

**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**

История происхождения традиционных национальных напитков

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Профиль Технология броидильных производств и виноделие

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная

**Владикавказ 2017**

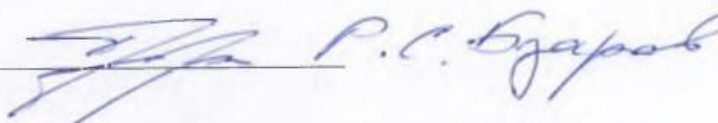
Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г., № 211, учебным планом подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова» от 27.04.2017 г., протокол № 11.

Составитель: Царикаев А.Т.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

(протокол № 7 от «26» июня 2017 г.)

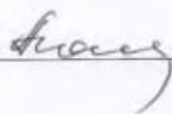
Заведующий кафедрой

 Р.С. Базаров

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 2 зачетные единицы (72 часа)

Форма промежуточной аттестации – зачет

	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Курс	1	-
Семестр	2	-
Лекции	16	-
Практические (семинарские занятия)	16	-
Лабораторные занятия	-	-
Консультации	-	-
Итого аудиторных занятий	32	-
Самостоятельная работа	40	-
Курсовая работа	-	-
Форма контроля		
Экзамен	-	-
Зачет	+	-
Общее количество часов	72	-

## 2. Цели освоения дисциплины

– формирование у студентов с учетом достижений современной историографии комплекса знаний о важнейших аспектах и особенностях производства, ритуального и бытового потребления традиционных напитков осетинского народа, начиная с периода древности и заканчивая новейшим

временем. Знание материала по традиционной культуре региона поможет студентам понять специфику традиционной пищевой культуры и выработать представление об общих закономерностях и тенденциях исторического развития напитков и культуры их потребления;

– освоение исторического опыта традиционных биотехнологий, знакомство с народной культурой жизнеобеспечения;

– формирование у студентов ясного представления о единстве народных культур и общности биотехнологических знаний человечества в период господства традиционных знаний и аграрного производства.

### **3. Место дисциплины в структуре ОПОП — дисциплина Блока 1 вариативной части дисциплин по выбору Б1. В.ДВ.06.02**

Успешное освоение дисциплины **«История происхождения традиционных национальных напитков»** предполагает использование обучающимися системы знаний, умений, навыков и компетенций, сформированных в результате изучения на предшествующих этапах учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья, такой дисциплины, как **«История»**.

Дисциплина **«История происхождения традиционных национальных напитков»** ведется во втором семестре на 1 курсе дневного отделения факультета химии, биологии и биотехнологии и относится к дисциплинам по выбору вариативной части ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата).

Успешное освоение дисциплины **«История происхождения традиционных национальных напитков»** позволяет осмыслить значение современных биотехнологий в контексте исторического процесса, осознать их связь с традиционными культурами народов России.

Знания, умения и компетенции, полученные при изучении курса **«История происхождения традиционных национальных напитков»**,

способствуют успешному освоению дисциплин, связанных с современными технологиями производства напитков.

Приступая к изучению дисциплины **«История происхождения традиционных национальных напитков»**, студент должен знать базовый фактический материал по истории и культуре с древнейших времен до начала XXI века, прежде всего основные вехи истории родного края.

#### 4. Требования к результатам освоения дисциплины

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями (результатами освоения образовательной программы):

Коды компетенций	Содержание компетенций
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности
ОК-4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП:

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	Знать	Уметь	Владеть
ОК-1	фундаментальные концепции и принципы исторической науки, движущие силы и	использовать исторические знания для анализа и объективной оценки	навыками работы с исторической картой, научной литературой, написания рефератов,

	закономерности исторического процесса; основные этапы, тенденции и проблемы мировой истории, главные события, явления, особенности развития отечественной истории в контексте мирового исторического процесса; ведущие мировоззренческие идеи курса.	фактов и явлений отечественной и мировой истории; извлекать уроки из истории и делать самостоятельные выводы по вопросам ценностного отношения к историческому прошлому; определять связь исторических знаний со спецификой и основными сферами профессиональной деятельности.	докладов, выполнения тестовых заданий; аргументации, ведения дискуссии и полемики, использовать эти навыки в профессиональной деятельности.
ОК-4	факты, причины и основные закономерности функционирования человека как субъекта деятельности, общения и взаимодействия; современные коммуникативные стратегии и тактики, риторические и стилистические и языковые нормы, принятые в разных сферах коммуникации, основные параметры планирования и осуществления публичных выступлений, межличностной и массовой, в том числе межкультурной, межкультурной, межкультурной и межкультурной коммуникации.	определять и разрабатывать направления эффективного межличностного взаимодействия, общения и совместной деятельности; составлять речевые произведения по темам дисциплины в устной и письменной формах; применять современные коммуникативные стратегии и тактики.	навыками организации совместной деятельности в малой группе, навыками организации эффективного общения; эффективными методиками коммуникации; разнообразными методами использования исторических знаний как инструмента эффективного общения; культурой речи и коммуникативной компетентностью; широким кругозором и навыками социально-культурного взаимодействия и сотрудничества, способностью реализовывать педагогическую деятельность в профессиональной сфере и работать в команде.

ПК-9	профессиональные периодические издания, отражающие проблемы отрасли	объяснить на основе публикаций в профессиональной периодике основные проблемы отрасли; возможные пути их решения	навыками работы с профессиональной периодикой, написания на ее основе рефератов, докладов, выполнения тестовых заданий; аргументации, ведения дискуссии и полемики, использовать эти навыки в профессиональной деятельности.
------	---	--	--

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

Таблица 5.1

Номер недел и	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Литература
		л	пр	Содержание	Часы		
1-2	<p><b>Тема 1. Древнейшие напитки на территории Осетии. (ОК-1, ОК-4, ПК-9)</b></p> <p>Население Осетии в бронзовом веке. Археологические культуры бронзового века в Осетии. Куро-араксская культура. Майкопская культура. Северокавказская культура. Катакомбная культура. Кобанская культура эпохи поздней бронзы и раннего железа. Материальные остатки производства пива в хозяйстве древних жителей Осетии. Керамическая посуда для хранения и употребления пива. Отражение древних напитков в прикладном искусстве и религиозных представлениях</p>	2	2	<p>1.Археологические данные о производстве пива.</p> <p>2.Отражение употребления напитков в древнейшем искусстве.</p>	4	<p>Конспект лекции.</p> <p>Обсуждение в ходе устного и письменного опросов на практическом занятии.</p> <p>Вопросы в рубежной контрольной работе.</p> <p>Доклад.</p>	[1], [12].



	древних племен. Священные напитки в идеологии и ритуалах индоиранцев.						
3-4	<p><b>Тема 2. Культура производства и потребления напитков у скифов и сарматов. (ОК-1, ОК-4, ПК-9)</b></p> <p>Скифский мир как хозяйственная и культурно-историческая общность. Народы скифского мира. Скифо-кобанский симбиоз VII - IV вв. до.н. э. Завоевание сарматами Скифии. Сарматские племена Кавказа. Хозяйство и общественный строй сарматов. Ассимиляция кобанского населения в скифо -сарматской среде.</p> <p>Материальные остатки производства пива в хозяйстве древних скифов и сарматов. Керамическая посуда для хранения и употребления вина и пива. Отражение древних напитков в прикладном искусстве и религиозных представлениях скифов и сарматов. Священные напитки в идеологии и ритуалах скифов и сарматов.</p>	2	2	<p>1. Археологические данные о напитках у скифов и сарматов.</p> <p>2. Отражение употребления напитков в скифо-сарматском искусстве..</p>	4	<p>Конспект лекции.</p> <p>Обсуждение в ходе устного и письменного опросов на практическом занятии.</p> <p>Вопросы в рубежной контрольной работе.</p>	[1], [12].

5-6	<p><b>Тема 3. Культура производства и потребления напитков у алан I–XIV вв. (ОК-1, ОК-4, ПК-9)</b></p> <p>Аланское политическое объединение I-IV вв. Алания в VI-VIII вв.: население, территория и областное деление. Аланское государство в период своего расцвета в IX-XI вв. Горная и равнинная хозяйственные зоны. Алания в XII-XIV вв.</p> <p>Письменные свидетельства производства аланами вина и пива. Отражение производства и потребления напитков в аланском фольклоре. Материальные остатки производства пива в хозяйстве древних и средневековых алан. Керамическая посуда для хранения и употребления вина и пива. Отражение древних напитков в прикладном искусстве и религиозных представлениях алан. Священные напитки в идеологии и ритуалах алан.</p>	2	2	<p>1. Археологические данные о напитках у алан.</p> <p>2. Письменные данные о напитках у алан..</p> <p>3. Отражение употребления напитков в аланском искусстве.</p>	4	<p>Конспект лекции.</p> <p>Обсуждение в ходе устного и письменного опросов на практическом занятии.</p> <p>Вопросы в рубежной контрольной работе.</p> <p>Доклад.</p>	<p>[1], [3], [4], [12].</p> <p>[17], [21], [27].</p>
-----	---	---	---	---	---	--	--

7-8	<p style="text-align: center;"><b>Тема 4. Культура производства и потребления напитков в Осетии XV-XVIII вв. (ОК-1, ОК-4, ПК-9)</b></p> <p>Территория и население горной Осетии. Осетинская гражданская община и ее институты. Хозяйственные занятия осетин в горах. Формирование осетинских горных обществ. Особенности социально-экономического развития горных районов Осетии. Письменные свидетельства производства осетинами арака, вина, пива, кваса, браги. Основные исходные компоненты напитков. Отражение главных черт производства и потребления напитков в осетинском фольклоре. Металлическая посуда для производства пива. Керамическая и деревянная посуда для хранения и употребления пива. Культура вина в южных обществах Осетии. Использование напитков в быту и ритуалах осетин.</p>	2	2	<p>1. Письменные свидетельства производства осетинами напитков.</p> <p>2.Ритуальное значение напитков у осетин.</p> <p>3. Отражение употребления напитков в осетинском фольклоре.</p>	4	<p>Конспект лекции.</p> <p>Обсуждение в ходе устного и письменного опросов на практическом занятии.</p> <p>Вопросы в рубежной контрольной работе.</p>	[1], [7], [12].
-----	--	---	---	---	---	---	-----------------

9-10	<p style="text-align: center;"><b>Тема 5. Культура производства и потребления напитков в Осетии XIX-XX вв. (ОК-1, ОК-4, ПК-9)</b></p> <p>Присоединение Осетии к России. Особенности нового времени в истории Осетии. Новые явления и тенденции в хозяйственной и социальной жизни осетин.</p> <p>Научное (этнографическое и технологическое) изучение процессов производства осетинами арака, вина, пива, кваса, браги. Основные исходные компоненты, их вариативность и изменение под воздействием хозяйственной эволюции. Отражение производства и потребления напитков в осетинской литературе. Металлическая посуда для производства пива. Керамическая и деревянная посуда для хранения и употребления пива. Культура вина в южных обществах Осетии. Использование напитков в быту и ритуалах осетин.</p>	2	2	<p>1. Влияние хозяйственных и социальных явлений нового времени на традиционную культуру.</p> <p>2. Начало научного изучения производства осетинами напитков.</p> <p>3. Традиционная посуда для бытового и ритуального употребления напитков.</p>	6	<p>Конспект лекции.</p> <p>Обсуждение в ходе устного и письменного опросов на практическом занятии.</p> <p>Вопросы в рубежной контрольной работе.</p> <p>Доклад.</p>	<p>[1], [6], [7], [8].</p> <p>[9], [12], [19], [20].</p>
------	--	---	---	---	---	--	--

11-12	<p><b>Тема 6. Традиционная технология производства осетинских напитков.</b></p> <p><b>(ОК-1, ОК-4, ПК-9)</b></p> <p>Общие сведения о традиционных напитках осетин. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их использования. Санитарно-гигиенические требования к организации процесса производства. Обрядовое сопровождение технологических этапов, их осмысление в народной культуре. Пищевая ценность и физиологическое действие напитков, народные рекомендации к употреблению. Характеристика основных исходных компонентов и добавок. Классификация напитков по содержанию спирта, сахара. Локальные особенности технологии производства. Норма выхода. Требования к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.</p>	2	2	<p>1. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для производства осетинских напитков.</p> <p>2. Основные исходные компоненты для производства осетинских напитков.</p> <p>3. Народная классификация традиционных напитков осетин.</p>	6	<p>Конспект лекции.</p> <p>Обсуждение в ходе устного и письменного опросов на практическом занятии.</p> <p>Вопросы в рубежной контрольной работе.</p> <p>Доклад.</p>	<p>[1], [5], [6], [13].</p> <p>[1], [13].</p>
-------	--	---	---	---	---	--	---

13-14	<p><b>Тема 7. Модернизация производства и потребления традиционных напитков в Осетии. (ОК-1, ОК-4, ПК-9)</b></p> <p>Социально-экономическое и культурное развитие Осетии в начале XX - начале XXI века. Основные термины и понятия, используемые в производстве и потреблении традиционных осетинских напитков, их эволюция. Влияние русской и европейской традиций на производство и потребление традиционных напитков. Изменения, происходящие в области выбора исходных компонентов и добавок. Первые попытки промышленного производства традиционных напитков. Совершенствование и оптимизация домашней технологии производства вина, пива. Выход традиционных напитков на рынок, его влияние на органолептические и физико-химические показатели качества традиционных напитков, частотность употребления.</p>	2	2	<p>1. Основные термины и понятия, используемые в производстве и потреблении традиционных осетинских напитков.</p> <p>2. Влияние русской и европейской традиций на производство и потребление традиционных напитков.</p> <p>3. Совершенствование и оптимизация домашней технологии производства напитков.</p>	6	<p>Конспект лекции.</p> <p>Обсуждение в ходе устного и письменного опросов на практическом занятии.</p> <p>Вопросы в рубежной контрольной работе.</p> <p>Доклад.</p>	<p>[1], [14], [16], [18], [22], [23], [24], [25], [26]</p>
-------	---	---	---	--	---	--	--

15-16	<p><b>Тема 8. Производство и потребление традиционных напитков в современной Осетии. (ОК-1, ОК-4, ПК-9)</b></p> <p>Практика приготовления арака, вина, пива, кваса, браги в домашних условиях. Практика приготовления арака, вина, пива в промышленных условиях. Использование напитков в осетинском быту, праздничной культуре и обрядовой практике. Переосмысление места напитков в национальной культуре осетин. Современные исследования истории и технологии производства всех традиционных осетинских напитков. Отражение древней культуры производства и потребления пива и вина в осетинской литературе, изобразительном и театральном искусстве.</p>	2	2	<p>1. Использование традиционных осетинских напитков в современном быту.</p> <p>2. Взгляд современного общества традиционные осетинские напитки</p>	6	<p>Конспект лекции.</p> <p>Обсуждение в ходе устного и письменного опросов на практическом занятии.</p> <p>Вопросы в рубежной контрольной работе.</p>	[1], [14], [15].
	ИТОГО	18	18		40		

**Примечания:**

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

– 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**

**Традиционные лекции и практические (семинарские) занятия 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.

**Видео-лекция** – снятая на камеру сокращенная лекция, дополненная фотографиями и схемами, иллюстрирующая подаваемый в лекции материал.

**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 обучающихся является одним из видов учебных занятий. 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, специальную литературу и исторические источники;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

К видам самостоятельной работы при изучении данной дисциплины относится: написание докладов, самостоятельное изучение литературы и источников по теме и составление по ним конспектов, работа со справочными материалами (терминологическими и иными словарями, энциклопедиями) и т. д.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1.

Методические рекомендации по дисциплине прилагаются.

## **8.Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

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

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

**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 выступают опросы на практических занятиях, а также короткие (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.

**Рубежный контроль** осуществляется по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом и, как правило, в форме тестирования. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

**Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

### **1) Вопросы при устном опросе на практических занятиях (ОК-1, ОК-4, ПК-9):**

1. Материальные остатки производства пива в археологических культурах древних жителей Осетии.
2. Древнейшая керамическая посуда для хранения и употребления пива.
3. Священные напитки в идеологии и ритуалах индоиранцев.

4. Скифский мир как культурно-историческая общность (в аспекте культуры употребления напитков).
5. Материальные остатки производства пива древними скифами и сарматами.
6. Скифская керамическая посуда для хранения и употребления вина и пива.
7. Отражение культуры употребления напитков в прикладном искусстве и религиозных представлениях скифов и сарматов.
8. Священные напитки в идеологии и ритуалах скифов и сарматов.
9. Кавказская Алания – наследница традиций скифского мира.
10. Письменные свидетельства производства аланами вина и пива.
11. Отражение производства и потребления напитков в аланском фольклоре.
12. Материальные остатки производства пива в хозяйстве древних и средневековых алан.
13. Аланская керамическая посуда для хранения и употребления вина и пива.
14. Отражение древних напитков в прикладном искусстве и религиозных представлениях алан.
15. Священные напитки в идеологии и ритуалах алан.
16. Горная Осетия: хозяйство и жизнеобеспечение.
17. Письменные свидетельства производства осетинами арака, вина, пива, кваса, браги в XVIII-XIX вв.
18. Основные исходные компоненты традиционных осетинских напитков.
19. Отражение главных черт производства и потребления напитков в осетинском фольклоре.
20. Металлическая посуда для производства осетинского пива.
21. Керамическая и деревянная посуда для хранения и употребления пива.
22. Культура виноделия и употребления вина в южных обществах Осетии.
23. Использование напитков в быту и ритуалах осетин.
24. Научное (этнографическое и технологическое) изучение процессов производства осетинами арака, вина, пива, кваса, браги.

25. Вариативность основных исходных компонентов напитков, их изменение под воздействием эволюции хозяйства.
26. Отражение производства и потребления напитков в осетинской классической литературе.
27. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их использования.
28. Традиционные санитарно-гигиенические требования к организации процесса производства традиционных осетинских напитков.
29. Обрядовое сопровождение технологических этапов производства традиционных напитков, их осмысление в осетинской народной культуре.
30. Пищевая ценность и физиологическое действие напитков, народные рекомендации к употреблению.
31. Классификация напитков по содержанию спирта, сахара, характеристика основных исходных компонентов и добавок.
32. Локальные особенности технологии производства традиционных осетинских напитков.
33. Культура употребления, сроки хранения, и температура подачи традиционных осетинских напитков.
34. Основные термины и понятия, используемые в производстве и потреблении традиционных осетинских напитков, их эволюция.
35. Влияние русской и европейской традиций на производство и потребление традиционных напитков.
36. Изменения, происходящие в области выбора исходных компонентов и добавок при производстве традиционных осетинских напитков.
37. Первые попытки промышленного производства традиционных напитков.
38. Совершенствование и оптимизация домашней технологии производства вина, пива в современных условиях.
39. Выход традиционных напитков на рынок, его влияние на органолептические и физико-химические показатели качества, частотность употребления напитков.
40. Переосмысление места напитков в современном осетинском быту, праздничной культуре и обрядовой практике.

41. Современные исследования истории и технологии производства всех традиционных осетинских напитков.

42. Отражение древней культуры производства и потребления пива и вина в осетинской литературе, изобразительном и театральном искусстве.

**2) Развёрнутые ответы на вопросы при письменном опросе**  
(ОК-1, ОК-4, ПК-9):

- Научное (этнографическое и технологическое) изучение процессов производства осетинами арака, вина, пива, кваса, браги.
- Отражение культуры употребления напитков в прикладном искусстве и религиозных представлениях древних народов – предков осетин.
- Какие материальные остатки производства пива древними скифами, сарматами, аланами обнаружила археология?
- Отражение древних напитков в прикладном искусстве и религиозных представлениях скифов, сарматов, алан.
- Отражение главных черт производства и потребления напитков в осетинском фольклоре.
- Вариативность основных исходных компонентов напитков, их изменение под воздействием эволюции хозяйства.
- Как используются традиционные напитки в осетинском быту, праздничной культуре и обрядовой практике?
- В чем состоят особенности культуры употребления традиционных осетинских напитков (сроки хранения, температура подачи и проч.)?
- Каковы основные термины и понятия, используемые в производстве и потреблении традиционных осетинских напитков, их эволюция?
- В чем проявилось влияние русской и европейской традиций на производство и потребление традиционных напитков?

- Как выход традиционных напитков на рынок повлиял на органолептические и физико-химические показатели качества традиционных напитков, частотность их употребления?

Оценка	Критерий оценки устного и письменного ответа на практическом занятии
5	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, ответ структурирован, даны правильные аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется высокий уровень участия в дискуссии, владения источниками и литературой.
4	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, даны правильные, аргументированные ответы на уточняющие вопросы, но имеются неточности, при этом ответ не структурирован и демонстрируется средний уровень участия в дискуссии.
3	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется низкий уровень участия в дискуссии, ответ не структурирован, информация трудна для восприятия.
2	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, демонстрируется слабое владение понятийным аппаратом, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, участие в дискуссии отсутствует, ответ не структурирован, информация трудна для восприятия.

### 3) Примерная тематика докладов (ОК-1, ОК-4, ПК-9):

1. Этнографические данные о традиционном производстве осетинами арака, вина, пива, кваса, браги.
2. Основные технологические особенности традиционного производства осетинами арака, вина, пива, кваса, браги.

3. Культура употребления напитков в прикладном искусстве и религиозных представлениях древних народов – предков осетин.
4. Археологические находки, подтверждающие производство и употребление напитков древними народами – предками осетин.
5. Отражение производства и употребления напитков в Нартовском эпосе и других жанрах фольклора.
6. Металлическая, керамическая и деревянная посуда для производства, хранения и употребления пива в Осетии.
7. Древние и средневековые источники о культуре вина у предков осетин.
8. Традиционная культура виноделия и употребления вина в южных обществах Осетии.
9. Бытовые и обрядовые функции традиционных напитков у осетин.
10. Происхождение терминологии и понятийного аппарата, используемого в производстве традиционных осетинских напитков.
11. Сравнительный анализ осетинской, русской и европейской традиций производства и употребления традиционных напитков.
12. Современные исследования истории и технологии производства традиционных осетинских напитков.
13. Традиционные напитки в праздничной жизни современной Осетии.
14. Исходные компоненты традиционных осетинских напитков, их вариативность и изменение под воздействием эволюции хозяйства.
15. Письменные свидетельства производства осетинами арака, вина, пива, кваса, браги в XVIII-XIX вв.
16. Рыночные условия и попытки массового (или промышленного) производства традиционных напитков в современной Осетии.

17. Отражение древней культуры производства и потребления пива и вина в осетинской литературе, изобразительном и театральном искусстве.

### Критерии оценивания докладов:

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет 5 баллов, из них:

Наименование критерия	Наименование показателей	Максимальное количество баллов
Степень раскрытия сущности проблемы	соответствие содержания темы доклада; полнота и глубина раскрытия основных понятий; знание и понимание проблемы, умение работать с источниками и литературой, систематизировать и структурировать материал; умение обобщать, сопоставлять различные подходы по рассматриваемой проблематике, основные положения; умение четко и обоснованно формулировать выводы; «трудозатратность» (объем изученных источников и литературы, добросовестное отношение к анализу проблемы); самостоятельность, способность к обоснованию собственной позиции по проблеме и к практической адаптации материала.	3
Ответы на уточняющие вопросы	ответ структурирован, даны правильные, аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется высокий уровень участия в дискуссии	1
Соблюдение требований по оформлению	точность в цитировании и указании источника текстового фрагмента, правильность, аккуратность оформления, соблюдение требований к объему доклада; грамотность, культура изложение материала	1



#### **4) Примеры тестовых заданий по дисциплине (ОК-1, ОК-4, ПК-9):**

**1.Из какого материала сделана дошедшая до нас древняя посуда для хранения вина?**

Металлическая

+Керамическая

Деревянная

Фарфоровая

**2.В числе материальных остатков употребления пива археологами найдены...**

Пивные бочки

+Пивные кружки

Аппараты розлива

Меню с предложением пива

**3.Кто из героев Нартовского эпоса изобрел пиво?**

+Сатана

Агунда

Урузмаг

Ацамаз

**4. Какой традиционный осетинский напиток преимущественно используется в поминальной обрядности?**

Вино

Пиво

+Арак

Квас

**5.Солод какого злака использовался первоначально для производства арака?**

Пшеницы

+Ячменя

Кукурузы

Овса

**6.Видом какого традиционного осетинского напитка является *æлутон*?**

Браги

+Пива

Арака

Вина

**7. В каком из названных осетинских обществ позднего средневековья существовало виноделие?**

Тагаурское

Дигорское

+Ксанское

Туальское

**8. Какой осетинский напиток традиционно подогревают перед употреблением?**

Вино

Пиво

+Арак

Квас

**9. Какой осетинский напиток используется в праздничном молении?**

+Пиво

Арак

Вино

Квас

**10. Какой осетинский напиток известен только по фольклорным текстам?**

Брага

Арак

Пиво

+Ронг

**Критерии оценивания:**

Всего в тесте 25 вопросов. За каждый правильный ответ – 1 балл.

**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.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, магистратуры и специалитета в СОГУ (в последней редакции от 08.07.20 г. Пр. № 173).

## БАЛЛЬНАЯ СТРУКТУРА ОЦЕНКИ

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
<i>Текущая оценка студента в течение 1-8 недели состоит из:</i>	25
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Выполнения домашних заданий	5
• Самостоятельных работ	10
1-я рубежная письменная контрольная работа	25
<i>Текущая оценка студента в течение 10-15 недели состоит из:</i>	25
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Выполнения домашних заданий	5
• Самостоятельных работ	10
2-я рубежная письменная контрольная работа	25
<b>Итого</b>	<b>100</b>

### Методика формирования результирующей оценки<sup>2</sup>

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 или контрольная работа;

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

Промежуточный контроль:

**Для зачета:**

За устный ответ на зачете студент получает 0-50 баллов.

Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов, автоматически получают «Зачет».

Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле.

---

<sup>2</sup> В соответствии с Положением о БРС оценивания обучающихся очной формы по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата и специалитета в ФГБОУ ВО СОГУ (от 05.03.2018 г., пр.№ 47)

**Шкала итоговой академической успеваемости студентов  
по дисциплине**

<b>Система оценок СОГУ</b>		
<b>Форма контроля</b>	<b>Сумма баллов</b>	<b>Название</b>
Экзамен	86 - 100	отлично
	71-85	хорошо
	56-70	удовлетворительно
Зачёт	56-100	зачтено
	0-55	не зачтено

Зачет проводится в устной форме.

**Критерии оценки**

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, показал готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала, способность к самосовершенствованию на основе традиционной нравственности, исчерпывающе, последовательно, логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, владеет навыками ведения научной дискуссии, аргументированно с опорой на источники и достижения историографии формулирует свою позицию по ключевым проблемам истории Осетии.

- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, не показал достаточной готовности к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала, способности к самосовершенствованию на основе традиционной нравственности, допускает существенные ошибки в изложении исторического материала, неуверенно владеет навыками ведения научной дискуссии.

**Вопросы для подготовки к зачету (ОК-1, ОК-4, ПК-9):**

1. Материальные остатки производства пива в археологических культурах древних жителей Осетии.
2. Древнейшая керамическая посуда для хранения и употребления пива.
3. Священные напитки в идеологии и ритуалах индоиранцев.
4. Скифский мир как культурно-историческая общность (в аспекте культуры употребления напитков).
5. Материальные остатки производства пива древними скифами и сарматами.

6. Скифская керамическая посуда для хранения и употребления вина и пива.
7. Отражение культуры употребления напитков в прикладном искусстве и религиозных представлениях скифов и сарматов.
8. Священные напитки в идеологии и ритуалах скифов и сарматов.
9. Кавказская Алания – наследница традиций скифского мира.
10. Письменные свидетельства производства аланами вина и пива.
11. Отражение производства и потребления напитков в аланском фольклоре.
12. Материальные остатки производства пива в хозяйстве древних и средневековых алан.
13. Аланская керамическая посуда для хранения и употребления вина и пива.
14. Отражение древних напитков в прикладном искусстве и религиозных представлениях алан.
15. Священные напитки в идеологии и ритуалах алан.
16. Горная Осетия: хозяйство и жизнеобеспечение.
17. Письменные свидетельства производства осетинами арака, вина, пива, кваса, браги в XVIII-XIX вв.
18. Основные исходные компоненты традиционных осетинских напитков.
19. Отражение главных черт производства и потребления напитков в осетинском фольклоре.
20. Металлическая посуда для производства осетинского пива.
21. Керамическая и деревянная посуда для хранения и употребления пива.
22. Культура виноделия и употребления вина в южных обществах Осетии.
23. Использование напитков в быту и ритуалах осетин.
24. Научное (этнографическое и технологическое) изучение процессов производства осетинами арака, вина, пива, кваса, браги.
25. Вариативность основных исходных компонентов напитков, их изменение под воздействием эволюции хозяйства.

26. Отражение производства и потребления напитков в осетинской классической литературе.
27. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их использования.
28. Традиционные санитарно-гигиенические требования к организации процесса производства традиционных осетинских напитков.
29. Обрядовое сопровождение технологических этапов производства традиционных напитков, их осмысление в осетинской народной культуре.
30. Пищевая ценность и физиологическое действие напитков, народные рекомендации к употреблению.
31. Классификация напитков по содержанию спирта, сахара, характеристика основных исходных компонентов и добавок.
32. Локальные особенности технологии производства традиционных осетинских напитков.
33. Культура употребления, сроки хранения, и температура подачи традиционных осетинских напитков.
34. Основные термины и понятия, используемые в производстве и потреблении традиционных осетинских напитков, их эволюция.
35. Влияние русской и европейской традиций на производство и потребление традиционных напитков.
36. Изменения, происходящие в области выбора исходных компонентов и добавок при производстве традиционных осетинских напитков.
37. Первые попытки промышленного производства традиционных напитков.
38. Совершенствование и оптимизация домашней технологии производства вина, пива в современных условиях.
39. Выход традиционных напитков на рынок, его влияние на органолептические и физико-химические показатели качества, частотность употребления напитков.
40. Переосмысление места напитков в современном осетинском быту, праздничной культуре и обрядовой практике.
41. Современные исследования истории и технологии производства всех традиционных осетинских напитков.

42. Отражение древней культуры производства и потребления пива и вина в осетинской литературе, изобразительном и театральном искусстве.
43. Этнографические данные о традиционном производстве осетинами арака, вина, пива, кваса, браги.
44. Основные технологические особенности традиционного производства осетинами арака, вина, пива, кваса, браги.
45. Культура употребления напитков в прикладном искусстве и религиозных представлениях древних народов – предков осетин.
46. Археологические находки, подтверждающие производство и употребление напитков древними народами – предками осетин.
47. Отражение производства и употребления напитков в Нартовском эпосе и других жанрах фольклора.
48. Металлическая, керамическая и деревянная посуда для производства, хранения и употребления пива в Осетии.
49. Древние и средневековые источники о культуре вина у предков осетин.
50. Традиционная культура виноделия и употребления вина в южных обществах Осетии.
51. Бытовые и обрядовые функции традиционных напитков у осетин.
52. Терминология и понятийный аппарат, используемые в производстве традиционных осетинских напитков.
53. Сравнительный анализ осетинской и русской традиций производства и употребления традиционных напитков.
54. Сравнительный анализ осетинской и европейской традиций производства и употребления традиционных напитков.
55. Современные исследования истории и технологии производства традиционных осетинских напитков.



56. Традиционные напитки в праздничной жизни современной Осетии.
57. Исходные компоненты традиционных осетинских напитков, их вариативность и изменение под воздействием эволюции хозяйства.
58. Письменные свидетельства производства осетинами арака, вина, пива, кваса, браги в XVIII-XIX вв.
59. Рыночные условия и попытки массового (или промышленного) производства традиционных напитков в современной Осетии.
60. Отражение древней культуры производства и потребления пива и вина в осетинской литературе, изобразительном и театральном искусстве.

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

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

## Описание критериев оценивания

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- существенные пробелы в знаниях учебного материала;</li> <li>- допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий;</li> <li>- непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий;</li> <li>- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины;</li> <li>- отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания теоретического материала;</li> <li>- неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;</li> <li>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;</li> <li>- недостаточное владение источниками и литературой, рекомендованными программой дисциплины;</li> <li>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала;</li> <li>- твердые знания теоретического материала.</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития;</li> <li>- правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы;</li> <li>- умение решать практические задания, которые следует выполнить;</li> <li>- владение основной литературой и источниками, рекомендованными программой дисциплины;</li> <li>- наличие собственной обоснованной</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала;</li> <li>- полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых исторических процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;</li> <li>- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания, а также дополнительные вопросы экзаменатора;</li> <li>- умение решать практические задания;</li> <li>- свободное использование в ответах на вопросы</li> </ul>
--	--	--	--

		позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов, присутствует неуверенность в ответах.	материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы и источников
<b>Оценка «неудовлетвори тельно» /не зачтено</b>	<b>Оценка «удовлетворите льно» / «зачтено»</b>	<b>Оценка «хорошо» / «зачтено»</b>	<b>Оценка «отлично» / «зачтено»</b>

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 9.1. Литература:

#### а) основная литература

1. История Северного Кавказа: учебное пособие / отв. ред. Д. В. Сень, А.Т. Урушадзе; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2017. – 282 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=28323713>

2. Арутюнов С. А., Сергеева Г. А., Кобычев В. П. Народы Кавказа. Материальная культура. Пища и жилище. Кн. 4. М.: Директ-Медиа, 1995. – 309 с.

#### б) дополнительная литература:

3. Абаев В. И. Избранные труды: Религия, фольклор, литература. Владикавказ, Ир: Ир, 1990. 640 с.

4. Алемань А. Аланы в древних и средневековых письменных источниках. М.: Издательство «Менеджер», 2003. – 608с.

5. Арутюнов С., Вайнхольд Р. Напитки // Материальная культура: свод этнографических понятий и терминов. Вып 3. М.: Наука, 1989. С. 67-69.
6. Арутюнов С. А. Напитки народов мира // Хмельное и иное: напитки народов мира. М.: Наука, 1989. – 247 с.
7. Бедоева И. А. Традиционные хмельные напитки осетин (XIX-XX вв.). Владикавказ: СОИГСИ, 2014. – 176 с.
8. Газданова В. С. Традиционная культура осетин. Владикавказ: Сем, 2006. – 190 с.
9. Дзахоева Е. М., Чшиев Х. Д. Осетинская кухня. Орджоникидзе: Ир, 1978. – 133 с.
10. Канукова З.В. Старый Владикавказ. Историко-этнологическое исследование. Владикавказ, 2008.
11. История народов Северного Кавказа с древнейших времен до конца XVIII в. Книга I. Под ред. академика Б. Б. Пиотровского М.: Наука, 1988. – 543с.
12. История народов Северного Кавказа (Конец XVIII – 1917 г.) Книга II. Под ред. А.Л. Нарочницкого. М.: Наука, 1988. – 659с.
13. История Осетии (с древнейших времен до конца XVIII в.). Т. 1. Владикавказ: СОИГСИ, 2019. – 498 с.
14. История Осетии (В XIX – начале XX в.). Т. 2. Владикавказ: СОИГСИ, 2019. – 444 с.
15. История Северной Осетии: XX век. М.: Наука, 2003. - 632с.
16. Канукова З. В. Традиционная осетинская пища. Владикавказ: ИПП им. В.Гассиева, 2009. – 84 с.
17. Калоев Б. А. Осетины: Историко-этнографическое исследование. М.: Наука, 2009. – 471 с.

18. Кузнецов В. А. Очерки истории алан. Орджоникидзе, 1984.
19. Магометов А. Х. Культура и быт осетинского народа. Орджоникидзе: Ир, 2011. – 432 с.
20. Мисиков М. А. Этнографические сведения об осетинах. Владикавказ: арвАсин, 2011. – 157 с.
21. Народы Кавказа. Т. 1. М.: Изд-во АН СССР, 1960. – 612 с.
22. Очерки истории Юго-Осетинской автономной области. Тбилиси: Мецниереба, 1985. – 296 с.
23. Уарзиати В. С. Праздничный мир осетин. Владикавказ: СОИГИ, 1995. – 232 с.
24. Хубулова С.А. Повседневная жизнь владикавказских обывателей на фоне нэпа. Владикавказ: ИПЦ СОГУ, 2014. – 614с.
25. Чурсин Г. Ф. Осетины. Этнографический очерк. Тифлис, 1924. – 232 с.
26. Шегрен А. М. Осетинские исследования. Владикавказ: Изд-во СОГУ, 1998. – 178 с

**в) электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор, современные профессиональные базы, информационные справочные системы:**

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (библиотека СОГУ):

eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – URL: <http://www.elibrary.ru>.

– База данных «ЭБС elibrary»: <http://elibrary.ru>

– Издательство «Юрайт» [Электронный ресурс]: электронно-библиотечная система. – URL: <http://biblio-online.ru>.

– Университетская библиотека online [Электронный ресурс]: электронно-библиотечная система. – URL: <http://www.biblioclub.ru>.

- Российская государственная библиотека. URL: <http://www.rsl.ru/>;

- Российская национальная библиотека. URL: <http://www.nlr.ru/>;

-Библиографические базы данных ИНИОН РАН.

URL: <http://inion.ru/resources/bazy-dannykh-inion-ran/>;

- История.ру. Адрес ресурса: <http://www.istorya.ru/>;

-История.РФ. Федеральный исторический портал. Адрес ресурса: <https://histrf.ru/>;

-Университетская информационная система РОССИЯ. URL: <http://www.cir.ru/>;

## **10.Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Учебная аудитория № 411 для проведения лекционных, семинарских и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся:

Оборудование: преподавательский стол, стул, столы обучающихся, стулья, кафедра, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки, электронная кафедра с микрофоном.

Программное обеспечение: 1.Windows 10 Enterprise № 4100072800Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г; 2.Windows 10 Pro for Workstations № 4100072800Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г;3.Windows 7 Enterprise № 4100072800Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г; 4.Windows 7 Professional № 4100072800Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г; 5. Office Standard 2016 № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г;

6. Office Standard 2013 № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г; 7. Office Standard 2010 № 4100072800Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г; 8.Систематестирования Sunrav WEB Class №468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т.(бессрочно);

9.Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Total Security №17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 до 14.03.2019г; 10.Система управления базами данных MySQLFireBird Свободное программное обеспечение (бессрочно); 11. Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ» №795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019г) с ЗАО «Анти-Плагиат»; 12. Консультант плюс 430-2017/614 от11.01.2017 ООО "Фаст-Информ"; 13.Гарант 01.2019-12.2019, учебно-наглядные пособия (видеопрезентация).

Компьютерный класс преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК обучающихся, программное обеспечение: система тестирования Sunrav WEB Class №468 от 03.12.2013 г. ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно);электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ); ЭБС «Университетская библиотека Online»;ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»; Универсальная баз данных East View; ЭБС «Консультант студента»;ЭБС «Юрайт»; -система проведения вебинаров Cisco Webex; система

компьютерной верстки MikTex, Лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение - бессрочно); интегрированная среда разработки Eclipse.

Библиотека, том числе читальный зал: столы, стулья, ПК обучающихся. Программное обеспечение: система тестирования Sunray WEB Class №468 от 03.12.2013 г. ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно); электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ); ЭБС «Университетская библиотека Online»; ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»; Универсальная баз данных East View; ЭБС «Консультант студента»; ЭБС «Юрайт»; -система проведения вебинаров Cisco Webex; система компьютерной верстки MikTex, Лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение - бессрочно); интегрированная среда разработки Eclipse.

**Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>№ договора (лицензия)</b>
1.	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г;
2.	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
3.	Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»	Разработка СОГУ Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611829 от 06.02.2015 г. (бессрочно)

**11. Лист обновления/актуализации**