипломной работ	<p>Основы научно-исследовательской деятельности : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 161 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/134373</p>
Раздел 6. Критерии	<p>Основы научно-исследовательской дея-</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/134373</p>

оценки качества исследования и его правовое обеспечение. Плагиат и «антиплагиат»	тельности : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 161 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL — Режим доступа: для авториз. пользователей.	34373
--	---	-----------------------

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 ис-	Фрагментарные знания теоретические основы традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин и способы их использования при реше-	Неполные знания теоретические основы традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин и способы их ис-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания теоретические основы традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин и способы их ис-	Сформированные и систематические знания теоретические основы традиционных и новых разделов естественнонаучных дисциплин и способы их использования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	Не зачтено	Зачтено		
пользования при решении профессиональных задач (ОПК-1)	нии профессиональных задач/ Отсутствие знаний	пользования при решении профессиональных задач	пользования при решении профессиональных задач	при решении профессиональных 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	Фрагментарные умения использовать	Неполные умения использовать	Сформированные, но содержащие	Сформированные и систематические

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	Не зачтено	Зачтено		
технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)	пользовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания /Отсутствие умений	зовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания	жащие отдельные пробелы, умения использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать технологический процесс производства продукции питания	тические умения использовать 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	Фрагментарные умения определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых	Неполные умения определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, умения определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения	Сформированные и систематические умения определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	Не зачтено	Зачтено		
технологических процессов производства продукции питания (ПК-4)	технологических процессов производства продукции питания/ Отсутствие умений	технологических процессов производства продукции питания	при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	технологических процессов 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	Фрагментарные умения формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу про-	Неполные умения формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, умения формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организо-	Сформированные и систематические умения формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу произ-

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	Не зачтено	Зачтено		
предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом (ПК-5)	изводства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом/Отсутствие умений	предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом	вывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом	водства предприятий питания 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 работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Основные концепции современной науки. Функции науки в современном обществе
2. Организация управления научной деятельностью
3. Общая характеристика Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
4. Основные принципы государственной политики и правового регулирования отношений в сфере образования
5. Право на образование. Государственные гарантии реализации права на образование в Российской Федерации
6. Структура системы образования в РФ
7. Образовательная деятельность. Типы образовательных организаций в РФ
8. Управление системой образования в РФ
9. Формы и направления международного сотрудничества в сфере образования
10. Организация подготовки научно-педагогических и научных кадров
11. Ученые степени и ученые звания в России и за рубежом
12. Высшая аттестационная комиссия России
13. Российская академия наук
14. Министерство образования и науки РФ как орган управления научной деятельностью в России
15. Формы научно-исследовательской работы студентов вузов
16. Склонности к научно-исследовательской работ
17. Формы научно-исследовательской работы студентов (НИРС)
18. Участие в научно-практических конференциях как форма НИРС. Конференции, проводимые в Донском государственном аграрном университете
19. Методология и методы научного исследования
20. Сущность понятия «научное исследование»
21. Методология научного исследования
22. Общие и специальные методы научных исследований
23. Основные общенаучные методы исследований
24. Системный метод научных исследований
25. Понятия «модель» и «моделирование» в научном исследовании
26. Математические модели и методы
27. Методика проведения научного исследования
28. Теоретико-вероятностные (стохастические) модели и методы исследований
29. Планирование научно-исследовательской работы
30. Выбор темы научного исследования
31. Определение цели и задачи научного исследования
32. Информационное обеспечение научной работы студента
33. Работа с научной литературой
34. Источники научной информации и их классификация
35. Основные методы поиска, обработки и хранения информации, ее систематизации и анализа
36. Поиск научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по технологии мясных продуктов.
37. Работа с научной периодической литературой

38. Ведение рабочих записей
39. Научно-исследовательские работы студента ВУЗА
40. Особенности научной работы и этика научного труда
41. Виды научно-исследовательских студенческих работ
42. Рекомендации по разработке научных статей
43. Рекомендации по разработке научных докладов
44. Учебно-исследовательские работы студента ВУЗА
45. Курсовая работа с исследовательскими целями и основные требования, предъявляемые к ней
46. Дипломная работа с исследовательскими целями и основные требования, предъявляемые к ней
47. Требования к языку и стилю научной работы
48. Функциональные стили современного русского языка
49. Особенности научного стиля
50. Типичные стилистические и языковые ошибки в научных работах студентов
51. Требования к оформлению студенческих научных работ
52. Требования к оформлению содержания работы
57. Требования к оформлению таблиц, схем и графиков в научных работах
58. Оформление библиографического аппарата
59. Оформление сносок и ссылок в научной работе.
60. Типичные ошибки в оформлении научной работы
61. Автор научного произведения и его права.
62. Плагиат и «антиплагиат»
63. Понятие интеллектуальной собственности в современном праве
64. Авторское право как объект интеллектуальной собственности
65. Права автора как создателя произведения
66. Плагиат. Ответственность за нарушение авторских прав.
67. Программные средства системы «антиплагиат» и их значение в защите авторских прав.
68. Средства системы «антиплагиат» и их значение в защите авторских прав.

Тема рефератов

1. Основные концепции и функции современной науки.
2. Право на образование. Государственные гарантии реализации права на образование в Российской Федерации
3. Структура системы образования в РФ
4. Формы и направления международного сотрудничества в сфере образования
5. Организация подготовки научно-педагогических и научных кадров
6. Ученые степени и ученые звания в России и за рубежом
7. Высшая аттестационная комиссия России
8. Российская академия наук
9. Министерство образования и науки РФ как орган управления научной деятельностью в России
10. Формы научно-исследовательской работы студентов вузов (НИРС)
11. Склонности к научно-исследовательской работ
12. Участие в научно-практических конференциях как форма НИРС. Конференции, проводимые в Донском государственном аграрном университете
13. Методология и методы научного исследования
14. Общие и специальные методы научных исследований
15. Методика проведения научного исследования

16. Планирование научно-исследовательской работы: выбор темы, определение цели и задач научного исследования
17. Информационное обеспечение научной работы студента. Работа с научной литературой
18. Источники научной информации и их классификация
19. Основные методы поиска, обработки и хранения информации, ее систематизации и анализа
20. Поиск научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по технологии мясных продуктов.
21. Работа с научной периодической литературой и ведение рабочих записей
22. Особенности научной работы и этика научного труда
23. Рекомендации по разработке научных статей и научных докладов
24. Курсовая работа с исследовательскими целями и основные требования, предъявляемые к ней
25. Дипломная работа с исследовательскими целями и основные требования, предъявляемые к ней
26. Функциональные стили современного русского языка. Требования к языку и стилю научной работы
27. Типичные стилистические и языковые ошибки в научных работах студентов
28. Требования к оформлению студенческих научных работ
29. Требования к оформлению содержания работы, к оформлению таблиц, схем и графиков в научных работах
30. Оформление библиографического аппарата и оформление сносок и ссылок в научной работе.
31. Типичные ошибки в оформлении научной работы
32. Автор научного произведения и его права.
33. Плагиат и «антиплагиат»
34. Понятие интеллектуальной собственности в современном праве
35. Авторское право как объект интеллектуальной собственности
36. Плагиат. Ответственность за нарушение авторских прав.
37. Программные средства системы «антиплагиат» и их значение в защите авторских прав.

Задания для подготовки к зачету

ОПК-1

Знать:

1. Структура системы образования в РФ
2. Образовательная деятельность. Типы образовательных организаций в РФ
3. Управление системой образования в РФ
4. Формы и направления международного сотрудничества в сфере образования
5. Организация подготовки научно-педагогических и научных кадров
6. Ученые степени и ученые звания в России и за рубежом
7. Высшая аттестационная комиссия России
8. Российская академия наук
9. Министерство образования и науки РФ как орган управления научной деятельностью в России
10. Формы научно-исследовательской работы студентов вузов
11. Склонности к научно-исследовательской работ
12. Формы научно-исследовательской работы студентов (НИРС)
13. Участие в научно-практических конференциях как форма НИРС. Конференции, проводимые в Донском государственном аграрном университете
14. Методология и методы научного исследования

15. Сущность понятия «научное исследование»
16. Методология научного исследования
17. Общие и специальные методы научных исследований
18. Основные общенаучные методы исследований
19. Поиск научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта

по технологии мясных продуктов.

Уметь

Типовое задание 1. Определение вида основного и вспомогательного сырья для производства мясной продукции.

Типовое задание 2. Изменение органолептических и физико-химических и биохимических показателей качества мясной продукции.

Навык

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

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

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 съёмки 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 называется:

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 ккла;

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. 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 нико-		витамин Е

.	ТИНОВОЙ КИСЛОТЫ		
---	-----------------	--	--

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.

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 ло-	«отлично»

гичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	
--	--

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

Критерии и шкалы оценивания тестов

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

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

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

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не 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
Основы научно-исследовательской деятельности : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 161 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/ — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134373
Оганесян, Л. О. Основы научно-исследовательской деятельности : учебно-методическое пособие / Л. О. Оганесян, С. А. Попова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. — 40 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/ — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/112372
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Виноградова, Л. И. Основы научных исследований : учебное пособие / Л. И. Виноградова. — Красноярск : КрасГАУ, 2012. — 127 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90770 :—	https://e.lanbook.com/book/90770

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций вовремя 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 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 конспекта 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, Яндекс, 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

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещение для самостоятельной работы – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

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 № 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 № 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); выдвижной 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 № 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>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 № 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 № PFA12110020 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>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 № PFA12110020 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>