Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 06:50:23
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d62e9f00e4045136a3b92d52b7e

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Культура питания

Направление подготовки **19.03.01 Биотехнология**
Направленность программы **Пищевая биотехнология**
Форма обучения **Очная, заочная**

Программа разработана:

Руденко Р.А. _____ доцент канд. с.-х. наук –
ФИО (подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры пищевых технологий
протокол заседания от 09.02.2026 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Широкова Н.В.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 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-2 -Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции;

ПК-3 - Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Индикаторы достижения компетенции:

Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции (ПК-2.5)

Способен подготавливать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья (ПК-3.1).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине Культура питания, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции	ПК-2.5- Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции	*Знать* мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции
			Уметь применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции
			Владеть навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции

ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленно-сти.	ПК-3.1 - Способен подготавливать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья	*Знать* способы повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья
			Уметь применять способы повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья
			Владеть навыками использования способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение рас-ходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья

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

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2022 год набора						
1	3/108	4	6	0,2	97,8	зачет
очная форма обучения 2023 год набора						
1/2	3/108	16	16	0,2	75,8	зачет
заочная форма обучения 2023 год набора						
1	3/108	4	6	0,2	97,8	зачет
очная форма обучения 2024 год набора						
1/2	3/108	16	16	0,2	75,8	зачет

заочная форма обучения 2024 год набора						
1	3/108	4	6	0,2	97,8	зачет
очная форма обучения 2025/2026 год набора						
1/2	3/108	16	16	0,2	75,8	зачет
заочная форма обучения 2025/2026 год набора						
1	3/108	4	6	0,2	97,8	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):

Структура дисциплины			
Раздел 1 Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания.	Раздел 2 Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта	Раздел 3 Современные научные теории и концепции питания.	Раздел 4 Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей.
Раздел 5 Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.		Раздел 6 Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Культура поведения за столом	

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	
			очно	заочно
			2023-2026, 2022-2026	
1	**Раздел 1** Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания.	Вопрос 1. Понятие культуры, сущность культуры питания. Наука о питании	2	0,25
		Вопрос 2. Роль питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания. Основные термины и понятия рационального питания	2	0,25
2	**Раздел 2** Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта	Вопрос 1. Физиологические механизмы переваривания пищи и ассимиляции нутриентов. Патогенетические механизмы формирования синдрома мальабсорбции. Концепция А.М. Уголева.	2	0,5
3	**Раздел 3** Современные научные теории и концепции питания.	Вопрос 1**.** Компоненты питания. Незаменимые и заменимые факторы питания. Общая характеристика. Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания.	2	0,5
		Вопрос 2. Современные научные теории и концепции питания. Концепция сбалансированного и функционального питания	2	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2023-2026, 2022-2026	
4	**Раздел 4** Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей.	Вопрос 1. Сбалансированность рациона по белковому составу. Оценка биологической ценности белка. Оптимальное соотношение белковых компонентов в рационе питания.	2	0,5
		Вопрос 2. Роль жиров в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в жирах. Оптимальное соотношение жировых компонентов в рационе питания. Роль углеводов в питании человека	1	0,5
5.	**Раздел 5** Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.	Вопрос 1. Пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.	2	0,5
6	**Раздел 6** Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Культура поведения за столом	Вопрос 1. Организация застолья: правила расстановки мебели, формы столов, правила рассаживания гостей	1	0,5
ИТОГО			16	4

3.3 Содержание практических 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. Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения	
				очно	заочно
				2023-2026, 2022-2026	
1	**Раздел 1** Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания.	Практическое занятие 1. Изучение основных терминов и определений культуры питания	Написание реферата Тесты	4	1
2	**Раздел 2** Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта	Практическое занятие 2. Расчет физиологической потребности организма в энергии и пищевых веществах.	Решение ситуационных задач	4	1
3	**Раздел 3** Современные научные теории и концепции питания.	Практическое занятие 3. Изучение основных концепций питания человека	Защита презентации	2	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ. Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов/ форма обучения	
				очно	заочно
				2023-2026,	2022-2026
4	**Раздел 4** Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей.	Практическое занятие 4. Физико-химические методики изучения состава пищевых продуктов	Решение проблемно-ситуационных задач	2	1
5	**Раздел 5** Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.	Практическое занятие 5. Изучение основ культуры питания и религиозных предписаний в питании различных народов и государств	Защита презентации	2	1
6	**Раздел 6** Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Культура поведения за столом	Практическое занятие 6. Изучение правил поведения за столом у различных народов и стран.	Написание реферата	2	1
Итого				16	6

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины		Кол-во часов / форма обучения	
			очно	заочно
			2023-2026	2022-2026
1	**Раздел 1** Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания.	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	14	16
2	**Раздел 2** Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	14	16
3	**Раздел 3** Современные научные теории и концепции питания.	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	14	16
4	**Раздел 4** Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей.	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	14	16
5	**Раздел 5** Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	14	16
6	**Раздел 6** Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Культура поведения за столом	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	5,8	17,8
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**0,2**	**0,2**

№	Наименование раздела (темы) дисциплины		Кол-во часов / форма обучения	
			очно	заочно
			2023-2026	2022-2026
Итого			76	98

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

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания.	Типсина, Н. Н. Культура питания : учебное пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130125 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130125
Раздел 2 Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта	Физиология питания: практикум / составитель А. Л. Алексеев, Я. В. Кочуева. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 131 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134402 Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134402
Раздел 3 Современные научные теории и концепции питания.	Физиология питания: практикум / составитель А. Л. Алексеев, Я. В. Кочуева. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 131 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134402— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134402
Раздел 4 Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей.	Физиология питания: практикум / составитель А. Л. Алексеев, Я. В. Кочуева. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 131 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134402— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134402
Раздел 5 Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.	Типсина, Н. Н. Культура питания : учебное пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130125. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130125

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 6 Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Культура поведения за столом	Типсина, Н. Н. Культура питания : учебное пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130125— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130125
	Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/284105
	Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие / Ф. Н. Зименкова. — Москва : МПГУ, 2014. — 168 с. — ISBN 978-5-4263-0190-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/70049— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/70049

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-2/ПК-2.5	Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической	*Знать* мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехно-	*Уметь* применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции	*Владеть* навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции

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
	продукции	логической продукции		
ПК-3/ПК-3.1	Способен подготавливать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья	*Знать* способы повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья	*Уметь* применять способы повышения эффективности производства и конкурентоспо-собности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, ма-териалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному рас-ходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья	*Владеть* навыками использования способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности био-технологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение рас-ходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
I этап *Знать* мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции **(ПК-2/ПК-2.5)**	**Фрагментарные знания** мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля ка-чества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процес-се производства биотехнологиче-ской продукции	**Сформированные и систематические знания** мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля ка-чества сырья, полуфабрикатов и готовой про-дукции в процес-се производства биотехнологиче-ской продукции
II этап *Уметь* применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции **(ПК-2/ПК-2.5)**	**Фрагментарное умение** применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции	**Успешное и систематическое умение** применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции
III этап *Владеть* навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, по-	**Фрагментарное применение навыков** разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля ка-	**В целом успешное, но не систематическое применение** разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных техно-	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологиче-	**Успешное и систематическое применение навыков** разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического кон-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
луфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции **(ПК-2/ПК-2.5)**	чества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции **/Отсутствие навыков**	логического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции	ского контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции	троля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции
Знать способы повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья**(ПК-3/ПК-3.1)**	**Фрагментарные знания** способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья	**Сформированные и систематические знания** способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья
Уметь применять способы повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологиче-	**Фрагментарное умение** применять способы повышения эффективности производства и конкурентоспособности био-	**В целом успешное, но не систематическое умение** применять способы повышения эффективности производства и	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** применять способы повышения эффективности производства и конку-	**Успешное и систематическое умение** применять способы повышения эффективности производства и конкурентоспо-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ской продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, ма-териалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья**(ПК-3/ПК-3.1)**	технологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья / **Отсутствие умений**	конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья	рентоспо-собности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья	собности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья
Владеть навыками использования способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходо-	**Фрагментарное применение навыков** использования способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности	**В целом успешное, но не систематическое применение** использования способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производи-	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** использования способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, эконом-	**Успешное и систематическое применение навыков** использования способов повышения эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда,

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
ванию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья **(ПК-3/ПК-3.1)**	труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья/**Отсутствие навыков**	дительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья	ному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья	экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья

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. Понятие культуры, сущность культуры питания. Наука о питании.
2. Роль питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания
3. Основные термины и понятия рационального питания.
4. Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Усвояемость пищи и пищевых веществ. Строение желудочно-кишечного тракта.
5. Физиологические механизмы переваривания пищи и ассимиляции нутриентов. Патогенетические механизмы формирования синдрома мальабсорбции. Концепция А.М. Уголева.
6. Физиологическая потребность организма в энергии и пищевых веществах. Суточная потребность в энергии.
7. Компоненты питания. Незаменимые и заменимые факторы питания. Общая характеристика. Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания.
8. Сбалансированность рациона по белковому составу. Оценка биологической ценности белка.
9. Оптимальное соотношение белковых компонентов в рационе питания. Характеристика белков растительного и животного происхождения. Химический состав и основные виды белков.
10. Роль жиров в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в жирах. Оптимальное соотношение жировых компонентов в рационе питания.
11. Роль углеводов в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в углеводах.
12. Влияние технологической обработки на пищевую и биологическую ценность продуктов питания.
13. Роль холестерина в питании человека.

14. Современные научные теории и концепции питания. Концепция сбалансированного и функционального питания.
15. Молочное питание и непереносимость молока. Питание новорожденных.
16. Культура питания здорового человека. Режим питания. Оптимизация питания населения.
17. Сущность, особенности и функции лечебного питания. Принципы построения диет.
18. Роль витаминов в питании человека. Основные группы витаминов. Суточная потребность взрослого человека в витаминах. Оптимальное соотношение витаминов в рационе питания
19. Роль минеральных веществ в питании человека. Основные группы минеральных веществ. Суточная потребность взрослого человека в минеральных веществах. Оптимальное соотношение минеральных веществ в рационе питания
20. Роль воды в питании человека. Суточная потребность взрослого человека в воде. Водносолевой режим.
21. Особенности национальной кухни в разных странах: краткая характеристика.
22. Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.
23. Организация застолья: правила расстановки мебели, формы столов, правила рассаживания гостей
24. Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Виды сервировки. Основные правила сервировки стола
25. Культура поведения за столом

Задания для подготовки к зачету

Знать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции

1. Понятие культуры, сущность культуры питания. Наука о питании.
2. Роль питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания
3. Основные термины и понятия рационального питания.
4. Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Усвояемость пищи и пищевых веществ. Строение желудочно-кишечного тракта.
5. Физиологические механизмы переваривания пищи и ассимиляции нутриентов. Патогенетические механизмы формирования синдрома мальабсорбции. Концепция А.М. Уголева.
6. Физиологическая потребность организма в энергии и пищевых веществах. Суточная потребность в энергии.
7. Компоненты питания. Незаменимые и заменимые факторы питания. Общая характеристика. Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания.
8. Сбалансированность рациона по белковому составу. Оценка биологической ценности белка.
9. Оптимальное соотношение белковых компонентов в рационе питания. Характеристика белков растительного и животного происхождения. Химический состав и основные виды белков.

Уметь применять мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции

1. Роль жиров в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в жирах. Оптимальное соотношение жировых компонентов в рационе питания.
2. Роль углеводов в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей. Суточная потребность взрослого человека в углеводах.
3. Влияние технологической обработки на пищевую и биологическую ценность продуктов питания.
4. Роль холестерина в питании человека.
5. Современные научные теории и концепции питания. Концепция сбалансированного и функционального питания.
6. Молочное питание и непереносимость молока. Питание новорожденных.
7. Культура питания здорового человека. Режим питания. Оптимизация питания населения.
8. Сущность, особенности и функции лечебного питания. Принципы построения диет.
9. Роль витаминов в питании человека. Основные группы витаминов. Суточная потребность взрослого человека в витаминах. Оптимальное соотношение витаминов в рационе питания

Владеть навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции

1. Роль минеральных веществ в питании человека. Основные группы минеральных веществ. Суточная потребность взрослого человека в минеральных веществах. Оптимальное соотношение минеральных веществ в рационе питания
2. Роль воды в питании человека. Суточная потребность взрослого человека в воде. Водносолевой режим.
3. Особенности национальной кухни в разных странах: краткая характеристика.
4. Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.
5. Организация застолья: правила расстановки мебели, формы столов, правила рассаживания гостей
6. Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Виды сервировки. Основные правила сервировки стола
7. Культура поведения за столом

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

ПК-2 -Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции;

Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции (ПК-2.5)

Задания закрытого типа:

1. Культура питания:

А) совокупность форм и способов питания, определяющих привычный стиль питания;

Б) процесс поступления и переваривания пищи;

В) ограничение в рационе жира и сахара;

Г) соблюдение правил по количеству и соотношению основных нутриентов.

Правильный ответ: А

2. Процесс поступления и переваривания пищи с целью поступления веществ, необходимых организму для полноценного развития и жизнедеятельности - это:

А) здоровое питание;

Б) культура питания;

В) рациональное питание.

Правильный ответ: В

3. Для чего организму нужно здоровое питание:

А) для роста и развития;
Б) для плохого самочувствия;
В) для развития болезней;
Г) нет правильного ответа.
Правильный ответ: А

4. Этикет - это:

А) правила поведения;

Б) правила хорошего тона;

В) умение вести себя в обществе.

Правильный ответ: Б

5. Строительный материал для нашего организма:

А) вода;

Б) белки;

В) жиры;

Г) углеводы;

Правильный ответ: Б

Задания открытого типа:

1. _____ - органические вещества, продукты этерификации карбоновых кислот и трёхатомного спирта глицерина, в организме выполняют структурную и энергетическую функции.

Правильный ответ: жиры

2. _____ - биологически активные вещества, необходимые человеку для нормального роста, развития, обмена веществ, обеспечения жизнедеятельности всех органов и систем.

Правильный ответ: витамины

3. _____ - неорганические элементы и их соли, находящиеся в пищевых продуктах.

Правильный ответ: минеральные вещества

4. это питание человека, которое учитывает его физиологические потребности в энергетической ценности, полезных питательных веществах (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, микроэлементы, другие полезные вещества) основываясь на данных о возрасте, заболеваниях, физической активности, занятости, окружающей среде.

Правильный ответ: рациональное питание.

5. _____ - система органов, в которых происходит переваривание пищи, всасывание переработанных и выделение не переваренных веществ.

Правильный ответ: пищеварительная система

6. _____ - начальный участок переднего отдела пищеварительной системы человека.

Правильный ответ: ротовая полость

7. _____ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.

Правильный ответ: столовая посуда

8. правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

Правильный ответ: сервировка

9. _____ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.

Правильный ответ: столовые приборы

10. _____ участвуют в синтезе заменимых аминокислот, являются материалом для роста клеток и питанием для мозга. В организме преобразуются в глюкозу, которая необходима для адекватной работы всего организма и особенно мозга, являются мгновенным источником энергии.

Правильный ответ: углеводы

11._____ - высокомолекулярные органические вещества, состоящие из альфа-аминокислот, соединённых в цепочку пептидной связью, выполняют строительную функцию в организме.

Правильный ответ: белки

12. Перед подачей кофе, чашки _____.

Правильный ответ: подогревают

13._____ - компоненты пищи, не перевариваемые пищеварительными ферментами организма человека.

Правильный ответ: пищевые волокна

14. Когда в тарелке _____, тарелку необходимо сразу убирать.

Правильный ответ: салфетка

15. _____ - это съедобные части растений или аналогичные углеводы, устойчивые к перевариванию и всасыванию в тонком кишечнике человека при полном или частичном брожении в толстом кишечнике.

Правильный ответ: пищевые волокна

ПК-3 - Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Способен подготавливать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности биотехнологической продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижению трудоемкости производства продукции, повышению производительности труда, экономному расходованию энергоресурсов в организации, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки сырья (ПК-3.1).

Задания закрытого типа:

1. После окончания еды полотняную салфетку надо:

А) аккуратно сложить и оставить на тарелке;

Б) аккуратно сложить и оставить на стуле;

В) небрежно положить на стол.

Правильный ответ: А

2. Процесс поступления и переваривания пищи с целью поступления веществ, необходимых организму для полноценного развития и жизнедеятельности - это:

А) здоровое питание;

Б) культура питания;

В) рациональное питание.

Правильный ответ: В

3. Для чего организму нужно здоровое питание:

А) для роста и развития;
Б) для плохого самочувствия;
В) для развития болезней;

Г) нет правильного ответа.
Правильный ответ: А

4. Культура питания:

А) совокупность форм и способов питания, определяющих привычный стиль питания;

Б) процесс поступления и переваривания пищи;

В) ограничение в рационе жира и сахара;

Г) соблюдение правил по количеству и соотношению основных нутриентов.

Правильный ответ: А

***5.* Что относится к пищевым волокнам:**

А) клетчатка;

Б) вода;

В) жиры;

Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1. _____ - органические вещества, продукты этерификации карбоновых кислот и трёхатомного спирта глицерина, в организме выполняют структурную и энергетическую функции.

Правильный ответ: жиры

2. _____ - биологически активные вещества, необходимые человеку для нормального роста, развития, обмена веществ, обеспечения жизнедеятельности всех органов и систем.

Правильный ответ: витамины

3. _____ - неорганические элементы и их соли, находящиеся в пищевых продуктах.

Правильный ответ: минеральные вещества

4. это питание человека, которое учитывает его физиологические потребности в энергетической ценности, полезных питательных веществах (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы, микроэлементы, другие полезные вещества) основываясь на данных о возрасте, заболеваниях, физической активности, занятости, окружающей среде.

Правильный ответ: рациональное питание.

5. _____ - система органов, в которых происходит переваривание пищи, всасывание переработанных и выделение не переваренных веществ.

Правильный ответ: пищеварительная система

6. _____ - начальный участок переднего отдела пищеварительной системы человека.

Правильный ответ: ротовая полость

7. _____ - это любое блюдо или столовые приборы, используемые для сервировки стола, подачи пищи и ужина.

Правильный ответ: столовая посуда

8. правильная, в определенном порядке, расстановка всех необходимых, соответствующих кушаньям предметов — посуды, приборов, салфеток и др.

Правильный ответ: сервировка

9. _____ - ножи и ложки, расположенные справа от тарелки, берут и держат во время еды правой рукой, а все те, что расположены слева, - левой рукой.

Правильный ответ: столовые приборы

10. _____ участвуют в синтезе заменимых аминокислот, являются материалом для роста клеток и питанием для мозга. В организме преобразуются в глюкозу, которая необходима для адекватной работы всего организма и особенно мозга, являются мгновенным источником энергии.

Правильный ответ: углеводы

11._____ - высокомолекулярные органические вещества, состоящие из альфа-аминокислот, соединённых в цепочку пептидной связью, выполняют строительную функцию в организме.

Правильный ответ: белки

12. Перед подачей кофе, чашки _____.

Правильный ответ: подогревают

13._____ - компоненты пищи, не перевариваемые пищеварительными ферментами организма человека.

Правильный ответ: пищевые волокна

14. Когда в тарелке _____, тарелку необходимо сразу убирать.

Правильный ответ: салфетка

15. _____ - это съедобные части растений или аналогичные углеводы, устойчивые к перевариванию и всасыванию в тонком кишечнике человека при полном или частичном брожении в толстом кишечнике.

Правильный ответ: пищевые волокна

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 так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;

- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;

- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 Понятие культуры, сущность культуры питания. Назначение и состав пищи. Современные проблемы питания.	ПК-3.1 ПК-2.5	I этап	Устный опрос	Сентябрь /1-е занятие
Раздел 2 Физиология пищеварения. Функции пищеварительной системы. Строение желудочно-кишечного тракта	ПК-3.1	I этап II этап	Тестирование представление и защита доклада (реферата)	Сентябрь /2-е занятие
Раздел 3 Современные научные теории и концепции питания.	ПК-2.5	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Октябрь /3-е занятие
Раздел 4 Роль углеводов, белков, жиров и других компонентов пищи в питании человека. Характеристика и химический состав основных представителей.	ПК-3.1	II этап III этап	Тестирование деловая игра	Октябрь /4-е занятие
Раздел 5 Религия и питание: пищевые запреты и другие предписания, касающиеся питания в христианстве, в исламе, иудаизме и буддизме.	ПК-2.5	I этап II этап	Коллоквиум	Ноябрь /5-е занятие
Раздел 6 Столовое белье, столовая посуда и приборы: виды и назначение. Сервировка стола. Культура поведения за столом	ПК-3.1	I этап II этап	Деловая игра	Декабрь /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 доста-	«хорошо»

точно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, 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%	«отлично»

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

Критерии и шкалы оценивания тестов

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

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

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

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	сутствие ориентации в материале доклада.	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 более2 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 привидением 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 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 экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

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

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Физиология питания: практикум / составитель А. Л. Алексеев, Я. В. Кочуева. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 131 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134402— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/134402
Типсина, Н. Н. Культура питания : учебное пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130125— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130125
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/284105— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/284105
Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие / Ф. Н. Зименкова. — Москва : МПГУ, 2014. — 168 с. — ISBN 978-5-4263-0190-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/70049— Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/70049

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

Перечень лицензионного программного обеспечения ИЗ МТО

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

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;

2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яndex, Google.

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Федеральный портал «Российское образование»	http://www.edu.ru/
Союз образовательных сайтов	www.allbest.ru
Электронно-библиотечная система - издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/
Союз образовательных сайтов	http://www.twirpx.com/
Портал о животноводстве, мясе и переработке для профессионалов	http://www.myaso-portal.ru/prodazha-oborudovanija/503/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной 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 «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	https://link.springer.com/
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	https://www.sciencedirect.com/
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	www.scopus.com
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	http://webofscience.com
Университетская библиотека онлайн	http://biblioclub.ru/
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	https://www.dongau.ru/obuchenie/nauchnaya-biblioteka/kontaktnaya-informatsiya.php
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	https://search.proquest.com/agricenvironm/
Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ".	https://polpred.com
Всероссийский форум «Мясной Эксперт», база профессиональной литературы, публикации ученых и практиков	https://meat-expert.ru/forums/
Журнал «Мясные технологии»	https://www.meatbranch.com/phorum.html

Наименование ресурса	Режим доступа
Союз образовательных сайтов	Электронные библиотеки www.allbest.ru
Яндекс	http:// Yandex.ru
Пищевые ингредиенты, добавки и пряности	http://www.ingred.ru/ свободный.
Функциональные пищевые продукты	www.preparedfoods.com
ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	http://www.fao.org/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://www.window.edu.ru
Федеральный портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	http://www.ict.edu.ru/
Российский портал открытого образования	http://www.openet.ru/University.nsf/
Федеральная университетская компьютерная сеть России	http://www.runnet.ru/res/
Глобальная сеть дистанционного образования	http://www.anriintern.com
Портал Электронная библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/
Сайт Российской Академии Наук	http://www.ras.ru/sciencestructure.aspx
Информационно-правовой портал России	http://www.bestpravo.ru/sssr/
Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН	http://www.inion.ru
Сайт Государственного научно-исследовательского институт информационных технологий и телекоммуникаций	http://www.informika.ru
Сайт Министерства образования и науки РФ	http://www.mon.gov.ru
Сайт Министерства сельского хозяйства РФ	http://www.mcx.ru
Сайт Министерства финансов РФ	http://www.minfin.ru
Сайт Министерства культуры РФ	http://www.mkrf.ru
Сайт Федерального агентства по управлению федеральным имуществом	http://www.rosim.ru

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

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
Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной атте-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиа-

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
стации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). 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. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 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 №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	новский, ул.Мичурина, дом № 26
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). 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. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 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 №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
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. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex 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 №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент – фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	
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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 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 №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26
Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, pH-ионометр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, pH-метр стационарный. MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 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 №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26