

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет Торгово-технологический
Кафедра Технология продуктов из растительного сырья**

УТВЕРЖДАЮ

Декан ТТ доцент Тлупов Т.Х.



«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.05 Технология национальных продуктов питания

Направление подготовки – **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль) – **Технология продуктов из растительного сырья**

Квалификация выпускника – **магистр**

Курс обучения	2(2)
Семестр	3(3)
Форма обучения	очная (заочная)

Рабочая программа дисциплины **Б1.О.05 Технология национальных продуктов питания** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1040 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.э.н., доцент



Ф. А. Бисчокова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья» протокол от «22» мая 2025г. № 10

Зав. кафедрой, доцент




Л.З. Бориева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический» протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

Доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области производства национальных продуктов питания, определении основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции, в организации и управлении технологическим процессом.

Задачами дисциплины является изучение:

- определение свойств основного и дополнительного сырья;
- изучение основных стадий технологического процесса производства национальных продуктов питания;
- определение качества готовой продукции.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 _{ОПК-2} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Знать: свойства сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами Уметь: осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции Владеть: методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
ПК-4	Способен научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач сырья	ИД-2 _{ПК-4} Уметь разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья, осуществлять технологические расчеты, определять параметры технологических операций	Знать: принципы и методы конструирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья, осуществлять технологические расчеты, определять параметры технологических операций Владеть: практическими навыками, необходимыми для разработки продуктов питания из растительного

		сырья с заданными свойствами
--	--	------------------------------

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология национальных продуктов питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)» включенных в учебный план направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	7	10
	З.е., часов	З.е., часов
Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	2,64/95	0,5/18
Лекции	36(8)*	6(2)*
лабораторные работы	54(10)*	10(2)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,36/49	3,5/126
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	44	121
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	4/144	4/144

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Самост. Раб.
		Лекции	Лабор. работы	
1.	Введение. История и этапы развития традиций питания	4	4	4
2.	Факторы формирования национальных традиций и культур питания	4	4	5
3.	Национальные продукты питания из растительного сырья народов Европы	4(4)*	6(6)*	5
4.	Национальные продукты питания из растительного сырья в Арабских странах	4	6	5
5.	Национальные продукты питания из растительного сырья народов Азии	4	6	5
6.	Национальные продукты питания из растительного сырья народов Северной, Центральной и Южной Америки	4	4(4)*	5
7.	Национальные продукты питания из растительного сырья стран СНГ	4(4)*	12	5
8.	Национальные продукты питания из растительного сырья республик Прибалтики	4	6	5
9.	Национальные продукты питания из	4	4	5

	растительного сырья народов стран Балканского полуострова			
	ИТОГО	36(8)*	54(10)*	44

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Самост. Раб.
		Лекции	Лабор. работы	
1.	Введение. История и этапы развития традиций питания	-	-	6
2.	Факторы формирования национальных традиций и культур питания	2(2)*	-	10
3.	Национальные продукты питания из растительного сырья народов Европы	-	-	15
4.	Национальные продукты питания из растительного сырья в Арабских странах	2	-	15
5.	Национальные продукты питания из растительного сырья народов Азии	2	-	15
6.	Национальные продукты питания из растительного сырья народов Северной, Центральной и Южной Америки	-	-	15
7.	Национальные продукты питания из растительного сырья стран СНГ	-	6	15
8.	Национальные продукты питания из растительного сырья республик Прибалтики	-	4	15
9.	Национальные продукты питания из растительного сырья народов стран Балканского полуострова	-	-	15
	Всего	6(2)*	10(2)*	121

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Введение. История и этапы развития традиций питания	ЛЕКЦИЯ №1.1 Тема: «История и этапы развития традиций питания» История и этапы развития традиций питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира	2	0,25
		ЛЕКЦИЯ №1.2 Тема: «История и этапы развития традиций питания» Основные тенденции в развитии современной организации питания: корпоративные обеды, фастфуды, Макдональдсы, трансфер-автоматы и другие.	2	0,25

2	Факторы формирования национальных традиций и культур питания	ЛЕКЦИЯ № 2.1 Тема: «Факторы формирования национальных традиций и культур питания» Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания. Ассортимент продуктов питания из растительного сырья.	2(2)*	0,25(0,25)*
		ЛЕКЦИЯ № 2.2 Тема: «Факторы формирования национальных традиций и культур питания» Основные факторы, формирующие основу национальной кухни. Системы питания различных народов мира.	2	0,25(0,25)*
3.	Национальные продукты питания из растительного сырья народов Европы	ЛЕКЦИЯ № 3.1 Тема: «Национальные продукты питания из растительного сырья народов Европы» Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.	2(2)*	0,25(0,25)*
		ЛЕКЦИЯ № 3.1 Тема: «Национальные продукты питания из растительного сырья народов Европы» Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия. Напитки.	2	0,25(0,25)*
4	Национальные продукты питания из растительного сырья в Арабских странах	ЛЕКЦИЯ № 4.1 Тема: «Национальные продукты питания из растительного сырья в Арабских странах» Влияние религии на формирование культуры питания. Кошерное питание.	2	0,25(0,5)*
		ЛЕКЦИЯ № 4.2 Тема: «Национальные продукты питания из растительного сырья в Арабских странах» Хлебобулочные и кондитерские изделия. Напитки.	2	0,25(0,5)*
5	Национальные продукты питания из растительного сырья народов Азии	ЛЕКЦИЯ № 5.1 Тема: «Национальные продукты питания из растительного сырья народов Азии» Формирование культуры питания в Китае, Корее, Японии, Индии, Таиланде, Вьетнаме, Малайзии. История китайской кухни. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне.	2	0,25
		ЛЕКЦИЯ № 5.2 Тема: «Национальные продукты питания из растительного сырья народов Азии» Традиции Японской кухни, ее своеобразие и неповторимость. Чайная церемония в Японии. Роль специй и приправ в азиатской кухне. Кондитерские изделия. Напитки	2	0,25
6	Национальные продукты питания из растительного сырья народов Северной, Центральной и	ЛЕКЦИЯ № 6.1 Тема: «Национальные продукты питания из растительного сырья народов Северной, Центральной и Южной Америки» Особенности формирования культуры питания в Северной, Центральной и Южной Америке ЛЕКЦИЯ № 6.2 Тема: «Национальные продукты	2	0,25

	Южной Америки	питания из растительного сырья народов Северной, Центральной и Южной Америки» Кондитерские изделия. Напитки.	2	0,25
7	Национальные продукты питания из растительного сырья стран СНГ	ЛЕКЦИЯ №7.1 Тема: «Национальные продукты питания из растительного сырья стран СНГ» Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №7.2 Тема: «Национальные продукты питания из растительного сырья стран СНГ» Характеристика сырья. Ассортимент и технология приготовления продуктов питания из растительного сырья. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи.	2	0,5
8	Национальные продукты питания из растительного сырья республик Прибалтики	ЛЕКЦИЯ № 8.1 Тема: «Национальные продукты питания из растительного сырья республик Прибалтики» Ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий Латвии, Литвы и Эстонии. Особенности и национальные изделия, напитки народов Прибалтики.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ № 8.2 Тема: «Национальные продукты питания из растительного сырья республик Прибалтики» Ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий Латвии, Литвы и Эстонии. Технология приготовления.	2	0,5
9	Национальные продукты питания из растительного сырья народов стран Балканского полуострова	ЛЕКЦИЯ № 9.1 Тема: «Национальные продукты питания из растительного сырья народов стран Балканского полуострова» Традиции, особенности, ассортимент продуктов питания.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ № 9.2 Тема: «Национальные продукты питания из растительного сырья народов стран Балканского полуострова» Технологии приготовления продуктов питания из растительного сырья	2	0,5
		Итого по дисциплине	36(8)*	6(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема лабораторной работы	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Национальные продукты питания из растительного	Лаб. работа № 1.1 Приготовление итальянского хлеба чиабата	2(2)*	
		Лаб. работа № 1.2 Приготовление итальянского хлеба чиабата	2	

	сырья народов Европы	Лаб. работа № 1.3 Приготовление итальянского хлеба чиабата Лаб. работа № 2.1 Приготовление французского багета Лаб. работа № 2.2 Приготовление французского багета Лаб. работа № 2.3 Приготовление французского багета Лаб. работа № 3.1 Приготовление вестфальского хлеба Лаб. работа № 3.2 Приготовление вестфальского хлеба Лаб. работа № 3.3 Приготовление вестфальского хлеба	2 2 2 2 2 2 2	
	Национальные продукты питания из растительного сырья в Арабских странах	Лаб. работа № 4.1 Приготовление арабского хлеба Пита Лаб. работа № 4.2 Приготовление арабского хлеба Пита Лаб. работа № 5.1 Приготовление сомалийского хлеба Лахох Лаб. работа № 5.2 Приготовление сомалийского хлеба Лахох Лаб. работа № 5.3 Приготовление сомалийского хлеба Лахох	2 2 2 2 2	
	Национальные продукты питания из растительного сырья народов Северной, Центральной и Южной Америки	Лаб. работа № 6.1 Приготовление американского хлебобулочного изделия Бейгл Лаб. работа № 6.2 Приготовление американского хлебобулочного изделия Бейгл Лаб. работа № 6.3 Приготовление американского хлебобулочного изделия Бейгл Лаб. работа № 7.1 Приготовление мексиканской тортильи Лаб. работа № 7.2 Приготовление мексиканской тортильи	2 2 2 2 2	
2	Национальные продукты питания из растительного сырья народов стран Балканского полуострова	Лаб. работа № 8.1 Приготовление словацкого хлеба Лангош Лаб. работа № 8.2 Приготовление словацкого хлеба Лангош Лаб. раб. № 9.1 Приготовление словацкого хлебного изделия кнедлики Лаб. раб. № 9.2 Приготовление словацкого хлебного изделия кнедлики	2 2 2 2	2(2)* 2
3	Национальные мучные изделия Азии	Лаб. работа № 10.1 Приготовление турецкого хлебного изделия Гезлеме Лаб. работа № 10.2. Приготовление турецкого хлебного изделия Гезлеме Лаб. работа № 11.1 Приготовление турецкого мучного изделия Симит Лаб. работа № 11.2 Приготовление турецкого мучного изделия Симит	2(2)* 2 2 2	2 2
		Итого:	54(6)*	10(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология национальных продуктов питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно – методической документацией по данной дисциплине разработана для внутривузовского пользования учебное пособие.

1. Бисчокова, Ф.А. Технология национальных мучных изделий. [ТЕКСТ] Учебное пособие (Электронные ресурсы КБГАУ) 2019, 163 с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 37 (81) часа, из них 32(76) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном

изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ разделов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения *	Форма контроля
1	Введение. История и этапы развития традиций питания	4(6)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	Факторы формирования национальных традиций и культур питания	5(10)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	Национальные продукты питания из растительного сырья народов Европы	5(15)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
4	Национальные продукты питания из растительного сырья в Арабских странах	5(15)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
5	Национальные продукты питания из растительного сырья народов Азии	5(15)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

6	Национальные продукты питания из растительного сырья народов Северной, Центральной и Южной Америки	5(15)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
7	Национальные продукты питания из растительного сырья стран СНГ	5(15)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
8	Национальные продукты питания из растительного сырья республик Прибалтики	5(15)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
9	Национальные продукты питания из растительного сырья народов стран Балканского полуострова	5(15)	[1];[2];[3]; [4];[5]; [6]; [7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)		Сдача зачета
	Итого:	49(126)		

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	1 Введение. История и этапы развития традиций питания	ОПК-2; ПК-4	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	2. Факторы формирования национальных традиций и культур питания	ОПК-2; ПК-4	
	3. Национальные продукты питания из растительного сырья народов Европы	ОПК-2; ПК-4	
2	4. Национальные продукты питания из растительного сырья в Арабских странах	ОПК-2; ПК-4	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	5. Национальные продукты питания из растительного сырья народов Азии	ОПК-2; ПК-4	
	6. Национальные продукты питания из растительного сырья народов Северной, Центральной и Южной Америки	ОПК-2; ПК-4	

7. Национальные продукты питания из растительного сырья стран СНГ	ОПК-2; ПК-4	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
8. Национальные продукты питания из растительного сырья республик Прибалтики	ОПК-2; ПК-4	
9. Национальные продукты питания из растительного сырья народов стран Балканского полуострова	ОПК-2; ПК-4	

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Рабочей программой дисциплины «Технология национальных продуктов питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

- **ОПК-2** – Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- **ПК-4** – Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья.

В процессе освоения образовательной программы по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья компетенции **ОПК-2; ПК-4** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология национальных продуктов питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ОПК-2	ФТД.01 Оформление и защита интеллектуальной собственности	1
	Б1.О.04 Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	2
	Б1.О.05 Технология национальных продуктов питания	3
	Б1.О.09 Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	3
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	3
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-4	Б1.О.03 Инновационные технологии производства напитков	1
	Б1.В.01 Технология хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья	1
	Б1.В.03 Проектирование технологических процессов пищевых производств	1
	Б1.В.ДВ.01.01 Функциональные пищевые ингредиенты и добавки	1
	Б1.В.ДВ.01.02 Технология сушки продуктов питания из растительного сырья	1
	Б1.О.05 Технология национальных продуктов питания	3
	Б1.О.09 Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	3
	Б1.В.09 Современные технологии консервирования продуктов питания из растительного сырья	3
	Б1.В.10 Современная технология продуктов детского питания	3
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	3
	Б2.О.02(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	4

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **48** и более баллов, то он получает зачет «автоматом».

Индикаторы достижения компетенций*

<u>Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения</u>	<u>Планируемые результаты обучения</u>	<u>Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания</u>			
		<u>минимальный</u>	<u>пороговый</u>	<u>средний</u>	<u>высокий</u>
		<u>0-48</u>	<u>60-69</u>	<u>70-84</u>	<u>85-100</u>
		<u>не зачтено</u>	<u>зачтено</u>	<u>зачтено</u>	<u>зачтено</u>
ИД-1 _{опк-2} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Знать: свойства сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Не знает свойства сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Частично знаком с свойствами сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Достаточно владеет знаниями о свойствах сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	В полной мере владеет знаниями о свойствах сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
	Уметь: осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации	Не обладает умениями в рамках компетенции осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из	Частично обладает умениями осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации	Умеет хорошо осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и	В полной мере может осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом

	затрат и повышения качества производимой продукции	растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	затрат и повышения качества производимой продукции	повышения качества производимой продукции	оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
	Владеть: методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	Не владеет методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	Не в полной мере владеет методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	Достаточно владеет методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	Владеет на высоком уровне методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
ИД-2 пк-4 Уметь разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья, осуществлять технологические расчеты, определять параметры технологических операций сырья (4-этап).	Знать: принципы и методы конструирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья	Не знает принципы и методы конструирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья	Частично знаком с принципами и методами конструирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья	Достаточно владеет принципами и методами конструирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья	Отлично знает принципы и методы конструирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья
	Уметь: разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья, осуществлять технологические расчеты, определять параметры технологических операций	Не умеет разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья, осуществлять технологические расчеты, определять параметры технологических операций	Частично умеет разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья, осуществлять технологические расчеты, определять параметры технологических операций	Хорошо умеет разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья, осуществлять технологические расчеты, определять параметры технологических операций	В полной мере может разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья, осуществлять технологические расчеты, определять параметры технологических операций
	Владеть: практическими навыками, необходимыми для разработки продуктов питания из растительного сырья с	Не владеет практическими навыками, необходимыми для разработки продуктов питания из растительного сырья с	Частично владеет практическими навыками, необходимыми для разработки продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами	Хорошо владеет практическими навыками, необходимыми для разработки продуктов питания из растительного сырья с	Отлично владеет практическими навыками, необходимыми для разработки продуктов питания из растительного сырья с

	заданными свойствами	заданными свойствами		заданными свойствами	заданными свойствами
--	----------------------	----------------------	--	----------------------	----------------------

Для допуска к зачету, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачета и остальные **20-40** баллов он получает на зачете.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может быть допущен к зачету.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1_{опк-2}; ИД-2_{пк-4} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

7.3.2. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1- ый рейтинг- контроль

1. История и этапы развития традиций питания.
2. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.
3. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира
4. Основные тенденции в развитии современной организации питания: корпоративные обеды, фастфуды, Макдональдсы, трансфер-автоматы и другие.
5. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания.
6. Ассортимент продуктов питания из растительного сырья.
7. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.

8. Системы питания различных народов мира.
9. Национальные продукты питания из растительного сырья народов Европы. Общие и отличительные черты.
10. Специфика обработки сырья и приемов его использования в странах Европы.
11. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.
12. Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия. Напитки стран Европы.

2-ой рейтинг –контроль

13. Национальные продукты питания из растительного сырья в Арабских странах
14. Влияние религии на формирование культуры питания. Кошерное питание в Арабских странах.
15. Хлебобулочные и кондитерские изделия. Напитки в Арабских странах.
16. Национальные продукты питания из растительного сырья народов Азии.
17. Формирование культуры питания в Китае, Корее, Японии, Индии, Таиланде, Вьетнаме, Малайзии.
18. История китайской кухни. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне.
19. Традиции Японской кухни, ее своеобразие и неповторимость.
20. Чайная церемония в Японии.
21. Роль специй и приправ в азиатской кухне.
22. Кондитерские изделия. Напитки Азиатских стран.
23. Национальные продукты питания из растительного сырья народов Северной, Центральной и Южной Америки
24. Особенности формирования культуры питания в Северной, Центральной и Южной Америке
25. Кондитерские изделия. Напитки стран Северной, Центральной и Южной Америки.

3-ий рейтинг -контроль

26. Национальные продукты питания из растительного сырья стран СНГ
27. Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания стран СНГ.
28. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций стран СНГ.
29. Особенности и своеобразие в переработке продуктов стран СНГ
30. Характеристика сырья. Ассортимент и технология приготовления продуктов питания из растительного сырья стран СНГ.
31. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи.
32. Национальные продукты питания из растительного сырья республик Прибалтики
33. Ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий Латвии, Литвы и Эстонии.
34. Особенности и национальные изделия, напитки народов Прибалтики.
35. Ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий Латвии, Литвы и Эстонии. Технология приготовления.
36. Национальные продукты питания из растительного сырья народов стран Балканского полуострова
37. Традиции, особенности, ассортимент продуктов питания стран Балканского полуострова
38. Технологии приготовления продуктов питания из растительного сырья стран Балканского полуострова

7.3.3. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. История и этапы развития традиций питания.
2. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире.
3. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира
4. Основные тенденции в развитии современной организации питания: корпоративные обеды, фастфуды, Макдональдсы, трансфер-автоматы и другие.
5. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания.
6. Ассортимент продуктов питания из растительного сырья.
7. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни.
8. Системы питания различных народов мира.
9. Национальные продукты питания из растительного сырья народов Европы. Общие и отличительные черты.
10. Специфика обработки сырья и приемов его использования в странах Европы.
11. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.
12. Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия. Напитки стран Европы.
13. Национальные продукты питания из растительного сырья в Арабских странах
14. Влияние религии на формирование культуры питания. Кошерное питание в Арабских странах.
15. Хлебобулочные и кондитерские изделия. Напитки в Арабских странах.
16. Национальные продукты питания из растительного сырья народов Азии.
17. Формирование культуры питания в Китае, Корее, Японии, Индии, Таиланде, Вьетнаме, Малайзии.
18. История китайской кухни. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне.
19. Традиции Японской кухни, ее своеобразие и неповторимость.
20. Чайная церемония в Японии.
21. Роль специй и приправ в азиатской кухне.
22. Кондитерские изделия. Напитки Азиатских стран.
23. Национальные продукты питания из растительного сырья народов Северной, Центральной и Южной Америки
24. Особенности формирования культуры питания в Северной, Центральной и Южной Америке
25. Кондитерские изделия. Напитки стран Северной, Центральной и Южной Америки.
26. Национальные продукты питания из растительного сырья стран СНГ
27. Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания стран СНГ.
28. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций стран СНГ.
29. Особенности и своеобразие в переработке продуктов стран СНГ
30. Характеристика сырья. Ассортимент и технология приготовления продуктов питания из растительного сырья стран СНГ.
31. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи.
32. Национальные продукты питания из растительного сырья республик Прибалтики
33. Ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий Латвии, Литвы и Эстонии.
34. Особенности и национальные изделия, напитки народов Прибалтики.
35. Ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий Латвии, Литвы и Эстонии. Технология приготовления.
36. Национальные продукты питания из растительного сырья народов стран Балканского полуострова
37. Традиции, особенности, ассортимент продуктов питания стран Балканского полуострова
38. Технологии приготовления продуктов питания из растительного сырья стран Балканского полуострова

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

Основная литература:

1. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 415 с., ил.
2. Бисчокова, Ф.А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» /М.Х. Кодзоков, Ж.М. Кунашева. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.kbgau.ru/>.
3. Бисчокова, Ф.А. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства»/Ж.М. Кунашева, Л.З. Бориева [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.kbgau.ru/>.
4. . Бисчокова, Ф.А. Технология национальных мучных изделий. [ТЕКСТ] Учебное пособие (Электронные ресурсы КБГАУ) 2019, 163 с.
5. Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов/ С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. - М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496с.
6. Пучкова, Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства: учебное пособие /Л.И. Пучкова. – СПб., ГИОРД, 2004. – 264 с.: ил.

Дополнительная литература:

7. Пашенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение».
Общеобразовательные предметы»
ООО «ЭБС Лань».
Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год (работает до 1 сентября)
<http://e.lanbook.com/>
- Сетевая электронная библиотека
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>

- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть
ООО «Директ-Медиа»**
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО
ООО «Электронное издательство Юрайт»**
Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека.**
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
АО «Антиплагиат»**
Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год
Гарант
ООО «Гарант-КБР» Договор №305-2025 г.от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным работам (см. методические указания к выполнению лабораторной работы по курсу «Технология хлеба»). Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;

- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов, которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Технология национальных продуктов питания» рассчитана на изучение в одном семестре и заканчивается зачетом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат. ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/

БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtml
Агроакадемсеть - базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lekcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetcialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№ 206) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
2.	Лабораторный практикум	Аудитория (№ 212) для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Специализированная мебель, лабораторное оборудование, компьютер.
3.	Самостоятельная работа	Аудитория для самостоятельной работы студентов № 206, №211.	Самостоятельная работа