Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

УТВЕРЖДАЮ
проректор
по учебной работе
_____ А.М. Дигурова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Научные основы разработки новых товаров»

Направление подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г., N199, учебным планом подготовки бакалавра по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г. протокол № 11

Составитель: Хамицаева Алла Смалиевна

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания
(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)

Заведующий кафедрой _____ Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)

Председатель_____ Агаева Ф.А.

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов)

	Очная форма обучения
Курс	4
Семестр	7
Лекции	18
Практические (семинарские) занятия	36
Лабораторные занятия	-
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	54
Самостоятельная работа	54
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	-
Зачет	зачет
Общее количество часов	108

2. Цели освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Научные основы разработки новых товаров» является развитие у студентов системного мышления, путем ознакомления с современным концепциями, разработки, и внедрения в производство нового товара.

Задачи дисциплины:

- дать студентам целостное представление об, основных понятиях теории инноватики;
- создать условия для освоения студентами навыков по основам научных разработок;
- нахождение нового технического решения задачи — создание изобретения;
- сформировать умения проведения научных исследований и анализа полученных результатов.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП подготовки бакалавров

Б1.В.ДВ.06.01 Вариативная часть. Дисциплины по выбору студентов.

Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи со следующими дисциплинами учебного плана: «Современные технологии продуктов животного происхождения» (ПК-10; ПК-11; ПК-20), «Технология продуктов животного происхождения» (ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-31).

Для освоения данной учебной дисциплины (УД) студент ***должен:***

знать:

- нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения (ПК-10);
- факторы технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения (ПК-20);
- порядок выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения; планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; производственные мощности и загрузку оборудования; технически обоснованные норм времени (выработки); нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31);

уметь:

- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-10);

- организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-20);

- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки); рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31);

владеть:

- навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья животного происхождения и продуктов из них (ПК-9);

- навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

- навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения (ПК-20);

- навыками разработки порядка выполнения работ, навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест (ПК-31).

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Коды компетенций	Содержание компетенций
ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	знать	**уметь**	**владеть**
ПК-27	структуру и порядок научного исследования, особенности исследования объектов в пищевой отрасли; направления научных исследований в области технологии продуктов животного происхождения, а также современных методов	самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность; применять освоенные знания в области переработки мяса, современные	методическими и организационными приемами реализации экспериментальных исследований

	научных исследований и обобщения научных фактов, особенностей сбора информации в организации	достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	
ПК-28	основные понятия научно-исследовательской работы; общую методологию научного творчества	обосновывать направление научного поиска, достижения результата; пользоваться методами научного познания; применять полученные знания при решении профессиональных задач	навыками подготовки к написанию научной работы и накоплению научной информации; работы над рукописью научной работы; оформления научной работы

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

№ не дели	Наименование тем (вопросов) изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Мин. кол. баллов	Макс. кол. баллов	Литера тура
		Лекц.	Пр.	Содержание	Часы				
1-2	**Тема 1. Управление разработкой новых продуктов.** Новый продукт – основные понятия. Разработка нового продукта. Генерация идей. Отбор идей. Разработка концепции и ее проверка. Разработка непосредственно продукта.	2	4	Управление разработкой новых продуктов. Уровни новизны продукта.	6	реферат презентация			[1-3], [4]
3-4	**Тема 1. Управление разработкой новых продуктов.** Разработка маркетинговой стратегии – определение маркетинговой стратегии первоначального выхода на рынок с новым продуктом. Размер, структура и характер целевого рынка, позиционирование нового продукта.	2	4	Оценка объема продаж, рыночной доли, цены, прибыли, выбор каналов сбыта. Анализ бизнеса – оценка для нового продукта предполагаемых величин объема продаж, издержек и прибыли на предмет их соответствия целям организации.	6	устный ответ реферат презентация	0	3	[1-3], [4]
5-6	**Тема 2. Разработка и внедрение новой продукции.** Анализ экономической эффективности нового продукта, разработка программы маркетинга: техническая разработка продукта, определение технико-экономических характеристик продукта, оценка его качества и потребительских свойств;	2	4	Необходимые ресурсы для производства новой продукции: технологических, машин и оборудования, сырья и материалов, кадрового персонала. Сроки освоения новой продукции и выхода с ней на	6	устный ответ реферат презентация	0	3	[1-3], [4], [5]

	оценка потенциального рыночного спроса и объема продаж; определение расходов (инвестиций) на создание и освоение новой продукции, сроки окупаемости новой продукции.			рынок; анализ и оценка рентабельности (прибыльности) производства новой продукции, разработка программы маркетинга по продукту.					
7-8	**Тема 2. Разработка и внедрение новой продукции.** Создание нового продукта: разработка конкретной программы развития нового продукта с распределением обязанностей по подразделениям фирмы; создание образца и проведение технических испытаний (проверка на экологичность, безопасность и пр.); определение наименования товара, его товарного знака, оформления, упаковки, маркировки.	2	4	Принятие решения о внедрении нового изделия в производство (массовое, серийное) на основе программы маркетинга по продукту, отражающей: коммерческое обоснование нововведения.	6	устный ответ реферат презентация контрольная работа	0 0	3 5	[1-3], [4], [5]
9	**Тема 3. Патентные исследования.** Цели патентных исследований. Разработка регламента патентного поиска. Три основных вида поиска: тематический, именной и нумерационный. Глубина (ретроспективность) и ширина поиска.	2	2	Цели патентных исследований. Разработка регламента патентного поиска. Три основных вида поиска: тематический, именной и нумерационный.	6	устный ответ реферат презентация	0 0 0	3 3 5	[1-3], [6]
	Текущая работа студентов 1 рубежная аттестация (компьютерное тестирование)						**0** **0**	**25** **25**	
10-11	**Тема 3. Патентные исследования.** Результаты поиска и анализ отобранной информации. Предварительный анализ и отбор аналогов. Сопоставительный анализ и выбор прототипа.	2	4	Глубина (ретроспективность) и ширина поиска. Результаты поиска и анализ отобранной информации. Предварительный анализ и	6	реферат презентация			[1-3], [6]

				отбор аналогов. Сопоставительный анализ и выбор прототипа.					
12-13	**Тема 4. Объекты промышленного права. Товарный знак.** Товарный знак. Виды (формы) обозначений товарных знаков. Порядок получения свидетельства и регистрации товарного знака. Знак «наименования места происхождения товара». Признаки характерные для наименования места происхождения товара. Правовая охрана, срок действия. Оформление заявки на товарный знак.	2	4	Понятие фирменного наименования. Условия включения. Право на фирменное наименование. Понятие товарного знака Требования к товарному знаку. Регистрация товарного знака: порядок, заявочные материалы и экспертиза.	6	устный ответ реферат презентация	0	3	[4], [5], [6]
14-15	**Тема 5. Современные подходы к проектированию рецептур продуктов питания.** Выбор вида разрабатываемого продукта (объекта проектирования). Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта. Выбор критерия оптимальности. Выявление ограничений.	2	4	Системное моделирование многокомпонентных продуктов питания. Основные принципы системного моделирования.	6	устный ответ реферат презентация	0	3	[5], [7], [8], [9]
16-17	**Тема 6. Системный подход к решению задач мясной промышленности.** Системная методология в решении задач разработки, производства и использования вкусоароматических композиций. Технологическая схема производства вареных колбас и сосисок заданного химического состава.	2	4	Формирование потребительских требований, призванных обеспечить высокое качество мясных продуктов, изготовляемых с пищевыми добавками. Системный анализ процессов использования добавок.	6	выполнение практической работы реферат презентация контрольная работа	0 0 0 0	3 3 5 5	[5], [7], [8], [9]
18	**Тема 6. Системный подход к решению задач мясной промышленности.**		2			выполнение практической	0	3	

	Варианты замены основного сырья при изготовлении вареных колбас и сосисок заданного химического состава.					работы			
	Текущая работа студентов 2 рубежная аттестация (компьютерное тестирование)							**25 25**	
	ИТОГО:	**18**	**36**		**54**			**100**	

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.

2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

6. Образовательные технологии

При изучении дисциплины проводятся лекции и практические/семинарские занятия в традиционной форме и с использованием современных интерактивных технологий.

Информационно-развивающие технологии, направленные на овладение большим запасом знаний, запоминание и свободное оперирование ими.

Используется лекционно-семинарский метод, самостоятельное изучение литературы, применение новых информационных технологий для самостоятельного пополнения знаний, включая использование технических и электронных средств информации.

Деятельностные практико-ориентированные технологии, направленные на формирование системы профессиональных практических умений при проведении экспериментальных исследований, обеспечивающих возможность качественно выполнять профессиональную деятельность.

Используется анализ, сравнение методов проведения исследований, выбор метода, в зависимости от объекта исследования в конкретной производственной ситуации и его практическая реализация.

Презентации на основе современных мультимедийных средств - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений, являющихся частью профессиональной деятельности преподавателя.

Презентации предполагаются по следующим темам: «Управление разработкой новых продуктов»; «Разработка и внедрение новой продукции», «Патентные исследования», «Объекты промышленного права. Товарный знак», «Современные подходы к проектированию рецептур продуктов питания».

Групповая дискуссия (обсуждение вполголоса). Для проведения такой дискуссии все студенты, присутствующие на практическом/семинарском занятии, разбиваются на небольшие подгруппы, которые обсуждают те или иные вопросы, входящие в тему занятия. Обсуждение может организовываться двояко: либо все подгруппы анализируют один и тот же вопрос, либо какая-то крупная тема разбивается на отдельные задания. Традиционные материальные результаты обсуждения таковы: составление списка интересных мыслей, выступление одного или двух членов подгрупп с докладами, составление методических разработок или инструкций, составление плана действий.

Традиционные лекции и практические/семинарские занятия проводятся в форме с использованием современных интерактивных технологий.

Лекция-диалог – содержание подается через серию вопросов, на которые студент должен отвечать непосредственно в ходе лекции.

Онлайн-семинар – разновидность веб-конференции, проведение онлайн-встреч или презентаций через Интернет в режиме реального времени. Каждый из участников находится у своего компьютера (средства связи), а связь между ними поддерживается через Интернет посредством загружаемого приложения, установленного на компьютере каждого участника (Zoom, Meet, Skype и др.)

Видеоконференция – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.

Технология электронного обучения (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является одной из важнейших составляющих образовательного процесса. Основным принципом организации самостоятельной работы студентов является комплексный подход, направленный на формирование навыков репродуктивной и творческой деятельности студента в аудитории, при внеаудиторных контактах с преподавателем, при домашней подготовке.

Самостоятельная работа проводится с целью:

− систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;

− углубления и расширения теоретических знаний;

− формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;

- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

− развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью 54 часа и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме. Во время лекции студенты должны вести конспекты; форма записи конспектов – по усмотрению каждого студента, но в них в обязательном порядке должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекции, логика доказательства;

- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;

- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к семинарским занятиям;

- подготовки к зачету.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5.

Формы самостоятельной работы студентов:

а) составление реферативных сообщений на предложенные темы;

б) подготовка презентаций в Power Point;

в) подготовка письменных или устных вопросов и заданий для самостоятельной работы (домашние задания);

г) конспектирование некоторых вопросов тем, разделов, вынесенных на самостоятельную работу;

д) участие в дискуссиях.

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подобранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил:

- следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику;
- писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод);
- писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты;
- писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman , размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

Методические указания по проведению практических/семинарских по дисциплине «Научные основы разработки новых товаров»

Дисциплина «Научные основы разработки новых товаров» проводится в течение одного семестра, практические/семинарские занятия проводятся в объеме 36 часов.

Практические/семинарские занятия являются одним из важнейших видов учебной работы, составляют основу подготовки студентов по дисциплине и направлены на

формирование у студентов систематизированных знаний и навыков по разработке новых товаров.

Выполнению практической работы должна предшествовать самостоятельная работа с литературными источниками и конспектом лекции, при этом следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний студентов.

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 на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными 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 был только что разобран на занятии.

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным 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, 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 студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Письменная проверка наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытает объективность оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

Выполнение практических заданий проводится наряду с устным опросом по отдельным темам программы курса. Студенты выполняют практические задания, по заранее полученным индивидуальным заданиям. Результаты оформляют в рабочем журнале, который сдается на проверку преподавателю. Практические работы предусмотрены по следующей теме «Системный подход к решению задач мясной промышленности».

Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный темами материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических/семинарских занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, написанию рефератов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

Текущий (на практических/семинарских занятиях), промежуточный (рубежная аттестация - тестирование), итоговый (зачет в 7 семестре).

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля могут быть опросы на практическом/семинарском занятиях, а также короткие (например, до 15 мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Виды текущего контроля:

а) фронтальный опрос;

б) контрольные работы;

в) решение ситуационных задач;

г) подготовка докладов, рефератов, выступлений.

Промежуточный контроль – тестирование по отдельным разделам дисциплины.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля, в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

Итоговый контроль знаний по дисциплине – зачет в устной форме.

Итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Примерная тематика рефератов по темам
(для формирования компетенций ПК-27, ПК-28)

1. Разработка и жизненный цикл товара
2. Стратегия разработки новых товаров
3. Организация разработки нового продукта
4. Понятие результатов интеллектуальной деятельности.
5. Значение результатов интеллектуальной деятельности для развития экономики страны.
6. Научно-технический потенциал страны как ресурсная основа инновационной сферы.
7. Инновационная продукция.
8. Методы выработки новых идей, применяемые при разработке товаров.
9. Субъекты творческой деятельности, их взаимодействие в процессе создания и реализации результатов интеллектуальной деятельности.
10. Приоритет изобретения, полезной модели или промышленного образца.
11. Формальная экспертиза заявки на изобретение, полезную модель или промышленный образец. Экспертиза заявки на изобретение, полезную модель или промышленный образец по существу.
12. Решение о выдаче или об отказе в выдаче патента на изобретение, полезную модель или промышленный образец.
13. Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения.
14. Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта.

Критерии формирования оценок

3 балла ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

2 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

1 балл – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Максимальное количество баллов за реферат – 3 балла.

Оценочный лист защиты реферата

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Отметка
I. КАЧЕСТВО ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ (РЕФЕРАТА, ПРОЕКТА)		
1. Соответствие содержания работы заданию		
2. Грамотность изложения и качество оформления работы		
3. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		
4. Обоснованность и доказательность выводов		
Общая оценка за выполнение ИР		
II. КАЧЕСТВО ДОКЛАДА		
1. Соответствие содержания доклада содержанию работы		
2. Выделение основной мысли работы		
3. Качество изложения материала		
Общая оценка за доклад		
III. ОТВЕТЫ НА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ РАБОТЫ		
Вопрос 1		
Вопрос 2		
Вопрос 3		
Общая оценка за ответы на вопросы		
ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ЗА ЗАЩИТУ		

Примерная тематика презентаций по темам
(для формирования компетенций ПК-27, ПК-28)

1. Анализ современных подходов к созданию продуктов питания нового поколения. Источники и формы пищи.
2. Управление разработкой новых продуктов.
3. Разработка и внедрение новой продукции.
4. Патентные исследования.
5. Объекты промышленного права. Товарный знак.
6. Правовое регулирование торговой марки в России.
7. Системное моделирование многокомпонентных продуктов питания.

Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/ баллы	5	4	3	1-2
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используется.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

Критерии оценки работ

Практические/семинарские занятия призваны научить студента самостоятельно работать с источником, анализируя его с позиций достоверности и информативности.

Целью практических/семинарских занятий для студентов, приступающих к изучению курса, является:

- более глубокое знакомство с некоторыми узловыми вопросами соответствующего раздела;
- обретение навыков научно-исследовательской работы на основе анализа текстов источников и применение различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу;
- формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций курса.

Критерии оценки:

3 балла – студент, хорошо разбирается в обсуждаемом материале, демонстрирует

умение критически анализировать источники и различные точки зрения по обсуждаемой проблеме, приходит к самостоятельным аргументированным выводам и отстаивает свою точку зрения, соблюдает нормы литературной речи, активно участвует в работе группы на практическом/семинарском занятии, проявляя умения и навыки.

2 балла – студент, неполно владеет материалом, при изложении фактического материала допуская отдельные неточности, знает источниковый материал и различные точки зрения по обсуждаемой проблеме, но возникают трудности с их анализом, умеет излагать собственную позицию, но не все выводы носят доказательный характер, участвует в работе группы на практическом/семинарском занятии, проявляя недостаточные умения и навыки.

1 балл – студент, неполно владеет материалом, при изложении фактического материала допуская неточности, участвует в работе группы на практическом/семинарском занятии.

Максимальное количество баллов за практическое/семинарское занятие – 3 балла.

Типовые задания для семинарских/практических занятий

Тема 1. Управление разработкой новых продуктов.

1) Новый продукт – основные понятия.
2) Разработка нового продукта.
3) Генерация идей. Отбор идей. Разработка концепции и ее проверка.
4) Разработка непосредственно продукта.
5) Разработка маркетинговой стратегии – определение маркетинговой стратегии первоначального выхода на рынок с новым продуктом.
6) Размер, структура и характер целевого рынка, позиционирование нового продукта.

Тема 2. Разработка и внедрение новой продукции.

1) Систематизация поступающих идей: сбор информации о технологических изменениях на рынке, нововведениях, поступающих из подразделений НИОКР, служб маркетинга производственных отделений, сбытового аппарата фирмы, торговых посредников, конечных потребителей (пожелания, требования, рекламации).
2) Систематизация поступающих идей: сбор информации о потенциальных возможностях фирмы в отношении разработки и освоения продукции, определение степени и размеров риска; сбор информации о целевых рынках и долгосрочных тенденциях их развития.
3) Создание нового продукта: разработка конкретной программы развития нового продукта с распределением обязанностей по подразделениям фирмы.
4) Создание образца и проведение технических испытаний (проверка на экологичность, безопасность и пр.).
5) Определение наименования товара, его товарного знака, оформления, упаковки, маркировки.

Тема 3. Патентные исследования

1) Цели патентных исследований.
2) Разработка регламента патентного поиска. Три основных вида поиска: тематический, именной и нумерационный.
3) Глубина (ретроспективность) и ширина поиска.
4) Результаты поиска и анализ отобранной информации.
5) Предварительный анализ и отбор аналогов. Сопоставительный анализ и выбор прототипа.
6) Товарный знак. Виды (формы) обозначений товарных знаков.
7) Порядок получения свидетельства и регистрации товарного знака.
8) Знак «наименования места происхождения товара».

9) Признаки характерные для наименования места происхождения товара.
10) Правовая охрана, срок действия. Оформление заявки на товарный знак.

Тема 4. Объекты промышленного права. Товарный знак.

1) Товарный знак. Виды (формы) обозначений товарных знаков.
2) Порядок получения свидетельства и регистрации товарного знака.
3) Знак «наименования места происхождения товара».
4) Признаки характерные для наименования места происхождения товара.
5) Правовая охрана, срок действия.
6) Оформление заявки на товарный знак.

Тема 5. Современные подходы к проектированию рецептур продуктов питания.

1) Выбор вида разрабатываемого продукта (объекта проектирования).
2) Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта.
3) Выбор критерия оптимальности. Выявление ограничений.

Тема 6. Системный подход к решению задач мясной промышленности.

1) Системная методология в решении задач разработки, производства и использования вкусоароматических композиций.
2) Технологическая схема производства вареных колбас и сосисок заданного химического состава.

Тема 7. Моделирование рецептуры вареной колбасы заданного химического состава.

1) Определение возможности обогащения мясного сырья для получения нового продукта.
2) Формирование базы данных по заданному продукту: по химическому, аминокислотному, жирнокислотному, витаминному, минеральному составам.
3) Разработка рецептуры БД, предварительно проведя математическое моделирование, используя банк данных.
4) Определение оптимальной дозы внесения БД в фарш.

Получение опытных образцов новой продукции и проведение органолептической, физико-химической оценки полученного образца.

Тема 8. Оптимизация режимов тепловой обработки колбасных изделий.

1) Виды тепловой обработки мясопродуктов.
2) Физико-химические и структурные изменения, происходящие в мясопродуктах при различных видах тепловой обработки.
3) Методы расчета продолжительности термической обработки колбасных изделий
4) Определение оптимальных параметров подсушки вареных колбасных изделий при заданных параметрах с применением компьютерной техники.

Тема 9. Разработка рецептуры продуктов питания, обогащенных добавками различного происхождения, и ее математическое обоснование.

1) Дайте характеристику теории сбалансированного рационального питания.
2) Охарактеризуйте пищевую и биологическую ценности продуктов питания.
3) В чем заключается моделирование сбалансированных пищевых рецептур.
4) Какой критерий использован при моделировании рецептуры?
5) Какая функция используется при оптимизации рецептур пищевых продуктов?
6) Изучите химический состав основного сырья, используемого при производстве проектируемого продукта.
7) Сформируйте базу данных биологической ценности проектируемого продукта.
8) Обоснуйте рецептуру проектируемого продукта, используя базу данных по химическому составу и биологической ценности.

Критерии формирования оценки контрольной работы

Подготовка к аудиторной контрольной работе требует изучения лекционного материала и вопросов по пройденным темам практических/семинарских работ. Акцент делается на определениях, терминах, содержании понятий, датах, именах, характеристиках отдельных групп источников.

Особенностью проведения модульных работ является то, что курс разбит на тематические блоки, которые и определяют тематику модульных контрольных работ в соответствии с объемом изученного материала. Вопросы и задания для контрольных работ студенты получают заранее от преподавателя.

Результат самостоятельной подготовки оценивается непосредственно во время проведения контрольной работы.

Критерии оценки:

5 баллов – все задания контрольной работы выполнены верно, на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

4 балла – задания контрольной работы выполнены верно, на один вопрос даны грамотные развернутые ответы.

3 балла - задания контрольной работы выполнены верно, но не на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

2 балла – контрольная работа выполнена частично, на вопросы нет четко сформулированных ответов.

1 балл - выполнено одно задание из предложенных в варианте работе.

Максимальное количество баллов за контрольную работу – 5 баллов.

Варианты контрольных работ
(для формирования компетенций ПК-27, ПК-28)

Вариант 1

1. Новый продукт – основные понятия. Разработка нового продукта. Генерация идей.
2. Цели патентных исследований. Разработка регламента патентного поиска. Три основных вида поиска.
3.

Вариант 2

1. Анализ экономической эффективности нового продукта, разработка программы маркетинга.
2. Товарный знак. Виды (формы) обозначений товарных знаков. Порядок получения свидетельства и регистрации товарного знака.

Вариант 3

1. Разработка маркетинговой стратегии – определение маркетинговой стратегии первоначального выхода на рынок с новым продуктом.
2. Предварительный анализ и отбор аналогов. Сопоставительный анализ и выбор прототипа.

Вариант 4

1. Признаки характерные для наименования места происхождения товара. Правовая охрана, срок действия. Оформление заявки на товарный знак.
2. Размер, структура и характер целевого рынка, позиционирование нового продукта.

Вариант 5

1. Выбор вида разрабатываемого продукта (объекта проектирования).

2. Разработать варианты рецептур мясорастительного паштета с различной энергетической ценностью. На 100 кг смеси паштета добавляется: соли – 1,0; лука – 0,5; стабилизатора – 0,5; специй – 1,0; фиксатора окраски – 0,5 кг.

Вариант 6

1. Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта. Выбор критерия оптимальности. Выявление ограничений.

2. Разработать математическую модель задачи оптимального ассортимента вареных колбас при поступлении на переработку 5 т говядины жилованной и 3 т свинины жилованной. За критерий оптимальности принять максимум объема производства изделий.

Вариант 7

1. Системная методология в решении задач разработки, производства и использования вкусоароматических композиций.

2. Разработать матричную форму задачи оптимального ассортимента полукопченых колбас. При переработке 4 т говядины жилованной и 2 т свинины жилованной. Ограничение по производству колбас в/с составляет не более 25 % к общему объему производства. Критерий оптимальности – максимум объема производства колбас.

Вариант 8

1. Технологическая схема производства вареных колбас и сосисок заданного химического состава.

2. Разработать математическую модель задачи оптимального ассортимента сосисок и сарделек при переработке 1,5 т жилованной говядины и 2 т жилованной свинины. Ограничение по производству изделий низших сортов составляет не менее 60 % от общей выработки. Критерий оптимальности – максимум товарной продукции.

Вариант 9

1. Системная методология в решении задач разработки, производства и использования вкусоароматических композиций.

2. Разработать матричную форму задачи оптимального ассортимента натуральных полуфабрикатов при переработке 5 т говядины на костях. Критерий оптимальности – максимум объема выработки полуфабрикатов.

Вариант 10

1. Технологическая схема производства вареных колбас и сосисок заданного химического состава.

2. Разработать варианты рецептур детских мясорастительных консервов с содержанием в готовом продукте %: влаги 74,11 – 78,19;ибелка 10,5 – 12,14;ижира 9,07 – 9,9; углеводов 0,80 – 2,20; с энергетической ценностью 131,0 – 136,0 ккал.

Тестирование. Критерии формирования оценок и подготовка к тестированию

Рубежные аттестации проводятся 2 раза в семестр на модульных неделях по расписанию, устанавливаемому деканатом. Они проводятся в форме тестов с учетом объема изученного материала по курсу.

Оценка модульной аттестации носит комплексный характер и учитывает достижения студента по основным компонентам учебного процесса за текущий период. Набранное на момент аттестации студентом общее количество баллов выставляется в ведомость в установленные деканатом сроки. Оценивание студента проводится преподавателем независимо от наличия или отсутствия студента (по уважительной или неуважительной причине) на занятии.

Подготовка к тестированию требует более тщательного изучения материала по теме или блоку тем, акцентирования внимания на определениях, терминах, содержании понятий, характеристиках научных основ разработки новых товаров.

Как правило, при подготовке к тестированию используется основной учебник, рекомендованный в рабочей программе, а также конспекты лекций и научной литературы, составленные в ходе изучения всего курса.

Результат самостоятельной подготовки оценивается непосредственно во время проведения тестирования.

Время тестирования составляет 25 минут.

Количество вопросов – 25.

За каждый верный ответ – 1 балл.

Максимальное количество баллов – 25.

Вопросы к рубежным аттестациям
(для формирования компетенций ПК-27, ПК-28)

1. Новый продукт – основные понятия.
2. Разработка нового продукта.
3. Генерация идей. Отбор идей. Разработка концепции и ее проверка.
4. Разработка непосредственно продукта.
5. Какие уровни новизны продукта вы знаете?
6. Разработка маркетинговой стратегии.
7. Размер, структура и характер целевого рынка, позиционирование нового продукта.
8. Чем разработка нового продукта в маркетинговом понимании отличается от НИОКР?
9. Из каких этапов состоит процесс разработки нового продукта?
10. Какие формы организации разработки нового продукта вы знаете?
11. Что из себя представляет процесс принятия новинки потребителем?
12. От потребителей приходит менее трети идей нового продукта. Противоречит ли эта низкая цифра такому призыву: «Найди потребность и удовлетвори ее?»
13. Многие компании для разработки новых продуктов имеют формальные организационные звенья. Однако большинство успешных новых продуктов разрабатывается вне рамок формальных систем. Чем это обусловлено?
14. Какими факторами вы будете руководствоваться, выбирая город для пробного маркетинга нового прохладительного напитка? Подходит ли (если да или нет, то почему) город вашего проживания для этих целей?
15. Рыночное тестирование нового продукта обычно дает лучшие результаты, чем последующая его полномасштабная продажа. Чем это обусловлено?
16. Приведите примеры новых продуктов, которые вы знаете. Определите степень новизны этих продуктов.
17. Составьте вопросник, с помощью которого легче принимать решение о целесообразности разработки нового продукта.
18. Перечислите виды субъектов патентного права.
19. Назовите объекты патентного права.
20. Перечислите неохраняемые объекты.
21. Приведите примеры формулы изобретения, полезной модели.
22. Как осуществляется зарубежное патентование?
23. Укажите особенности правовой охраны и использования секретных изобретений.
24. Как происходят прекращение и восстановление действия патента?
25. Предъявляемые требования к документам заявки на выдачу патента на изобретение, полезную модель и промышленный образец.
26. Товарный знак. Виды (формы) обозначений товарных знаков.
27. Порядок получения свидетельства и регистрации товарного знака.

28. Оформление заявки на товарный знак.
29. Понятие торговой марки.
30. Отличительные характеристики торговой марки от торгового знака (знака обслуживания) и бренда.
31. Внешние атрибуты торговой марки.
32. Классификация торговых марок.
33. История развития собственных торговых марок.
34. Значение торговых марок для организаций торговли, поставщиков и потребителей.
35. Основные институты российского права интеллектуальной собственности.
36. Классификация современных продуктов питания.
37. Современные направления в развитии принципов питания.
38. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ.
39. Назовите категории компонентов функционального питания.
40. Как осуществляется контроль показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции
41. Этапы компьютерного моделирования многокомпонентных рецептур продуктов.
42. Что такое функция желательности Харрингтона, ее применение и свойства.
43. Современные представления о роли питания в поддержании здоровья человека.
44. Питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни, концепция здорового питания.
45. Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания.
46. Математические модели, описывающие технологические процессы.
47. Мясо и мясные продукты как основной компонент профилактического и лечебного питания.
48. Изменение некоторых природных свойств мяса современными биотехнологическими методами (обработка ферментными препаратами).
49. Источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.

Примерные тестовые задания
(для формирования компетенций ПК-27, ПК-28)

1. Производить то, что хочет покупатель и то, что он может купить в данный момент времени – это…

идея маркетинга
цель маркетинга
функция маркетинга
стратегия маркетинга
стратегия менеджмента

2. Совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность его для здоровья, надежность при изготовлении и хранении:

безопасность пищевых продуктов
медико-биологические требования к качеству пищевых продуктов
качество пищевых продуктов

3. Назовите функцию, которая предполагает организацию производства новых товаров, управления качеством конкурентоспособностью продукции

продаж
управления и контроля
производственная

спроса
предложения

4. Эти химические соединения играют ключевую роль в жизни клетки, составляя материальную основу ее химической деятельности, исключительное свойство их – самоорганизация структуры:
жиры
белки
органические кислоты

5. Назовите функцию, которая предполагает организацию системы товародвижения и сервиса
организационная
управленческая
производственная
сбытовая
контрольная

6. Определите правильность последовательности развития рынка:
1-й период — сбытовой: 2- й период – производственный 3-й период – маркетинговый;
1-й период — маркетинговый; 2- й период – производственный;3-й период — сбытовой;
1-й период — производственный; 2-й период — сбытовой 3-й период — маркетинговый.
Нет правильного варианта
Все варианты верны

7. Эти соединения получают из бурых водорослей:
агар
альгиновые кислоты
желатин

8. В науке о безопасности питания базисным регламентом являются
ДКМ; ДУ; ПДК
ПДК; ДСП; ДСД
ПДК; ДСП; ДКМ

9. Установленное законом предельно допустимое с точки зрения здоровья человека количество вредного вещества – это
ДКМ
ПДК
ДСП

10. В течение какого срока действует исключительное право на товарный знак:
в течение десяти лет с даты государственной регистрации товарного знака;
в течение десяти лет со дня выдачи свидетельства на товарный знак;
в течение десяти лет с даты подачи в Роспатент заявки на государственную регистрацию товарного знака либо с даты подачи первоначальной заявки (для выделенных заявок);
в течение десяти лет с даты публикации сведений о государственной регистрации товарного знака.
11. Эти добавки – по определению ВОЗ являются «вторичными прямыми пищевыми добавками, разрешенными к потреблению человеком»

биологические добавки
активные добавки
технологические добавки

12. Вещества химической природы, подавляющие развитие микроорганизмов
антиокислители
антибиотики
антисептики

13. Это соединение является природным консервантом
сорбиновая кислота
бензойная кислота
формальдегид

14. Пищевые ПАВ относятся к
красителям
веществам, изменяющим физико-химические свойства
подслащивающим веществам

15. Эти вещества используют для продления срока хранения пищевых продуктов, за счет блокирования химических и биохимических процессов
пестициды и гербициды
антиоксиданты и консерванты
антибиотики, антимикробные вещества

16. Являются ли пряности пищевыми добавками
да
нет
при определенных условиях

17. Вещества, обеспечивающие розовый цвет мясным и рыбным изделиям
антиокислители
ароматизаторы
фиксаторы миоглобина

18. При каких обстоятельствах может быть прекращена досрочно правовая охрана товарного знака вследствие его неиспользования:
неиспользование товарного знака в течение срока действия исключительного права на товарный знак;
использование товарного знака не непрерывно;
использование товарного знака только лицензиатом;
неиспользование товарного знака непрерывно в течение любых трех лет после его государственной регистрации.

19. В каком году был создан «мясной экстракт»?
1856
1869
1975

20. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:
замороженное
охлажденное
размороженное
парное

Промежуточный контроль - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ.

Балльная структура оценки

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-8 недели, в том числе:	**25**
- устный ответ и выполнение практической работы	12
- реферат	3
-презентация	5
- контрольная работа	5
1-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)	**25**
Текущая оценка студента в течение 10-17 недели, в том числе:	**25**
- устный ответ и выполнение практической работы	12
- реферат	3
- презентация	5
- контрольная работа	5
2-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)	**25**
Итого	**100**

Методика формирования результирующей оценки

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов:

1 –я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на практических/семинарских занятиях

2-я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (рубежная аттестация) – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов (текущая оценка) – активная работа за данный период на практических/семинарских занятиях

Промежуточный контроль:

За устный ответ на экзамене/зачете студент получает 0-50 баллов. Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле:

$$(T_1 + T_2) + (P_1 + P_2 + Э/З):2$$

где $T_1 + T_2$ - количество баллов за текущую работу студентов в семестре

$P_1 + P_2$ - количество баллов за 2 компьютерных тестирований студентов в семестре

Э/З - количество баллов, набранных на экзамене/зачете

Пересчет полученной итоговой суммы баллов по предмету в оценку производится по шкале:

- «отлично» - 86-100 баллов;
- «хорошо» - 71-85 баллов;
- «удовлетворительно» - 56-70 баллов;
- «зачет» - 56-100 баллов.

В том случае, когда набранные в семестре баллы не позволяют студенту получить удовлетворительной оценки, он имеет право сдавать экзамен в сессию по ведомости № 2 без учета текущих баллов и получить максимально 70 баллов.

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен зачет.

Вопросы к зачету по дисциплине
«Научные основы разработки новых товаров»
(для формирования компетенций ПК-27, ПК-28)

1. Новый продукт – основные понятия.
2. Разработка нового продукта.
3. Генерация идей. Отбор идей. Разработка концепции и ее проверка.
4. Разработка непосредственно продукта.
5. Какие уровни новизны продукта вы знаете?
6. Разработка маркетинговой стратегии.
7. Размер, структура и характер целевого рынка, позиционирование нового продукта.
8. Чем разработка нового продукта в маркетинговом понимании отличается от НИОКР?
9. Из каких этапов состоит процесс разработки нового продукта?
10. Какие формы организации разработки нового продукта вы знаете?
11. Что из себя представляет процесс принятия новинки потребителем?
12. От потребителей приходит менее трети идей нового продукта. Противоречит ли эта низкая цифра такому призыву: «Найди потребность и удовлетвори ее?»
13. Многие компании для разработки новых продуктов имеют формальные организационные звенья. Однако большинство успешных новых продуктов разрабатывается вне рамок формальных систем. Чем это обусловлено?
14. Какими факторами вы будете руководствоваться, выбирая город для пробного маркетинга нового прохладительного напитка? Подходит ли (если да или нет, то почему) город вашего проживания для этих целей?
15. Рыночное тестирование нового продукта обычно дает лучшие результаты, чем последующая его полномасштабная продажа. Чем это обусловлено?
16. Приведите примеры новых продуктов, которые вы знаете. Определите степень новизны этих продуктов.
17. Составьте вопросник, с помощью которого легче принимать решение о целесообразности разработки нового продукта.
18. Перечислите виды субъектов патентного права.
19. Назовите объекты патентного права.
20. Перечислите неохраняемые объекты.
21. Приведите примеры формулы изобретения, полезной модели.
22. Как осуществляется зарубежное патентование?
23. Укажите особенности правовой охраны и использования секретных изобретений.
24. Как происходят прекращение и восстановление действия патента?
25. Предъявляемые требования к документам заявки на выдачу патента на изобретение, полезную модель и промышленный образец.
26. Товарный знак. Виды (формы) обозначений товарных знаков.
27. Порядок получения свидетельства и регистрации товарного знака.
28. Оформление заявки на товарный знак.
29. Понятие торговой марки.
30. Отличительные характеристики торговой марки от торгового знака (знака обслуживания) и бренда.
31. Внешние атрибуты торговой марки.
32. Классификация торговых марок.
33. История развития собственных торговых марок.
34. Значение торговых марок для организаций торговли, поставщиков и потребителей.
35. Основные институты российского права интеллектуальной собственности.
36. Классификация современных продуктов питания.
37. Современные направления в развитии принципов питания.

38. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ.

39. Назовите категории компонентов функционального питания.

40. Как осуществляется контроль показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции

41. Этапы компьютерного моделирования многокомпонентных рецептур продуктов.

42. Что такое функция желательности Харрингтона, ее применение и свойства.

43. Современные представления о роли питания в поддержании здоровья человека.

44. Питание как составная часть процесса формирования здорового образа жизни, концепция здорового питания.

45. Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания.

46. Математические модели, описывающие технологические процессы.

47. Мясо и мясные продукты как основной компонент профилактического и лечебного питания.

48. Изменение некоторых природных свойств мяса современными биотехнологическими методами (обработка ферментными препаратами).

49. Источники и формы пищи. Натуральные, комбинированные и искусственные продукты.

Зачет. Критерии формирования оценок

Характеристика ответа	Баллы
Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	46-50
Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	41-45
Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	36-40
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленные вопросы, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	31-35

Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	26-30
Дан не полный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	21-25
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	1-20
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	0

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)	**«Минимальный уровень» (56-70 баллов)**	**«Средний уровень» (71-85 баллов)**	**«Высокий уровень» (86-100 баллов)**
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения, и навыки не сформированы.	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности и устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся

демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.	демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в	демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.

		ответах на зачете	
Оценка «не зачет»	**Оценка «зачет»**	**Оценка «зачет»**	**Оценка «зачет»**

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) нормативные документы

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305

2. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: от 27.12.2002 №184-ФЗ: (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.http://base.garant.ru

б) основная литература

4. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности: учебник и практикум для академического бакалавриата/С.В. Карпова [и др.]; под общей редакцией С. В. Карповой, С. В. Мхитарян. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 404 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-9070-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/433737.

5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05915-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/452385.

6. Право интеллектуальной собственности : учебник и практикум для академического бакалавриата / Е. А. Позднякова [и др.] ; под общей редакцией Е. А. Поздняковой. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 374 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12825-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/448358.

в) дополнительная литература

7. Попова, Н.Н. Пищевые и биологически активные добавки: учебное пособие / Н.Н. Попова, Е.С. Попов, И.П. Щетилина; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 68 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482024 . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-220-8. – Текст: электронный.

8. В.Н. Голубев, Л.В. Чичиева - Филатова, Т.В. Шленская. Пищевые и биологически активные добавки / В.Н. Голубев, Л.В. Чичиева - Филатова, Т.В. Шленская. - М. Академик., 2003. - 201 с.

9. Пищевые добавки: учебное пособие / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, А. Н. Зайцев- Москва: Колос, Колос-Пресс. 2002. - 256 с.

10. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий: учебное пособие / И. В. Матвеева, И. Г. Белявская. - 2. изд., перераб. и доп. - Москва, 2001. - 116 с.

11. Сарафанова, Л. А. Пищевые добавки: энциклопедия / авт.-сост. Л. А. Сарафанова. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2003. - 688 с.

г) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (https://dvs.rsl.ru).

2. ЭБС «Университетская библиотека online» (https://biblioclub.ru).

3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (http://elibrary.ru.).

4. Универсальная баз данных East View (https://dlib.eastview.com). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov.

5. ЭБС «Консультант студента». http://www.studentlibrary.ru.

6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям (www.biblio-online.ru).

7. Информационно-правовой портал «Гарант» (http://www.garant.ru/).

8. Справочная правовая система Консультант Плюс (http://www.consultant.ru/).

9. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

10. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

11. http://www.znaytovar.ru. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

12. http://vsegost.com/ - Информационные справочные системы. База нормативной документации Библиотека ГОСТов. Свободный доступ on-line.

13. https://docs.eaeunion.org/ru-ru - Правовой портал Евразийского экономического союза. Свободный доступ on-line.

14. http://www.rospotrebnadzor.ru - Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей.

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Проведение лекционных занятий по дисциплине осуществляется в кабинете № 504 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44 - 46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, электронная кафедра с микрофоном, демонстрационные и учебно-наглядные пособия, а также программным обеспечением.

Проведение практических/семинарских занятий осуществляется в кабинете № 613 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44 - 46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол; стул; столы обучающихся, стулья, классная доска, Интерактивное мультимедийное оборудование (Доска FOX IB82, Проектор Aser U5200, колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся. Микроскопы Микмед-6 вар.7, pH-метр-милливольтметр PH-150МИ, Анализатор качества молока «Лактан 1-4 М» исп. МИНИ Весы лабораторные прецизионные ЕТ-300П с поверкой, Спектроскоп двухтрубный, Стерилизатор ГП-40, Шейкер цифровой орбитальный MS 1, Фотометр концентрационный КФК 5М, ценрифуга ЦЛ «Ока», центрифуга ОПНЗ, Прибор Чижовой Элекс 7 Магнитная мешалка с подогревом, Нитрат – тестер «СОЭКС», Секундомер СОСпр-2б-2-000 (двухкнопочный)Мультимедийный проектор с экраном (Мультимедийный проектор OPTOMA projector DX32Блендер, баня водяная, а также программным обеспечением.

Проведение тестирования и самостоятельная работа студентов по дисциплине осуществляется в компьютерном классе (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенного оборудованием: преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, а также программным обеспечением.

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)
13	Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security	№ 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г., продлена до 2021 г.
14	Система управления базами данных MySQL FireBird	Свободное программное обеспечение(бессрочно)
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагиат», продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020 г. -12.2021г.

11. Лист обновления/актуализации

1. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

2. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол№ 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

3. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол №9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.