

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Введение в технологию продуктов животного происхождения»

Направление подготовки:
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль «Технология продуктов питания животного происхождения»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

Год начала подготовки - 2026

Утверждена в составе ОПОП
Составитель: доцент кафедры технологии
продуктов питания, к.п.н. Е.И. Цопанова

Владикавказ 2026

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет **3 зачетные единицы (108 часов)**.

	Очная форма обучения
Курс	2
Семестр	3
Лекции	36
Практические (семинарские) занятия	-
Лабораторные занятия	54
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	90
Самостоятельная работа	18
Курсовая работа	-
Форма контроля	Зачёт
Экзамен	-
Общее количество часов	108

2. Цели освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Введение в технологию продуктов животного происхождения» является глубокое знание технологии пищевых производств на базе теоретических основ физических, химических, биохимических и других процессов. Химический состав сырья, полуфабрикатов, взаимодействие различных компонентов определяют все технологические процессы и качество готовых изделий. Научные основы технологии пищевых производств позволяют выбрать оптимальные условия процессов с учетом новых достижений науки и техники, зарубежного опыта, экологических проблем.

Задачи дисциплины:

изучить:

- фундаментальные процессы, лежащие в основе производства продуктов питания;
- способы получения основных видов сырья животного происхождения и готовых продуктов с их использованием.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП подготовки бакалавров

Дисциплина «Введение в технологию продуктов животного происхождения» относится к обязательной части, Блока 1. Дисциплины (модули) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, имеет индекс в учебном плане **Б1.О.26**.

4. Требования к результатам освоения дисциплины (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины(модуля))

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1: Способен организовать ведение технологического процесса, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения

Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики ОПК-5.2 Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продукции животного происхождения ОПК-5.3 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	ОПК-5.1 Знать: технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения; Уметь: организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения; Владеть: навыками организации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения. ОПК-5.2 Знать: методы контроля производства продукции из сырья животного происхождения; Уметь: контролировать производство продукции из сырья животного происхождения; Владеть: навыками контроля производства продукции из сырья животного происхождения ОПК-5.3 Знать: методы оценки качества конечного продукта; Уметь: оценивать качество конечного продукта; Владеть: навыками оценки качества конечного продукта
	ПК-1.1. Организует и контролирует технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; понимает процессы (физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, епифизические), происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения ПК-1.2 Понимает сущность методов теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе	Знает: Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения Умеет: Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования; Выполнять технологические расчеты; Использовать нормативную документацию и руководящие материалы по технологии работы Владеет: Способностью разрабатывать порядок выполнения работ, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающей требованиям стандартов; Терминологией; Методами продуктового расчета в производстве Знает: химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения. Умеет: решать профессиональные задачи на основе информационной и библиогра-

	производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	фической культуры. Владеет: навыками проведения контроля качества готовой продукции.
	ПК-1.3 Способен проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья и готовой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методикам; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Знает: перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания. Умеет: использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения. Владеет: навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.
	ПК-1.4 Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности; контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	Знает: входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения. Умеет: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения. Владеет: навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения
	ПК-1.5 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения; умеет производить расчеты норм расходов и потери сырья, полуфабрикатов и материалов	Знает: Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения. Умеет: выполнять технологические расчеты. Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции. Владеет: навыками проведения технологических расчетов.

5.Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

№ не- де- ли	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Литера- тура
		Лек ции	Ла бза н.	Содержание	Ча- сы		
1	<u>Научные основы технологических процессов.</u> Общая характеристика пищевых производств. Классификация пищевых производств. Структурные особенности технологических линий.	2	3	Системность технологического потока. Эволюция технологического потока.	2	устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	[1],[2],[3],[4],[5],[6],[7][8-13]
2	<u>Научные основы технологических процессов.</u> Общая характеристика пищевых производств. Классификация пищевых производств. Структурные особенности технологических линий.	2	3			устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	[1],[2],[3],[4],[5],[6],[7][8-13]
3	<u>Пищевые вещества и их роль в пищевых технологиях.</u> <u>Процессы пищевых технологий.</u> Механические и гидромеханические процессы пищевых технологий. Массообменные и -тепловые процессы пищевых технологий. Химические и биохимические процессы.	2	3	Функционирование технологического потока как системы. Эффективность, точность, устойчивость, управляемость и надежность технологического потока	2	устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	[1],[2],[3],[4],[5],[6],[7][8-13]
4	<u>Пищевые вещества и их роль в пищевых технологиях.</u> <u>Процессы пищевых технологий</u> Механические и гидромеханические процессы пищевых технологий. Массообменные и тепловые процессы пищевых технологий. Химические и биохимические процессы.	2	3		-	устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	[1],[2],[3],[4],[5],[6],[7]
5	<u>Введение в холодильную технологию продуктов из животного сырья</u> Теоретические основы холодильной обработки. Охлаждение пищевого сырья и готовой продукции. Замораживание пищевого сырья и готовой продукции. Размораживание (дефростация) пищевого сырья.	2	3	Развитие технологического потока как системы процессов. Целостность, стохастичность, чувствительность и противоречия технологического потока.	2	устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	1],[2],[3],[4],[5],[6],[7][8-13]
6	<u>Введение в холодильную технологию продуктов из животного сырья</u> Теоретические основы холодильной обработки. Охлаждение пищевого сырья и готовой продукции. Замораживание пищевого сырья и готовой продукции. Размораживание (дефростация) пищевого сырья.	2	3		-	устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	1],[2],[3],[4],[5],[6],[7][8-13]

7	<u>Введение в технологию посола</u> Теоретические основы производства мяса теплокровных животных, рыбы и птиц. Технология соленых продуктов. Технология сушеной, солено-сушеной и вяленой продукции.	2	3		2	устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	1],[2],[3],[4],[5],[6],[7][8-13]
8-9	<u>Введение в технологию копченых продуктов</u> Теоретические основы производства копченой продукции. Особенности производства целномышечных мясных продуктов.	2	3		-	устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	1],[2],[3],[4],[5],[6],[7][8-13]
10	<u>Технология стерилизованных консервов</u> Технология мясных консервов. Технология рыбных консервов. Технология молочных консервов.	2	3	Особенности производства стерилизованных консервов	2	устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	1],[2],[3],[4],[5],[6],[7][8-13]
11	<u>Технология стерилизованных консервов</u> Технология мясных консервов. Технология рыбных консервов. Технология молочных консервов.	2	3		-	устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	1],[2],[3],[4],[5],[6],[7][8-13]
12	<u>Введение в технологию молочных продуктов</u> Молоко как сырье для молочной промышленности. Классификация молочных продуктов. Основные составные вещества молока.	2	3	Сравнительная характеристика и химический состав молока различных с/х животных. Влияние экологии на состав и свойства молока.	2	устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	1],[2],[3],[4],[5],[6],[7][8-13]
13	<u>Введение в технологию молочных продуктов</u> Получение молока, обработка, хранение.	2	2			устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	1],[2],[3],[4],[5],[6],[7][8-13]
14	<u>Введение в технологию мясных продуктов.</u> Сырье мясоперерабатывающей промышленности. Мясо. Морфологический и химический состав тканей.	4	4	Сравнительная характеристика и химический состав мяса различных с/х животных. Влияние экологии на состав и свойства мяса	2	устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	1],[2],[3],[4],[5],[6],[7][8-13]
15	<u>Введение в технологию мясных продуктов.</u> Биохимические изменения мяса. Другие виды сырья, применяемые в мясоперерабатывающих производствах.	2	3			устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	1],[2],[3],[4],[5],

							[6],[7] [8-13]
16-17	<u>Введение в технологию рыбных продуктов</u> Классификация промысловых рыб. Химический состав. Пластические (белки, жиры, углеводы, вода) и обменно-функциональные (небелковые вещества, ферменты, витамины) вещества рыб. Анатомическое строение рыбы, функциональное назначение органов. Пищевая ценность продуктов водного промысла. Массовый состав рыб и нерыбных гидробионтов, соотношение, съедобных и несъедобных частей. Физические свойства гидробионтов.	4	4	Внешняя организация и систематические признаки объектов водного промысла	4	устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	1],[2],[3],[4],[5],[6],[7] [8-13]
18	<u>Введение в технологию рыбных продуктов</u> Массовый состав рыб и нерыбных гидробионтов, соотношение, съедобных и несъедобных частей. Физические свойства гидробионтов.	2	2			устный ответ, выполнение лаб. работы, реферат, презентация	
	ИТОГО	36	54		18		

6. Образовательные технологии

Согласно учебному плану при преподавании дисциплины используются традиционные образовательные технологии: лекции, лабораторные занятия и самостоятельная работа студентов. Также при проведении занятий и самостоятельной работе студентов могут быть использованы:

- *интерактивные технологии* («мозговой штурм», дебаты, презентационный метод, работа в парах, работа в группах, деловая игра);
- *технологии контекстного обучения* – система дидактических форм, методов и средств, направленная на моделирование содержания будущей профессиональной деятельности специалиста (анализ конкретных ситуаций, методы работы с информационными базами данных, деловая игра и др.);
- *технологии электронного обучения* (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

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

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 или с использованием ЭИОС СОГУ.

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

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 навыков и умений.

По дисциплине предусмотрены следующие виды самостоятельной работы студентов:

- самостоятельное повторение и изучение теоретического материала;
- выполнение домашних заданий;
- подготовка доклада/конспекта по теме, вынесенной на самостоятельное изучение;
- подготовка к выполнению лабораторных работ;
- подготовка к промежуточной аттестации (зачету);

Содержание, трудоемкость и формы контроля внеаудиторной самостоятельной работы содержатся в разделе 5.

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

Основными формами текущего контроля по дисциплине являются:

- устный опрос на лекции;
- реферат и конспект по теме, вынесенной на самостоятельное изучение;
- проверка домашних заданий,

Форма рубежного контроля: тест.

Формы промежуточной аттестации: зачет.

8.1. Формы контроля и критерии оценивания

Этап	Форма контроля	Критерии оценивания (процент от максимального кол-ва баллов)			
		86-100 %	71–85%	50–70%	Менее 50%
		отлично / зачет	хорошо / зачет	удовлетворительно / зачет	неудовлетворительно / незачет
1. Текущий контроль (маx 40 баллов)					
		35–30 баллов	20–29 баллов	10–19 баллов	0–9 баллов
	Текущая работа (маx 35 б.)	Студент активно работает на занятиях, превосходно выполняет все задания преподавателя.	Студент активно работает на занятиях, хорошо выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, удовлетворительно выполняет задания преподавателя.	Студент недостаточно активно работает на занятиях, неудовлетворительно выполняет задания преподавателя.
		5 баллов	4 – 3 балла	2 -1 балл	0 баллов
	Реферат / презентация (маx 5 б.)	Тема полностью раскрыта. Превосходное владение материалом. Высокий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Превосходный стиль изложения.	Тема в основном раскрыта. Хорошее владение материалом. Средний уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Хороший стиль изложения.	Тема частично раскрыта. Удовлетворительное владение материалом. Низкий уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Удовлетворительный стиль изложения.	Тема не раскрыта. Неудовлетворительное владение материалом. Недостаточный уровень самостоятельности, логичности, аргументированности. Неудовлетворительный стиль изложения.
2. Рубежный контроль (30 баллов)					
	тест	Количество баллов за выполнение каждого задания указываются в тесте			
3. Промежуточная аттестация по дисциплине (маx число баллов – в соответствии с действующим локальным нормативным актом)					
		Критерии оценивания (процент от максимального кол-ва баллов)			
		86–100 %	71–85 %	50–70 %	0–49 %
	Зачет / Экзамен	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	Дан полный ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Но допущены незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	Дан недостаточно полный ответ. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины или дан неполный ответ и допущены грубые ошибки. Речь неграмотная. Уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Пересчет полученной суммы баллов по дисциплине в оценку производится в соответствии с действующим локальным нормативным актом. Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 50-70 баллов, автоматически получают зачет.

8.2. Примерный вариант рубежной контрольной работы (теста)

(30 баллов-1 балл за каждое задание)

Рыбы, которые обычно обитают в пресной воде, а для нереста и зимовки уходят в верховья рек:

проходные

полупроходные

нет правильного ответа

Тонкие перегородки из соединительной ткани, которые разделяют спинные и брюшные мышцы:

миосепты

миотомы

нет правильного ответа

Какое строение скелета имеет большинство промысловых рыб:

костное

хряще-костное

хрящевое

Какие части рыбы относятся к съедобным:

мышцы

икра

молоки

все ответы правильные

Какие части рыбы относятся к несъедобным:

молоки

печень

чешуя

кости

Какие вещества относятся к летучим основаниям:

аммиак, триметиламины

триметиламинооксид, бетанин

креатин, гистидин

все ответы правильные

Жидкость матового – белого цвета иногда с желтоватым оттенком, со слабовыраженным сладковатым вкусом и специфическим запахом это:

сливки

сгущённое молоко

молоко

Период, в течение которого у млекопитающих вырабатывается молоко, называется:

лактационный

бактериоцидный

нет правильного ответа

Основные белки молозива:

казеин, альбумин

альбумин, глобулин

казеин, глобулин

Основной углевод молока:

лактоза

сахароза

галактоза

Казеин в молоке находится в коллоидном растворе в виде:

растворимой кальциевой соли

растворимой калиевой соли

растворимой натриевой соли

нет правильного ответа

Какое вещество обуславливает сладковатый вкус молока?

лактоза

казеин

фосфатаза

Казеин в молоке находится в виде кальциевой соли, что обуславливает:

белый цвет молока

консистенцию молока

специфический вкус молока

все ответы правильные

В молоке содержатся фосфатиды (жироподобные вещества):

лецитин, кефалин

холестерин, эргостерин

все ответы правильные

В молоке содержатся стерины (жироподобные вещества):

лецитин, кефалин

холестерин, эргостерин

все ответы правильные

Какие вещества выпадают в осадок при нагревании молока выше 65 0С:

казеин, лактоза

альбумин, глобулин

молочный жир, альбумин

Какие операции включает в себя первичная обработка молока:

фильтрация, охлаждение

фильтрация, пастеризация

фильтрация, стерилизация

все ответы правильные

Продолжительность бактерицидного периода зависят от:

температуры молока

вида молока

от состава молока

все ответы правильные

Процесс разделения молока на сливки и обезжиренное молоко:

гомогенизация
сепарирование
нормализация

К биохимическим методам консервирования относят:

пастеризация
стерилизация
сушка
квашение
копчение

К химическим методам консервирования относят:

квашение
маринование
все ответы правильные

8.3. Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации

Назовите признаки пищевого продукта, определяющие его ценность.

2. Приведите классификацию пищевых производств.
3. Каковы особенности технологий пищевых продуктов?
4. На какие виды подразделяют пищевые отрасли в зависимости от вида сырья и способа воздействия на него?
5. На какие виды подразделяют пищевые производства по способу получения целевого продукта?
6. Какие стадии выделяют в структуре технологической линии?
7. На какие основные группы подразделяются технологические линии производства пищевых продуктов? В чем особенность структуры предприятий первой группы?
8. Каковы особенности структуры пищевых производств второй группы?
9. В чем особенность структуры линии предприятий третьей группы?
10. Каковы основные цели технологического и организационно-экономического уровней управления предприятием?
11. Что такое белки? Какие вещества определяют полноценность белков?
12. Приведите классификацию белков в зависимости от происхождения и растворимости. Приведите примеры.
13. Что такое простые и сложные белки? Приведите примеры.
14. Перечислите наиболее важные технологические свойства белков.
15. Какие вещества называют углеводами?
16. Приведите классификацию углеводов.
17. Какую роль играют моносахариды в продуктах и технологии?
18. Какова роль наиболее широко известных полисахаридов в пищевых производствах?
19. Какие вещества называют липидами?
20. Приведите классификацию липидов.
21. Назовите существенные свойства жиров с точки зрения технологии.
22. Приведите характеристику пищевых кислот и охарактеризуйте их роль в пищевых производствах.
23. Что такое витамины? Какие изменения претерпевают витамины в процессе технологической обработки сырья и продуктов?
24. Какими свойствами обладает вода как важный пищевой компонент с технологической точки зрения?
25. Приведите характеристику минеральных компонентов пищи. Какова их роль в пищевых продуктах

26. Какие механические процессы используются в пищевых производствах?
27. Охарактеризуйте гидромеханические процессы (отстаивание и центрифугирование/сепарирование).
28. Каковы особенности фильтрации пищевых суспензий?
29. С какой целью применяют перемешивание пищевых продуктов?
30. Чем характеризуются массообменные процессы пищевых технологий?
31. Что такое адсорбция?
32. Какие процессы применяют для разделения однородных смесей?
33. Охарактеризуйте процесс экстракции.
34. Что такое сушка продуктов? Какое применение нашел этот процесс в пищевых технологиях?
35. Охарактеризуйте процесс кристаллизации. Как этот процесс применяется в пищевых производствах?
36. Охарактеризуйте теплообменные процессы, используемые в пищевых технологиях.
37. Какие процессы называются биохимическими? Какое отражение они находят в пищевой промышленности?
38. Какова роль химических процессов в пищевых технологиях?
39. Какова сущность процесса меланоидинообразования и его роль в пищевых производствах?
40. Какова роль процесса окисления в пищевых производствах?
41. Приведите количественную и качественную характеристику белков молока.
42. В чем заключаются особенности состава молочного жира? В каком виде он находится в молоке?
43. Охарактеризуйте углеводы молока.
44. Какие минеральные вещества и витамины содержит молоко?
45. Что понимают под бактерицидной активностью молока?
46. Что включает в себя первичная переработка молока?
47. Какие органолептические показатели должно иметь молоко согласно ГОСТу?
48. По каким физико-химическим показателям проводят оценку качества молока при приемке на предприятие?
49. Общие сведения о рыбе. Главнейшие районы рыболовства.
50. Классификация промысловых семейств: семейства, роды, виды. Классификация рыбы по различным признакам (строению, образу жизни, длине и массе, упитанности, сезону улова, полу; по содержанию жира и белка).
51. Особенности химического состава и пищевой ценности рыбы. Характеристика белков, жиров, витаминов, экстрактивных и минеральных веществ, ферментов рыб. Факторы, влияющие на хим. состав рыбы.
52. Строение и морфологический состав тканей рыб. Краткая характеристика рыб основных промысловых семейств – лососевых, осетровых, сельдевых, карповых, ставридовых, тресковых, скумбриевых и др.

8.4. Примерные темы рефератов

1. Технологический процесс в комбинации «сырьё – добыча – переработка - конечный продукт» (на конкретном примере пищевого производства).
2. Классификация технологических процессов в пищевых производствах по фактическому использованию конечного продукта, по способу воздействия на конечное сырьё, по типу и способу организации технологического процесса, по кратности обработки сырья, по степени постоянства параметров конечного продукта (R. Skriptoon), по природе конечного продукта (J. Woodney) (на конкретном примере пищевого производства).
3. Совмещённые технологические процессы (на конкретном примере пищевого производства).

4. Количественные и качественные характеристики процессов пищевых производств: агрегатное и фазовое состояние сырья и готовых продуктов, стехиометрия, кинетика и баланс (массовый, тепловой, общий) технологического процесса (на конкретном примере пищевого производства).
5. Массовые, объёмные, тепловые характеристики сырья и готовой продукции (на конкретном примере пищевого производства).
6. Законы постоянства состава (закон Пруста), кратных отношений и эквивалентных отношений на конкретном примере пищевого производства.
7. Фазы и компоненты сырья и готовой продукции на конкретном примере пищевого производства.
8. Закон распределения фаз на конкретном примере пищевого производства.
9. Закон действующих масс на конкретном примере пищевого производства.
10. Применение уравнения Аррениуса в прогнозировании сроков хранения пищевого сырья и готовой продукции.
11. Технологическая система и её окружение (на конкретном примере пищевого производства).
12. Количественные характеристики технологических процессов: теоретический и практический выход конечных продуктов (на конкретном примере пищевого производства).

Примерные темы презентаций

1. Белоксодержащие отходы пищевого сырья.
2. Оборотные и необоротные отходы пищевых технологических процессов.
3. Пищевая и кормовая утилизация пищевых отходов.
4. Не возобновляемые источники белоксодержащего сырья.
5. Нарушение экологического баланса, как биологический аспект использования технологий пост - индустриального общества.
6. Мутация пищевых белков.
7. Биологическая реакция окружающей среды, как средство восстановления экологического равновесия.
8. Генная модификация пищевого сырья.
9. Современное состояние и перспективы промышленной переработки вторичных ресурсов
10. Переработка технических продуктов убоя
11. Техническая продукция, вырабатываемая на основе рыбы
12. Современные проблемы переработки водных биологических ресурсов

Методические рекомендации по написанию рефератов (докладов)

Реферат (доклад) – самостоятельная работа, содержащая краткое изложение актуальной научной проблемы и ее современной трактовки на основе последних научных изысканий по этой теме. Он является действенной формой самостоятельного исследования актуальных исторических проблем на основе изучения соответствующих разделов учебных пособий, специальной монографической литературы, а также научных статей, отражающих последний исследовательский опыт в области изучаемого вопроса. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения материала, способствует приобщению студентов к научно-исследовательской деятельности.

Реферат должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основную часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

Для разработки реферата необходимо тщательно проработать не менее 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При этом выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и иные точки зрения, т.е. материал для полемики.

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 MicrosoftWord и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – TimesNewRoman , размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная со второй страницы.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. 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

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

2. Слайды не рекомендуется перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. Наиболее важный материал необходимо выделить.

3. Цифровой материал, плохо воспринимаемый со слайдов, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

4. Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации.

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

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

7. Главные выводы по материалу презентации целесообразно поместить на отдельном слайде.

Оценочный лист защиты рефератов (презентаций)

Балл	Критерий оценки краткого сообщения
5	Содержание краткого сообщения соответствует освещаемому вопросу, тема полностью раскрыта, сообщение структурировано, даны правильные аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется высокий уровень участия в дискуссии.
4-3	Содержание краткого сообщения соответствует освещаемому вопросу, тема по существу раскрыта, даны правильные, аргументированные ответы на уточняющие вопросы, но имеются неточности, при этом сообщение не структурировано и демонстрируется средний уровень участия в дискуссии.
3-2	Содержание краткого сообщения соответствует освещаемому вопросу, но при раскрытии темы имеются существенные неточности, даны не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется низкий уровень участия в дискуссии, сообщение не структурировано, информация трудна для восприятия.
1-0	Тема не раскрыта, демонстрируется слабое владение категориальным аппаратом, ответы на уточняющие вопросы не аргументированные, участие в дискуссии отсутствует, сообщение не структурировано, информация трудна для восприятия.

8.5. Примерные темы лабораторных работ

Лабораторная работа 1

Тема: Изучение отличительных признаков основных семейств и видов промысловых рыб.

Цель работы: научиться определять семейства и виды рыб по внешнему виду, группы – по размеру.

Задание 1. Изучить отличительные особенности основных промысловых рыб. Особое внимание обратить на описание рыб, часто встречающихся в торговой сети нашего города. Заполнить таблицу 1.

Таблица 1– Характеристика основных семейств промысловых рыб

Наименование семейства	Внешние отличительные признаки	Вид, род	Особенности пищевой ценности и технологии обработки	Район лова
1	2	3	4	5

Задание 2. Ознакомиться с ГОСТ 1368 – 2003. Рыба всех видов обработки. Заполнить таблицу 2.

Таблица 2 – Классификация рыбы по длине и массе

Наименование рыбы, семейство	Способ обработки	Фактические размеры	Группа по размеру
1	2	3	4

При выполнении задания необходимо использовать данные прайс-листов предприятий, производящих и предлагающих рыбную продукцию торговым точкам города.

Задание 3. Ознакомиться с принципами кодирования рыбных товаров в системах ОКП и ТНВЭД.

Задание 4. Определить семейство, род, размерную категорию представленного образца. Записать формулы плавников и боковой линии (если она есть). Узнать коды ОКП и ТНВЭД.

Задание 5. Составить заключение по результатам исследований.

Лабораторная работа 2

Тема: Изучение анатомического строения и массового состава промысловых рыб

Цель работы: Изучить анатомическое строение рыбы, определить массовый состав рыбы.

Задание 1. Произвести разделку рыбы несколькими предложенными способами

Задание 2. Изучить расположение внутренних органов представленного образца рыбы. Зарисовать, на рисунке указать относительное расположение внутренних органов.

Задание 3. Определить массовый состав рыбы. Результаты занести в таблицу.

Задание 4. Определить возраст рыбы по чешуе. Привести схематический рисунок чешуи.

Лабораторная работа 3

Тема: Порядок приемки рыбы и рыбной продукции. Методы оценки качества

Цель работы: ознакомиться с правилами приёмки рыбы, методикой определения степени её свежести

Задание 1. Определение качества рыбы микробиологическими и бактериологическими методами

Задание 2. Проведение биохимических исследований качества рыбы

Задание 3. Проведение паразитологических исследований

Задание 4. Определение технологических свойств рыбы

Лабораторная работа 4

Тема: Органолептическая оценка рыбы

Цель работы: ознакомиться с методикой проведения органолептической оценки продукта

Задание: Произвести органолептическую оценку рыбы живой, замороженной, копчёной, солёной, вареной. Результаты занести в таблицу.

Лабораторная работа 5

Тема: Хранение живой рыбы. Консервирование рыбы холодом. Оценка качества мороженой рыбы.

Цель работы: ознакомиться со способами хранения рыбы и научиться оценивать качество мороженой рыбы

Задание 1. Провести оценку качества мороженой, размороженной рыбы.

Лабораторная работа 6

Тема: Определение температуры замерзания тканевой жидкости рыбы

Цель работы: определение криоскопической температуры для пресноводных и морских рыб. Установление влияния химического состава продукта на температуру начала замерзания.

Задание 1. Определить криоскопическую температуру замерзания для пресноводных, морских рыб

Лабораторная работа 7

Тема: Изучение различных способов размораживания

Цель работы: изучить способы размораживания рыбы. Сравнить эффективность различных способов размораживания по температуре продукта, качеству, скорости размораживания, экономическим затратам

Задание: Определить эффективность различных способов размораживания.

8.6 Критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№	Наименование оценочного средства	Шкала оценивания
	Составление опорного конспекта	- 2 балла выставляется студенту, если конспект содержателен и соответствует разработанному плану; в конспекте полностью отражены основные положения и результаты работы автора; студент излагает мысли своими словами в ясной и лаконичной форме; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; самостоятельно сформулировано резюме по прочитанному и законспектированному материалу; - 1,5 балла выставляется студенту, если конспект достаточно содержателен и соответствует плану; в конспекте достаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; соответствие оформления конспекта требованиям; наличие схем и

		графическое выделение особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу составлено с помощью преподавателя; - 1 балл выставляется студенту, если конспект недостаточно содержателен и частично соответствует плану; в конспекте недостаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; не полное соответствие оформления конспекта требованиям; отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует; - 0 баллов выставляется студенту, если конспект не содержателен и не соответствует плану; в конспекте не отражены основные положения и результаты работы автора; конспект составлен словами, полностью заимствованными из первоисточника; оформление конспекта не соответствует требованиям; отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует.
	Составление схемы	- 3 балла выставляется студенту, если содержание схемы полностью соответствует содержанию темы; структура логична; правильный отбор информации; наличие обобщающего характера изложения информации; - 1-2 балла выставляется студенту, если содержание схемы не в полной мере раскрывает содержание темы; изучаемый материал проработан фрагментарно; отсутствует обобщающий характер изложения информации; - 0 баллов выставляется студенту, если содержание схемы не раскрывает содержание темы; демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; отсутствует обобщающий характер изложения информации.
	Анализ ситуаций	- 2 балла выставляется студенту, если проводится комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, правильный выбор тактики действий; - 1 балл выставляется студенту, если проводится комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога; - 0 баллов выставляется студенту, если происходит неверная оценка ситуации; неправильно выбрана тактика действий.
	Подготовка информационного сообщения	- 3 балла выставляется студенту, если содержание сообщения полностью соответствует освещаемому вопросу; сообщение отличается глубиной проработки изучаемого материала; выделены основные понятия; в текст сообщения введены дополнительные данные, характеризующие объект изучения; точное использование научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы; сообщение отличается грамотностью и полнотой

	использования источников; наличие элементов наглядности; - 2 балла выставляется студенту, если содержание сообщения соответствует освещаемому вопросу; выделены основные понятия; использование необходимой научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать обоснованные выводы при наличии несущественных недочетов; сообщение отражает полноту использования источников; наличие элементов наглядности; - 1 балл выставляется студенту, если содержание сообщения частично соответствует освещаемому вопросу; использование необходимой научной терминологии; стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; умение делать выводы при наличии исправленных с помощью преподавателя недочетов; элементы наглядности отсутствуют; сообщение не отражает полноту использования источников; - 0 баллов выставляется студенту, если содержание сообщения не соответствует освещаемому вопросу; демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; неверное использование научной терминологии, нарушение в стилистическом и логическом изложении ответа на вопрос; выводы излагаются с существенными ошибками.
--	---

8.7 Критерии оценки устного и/или письменного ответа на лабораторном занятии

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

Оценка	Критерии оценки устного и/или 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.
«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 категориальным аппаратом, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, участие в дискуссии отсутствует, ответ

	не структурирован, информация трудна для восприятия.
--	--

Критерии и шкала оценивания устного ответа обучающегося на экзамене (зачете)

Максимальное количество баллов на зачете – 30, из них:

1. Ответ на первый вопрос – 10 баллов.
2. Ответ на второй вопрос – 10 баллов.
3. Ответ на третий вопрос – 10 баллов.

Расчет итоговой рейтинговой оценки

До 50 баллов	«неудовлетворительно» / «не зачтено»
От 50 до 70 баллов	«удовлетворительно» / «зачтено»
От 71 до 85 баллов	«хорошо» / «зачтено»
От 86 до 100 баллов	«отлично» / «зачтено»

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>
2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>
3. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств: учебное пособие: [16+] / Д.В. Хрундин; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». — Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет, 2016. — 120 с.: ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500946> (дата обращения: 25.06.2025). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-7882-2025-3. — Текст: электронный.
4. Никифорова Т.А., Волошин Е.В. Введение в технологии производства продуктов питания [Электронный ресурс]: конспект лекций.: в 2-х ч. Ч.1.: ОГУ, 2015 – 136 с. Режим доступа <http://www.knigafund.ru>
5. Никифорова Т., Куликов Д., Волошин Е. Научные основы производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие: ОГУ, 2012.- 121 с. Режим доступа <http://www.knigafund.ru>

б) дополнительная литература

6. Голубева, Л.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / Л.В. Голубева, Е.А. Пожидаева;

науч. ред. Л.В. Голубева; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 97 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482045> (дата обращения: 25.06.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-291-8. – Текст: электронный.

7. Догарева, Н.Г. Промышленные технологии сыров: учебное пособие / Н.Г. Догарева, С.В. Стадникова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». – Оренбург: ООО ИПК «Университет», 2014. – 216 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259168> (дата обращения: 25.06.2025). – Текст: электронный.

8. Догарева Н. Технологические особенности производства молочных продуктов: Технология продуктов цельномолочной отрасли [Электронный ресурс]: лабораторный практикум: ОГУ, 2013. -271 с. Режим доступа <http://www.knigafund.ru>

9. Микробиология с основами биотехнологии (теория и практика): учебное пособие / Г.П. Шуваева, Т.В. Свиридова, О.С. Корнеева и др.; науч. ред. В.Н. Калаев; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 317 с.: табл., граф., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482028> (дата обращения: 25.06.2025). – Библиогр.: с. 311-312. – ISBN 978-5-00032-239-0. – Текст : электронный.

10. Рогов И.А., Антипова Л.В., Шуваева Г.П. Пищевая биотехнология: в 4 кн.Кн.1 Основы пищевой биотехнологии.- М: КолосС, 2004.-440с.

11. Китаевская С.В., Никитина Е.В., Киямова С.Н. Основы физиологии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие: Изд-во КНИТУ, 2008. – 216 с. Режим доступа <http://www.knigafund.ru> 16

12. Технологии пищевых производств: учебник для вузов [Текст]/ А. П. Нечаев, И. С. Шуб, В. И. Аношина, др. и; под ред. А. П. Нечаева. - М.: КолосС, 2008. - 768 с. 5.

в) программное обеспечение, ЭБС:

- необходимый для обеспечения данной дисциплины комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, а также электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор:

№ п/п	Наименование	№ договора(лицензия)	Страна- производитель
1.	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
2.	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
3.	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
4.	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
5.	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
6.	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США
7.	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г	США

8.	Корпоративная электронная почта (Яндекс.Почта)	№КИС-1965-2025 от 12.01.2026	Россия
9.	Программное обеспечение 1С: Предприятие. Бухгалтерский Учет. Типовая конфигурация 8 сетевая версия	№ СД/108 от 29.08.2017 «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
10.	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ SBR003-2600-10357500001 с 06.02.2026 по 05.02.2027	Россия
11.	Программное обеспечение 1С: Предприятие 8.3 Управление торговлей	№КП /108 от 29.08.2017 с ООО «Максимум» (бессрочно)	Россия
12.	Программное обеспечение 1С: Зарплата и кадры государственного учреждения 8	№СД./ №9., 08.06.2025 г. «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
13.	1С: Бухгалтерия 8. Базовая версия	№9 от 21.05.2019, «МАКСИМУМ-СОФТ СОФТ» бессрочно	Россия
14.	Планы	№2191-24, от 09.01.2025 г. (тех.поддержка до 26.02.2026 г.) ООО ЛММИС	Россия
15.	ПО Лаборатории ММИС (Деканат, ПК, Ведомости, Тестирование, интернет расширение и др.)	№2435-24 от 04.03.2025 ООО ЛММИС	Россия
16.	VSDESK	№ 210406/01 от 06.04.2021г. ИП И.А.Сергеевич	Россия
17.	DIRECTUMRX – Система электронного документооборота	ООО Галактика ИТ договор № 120320/Д/А от 14.03.2022	Россия
18.	MOODLE	Бесплатное	-
19.	ЭБС «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
20.	РусГард	Бесплатное	Россия
21.	Система веб-конференций (bigbluebutton)	Бесплатное	-
22.	Средства криптографической защиты (КриптоПро CSP, Крипто АРМ)	№120680, от 21.01.2025 ООО «Цифровые технологии»	Россия
23.	Средства криптографической защиты (ViPNet)	№0000-000008 от 17.01.2025 ООО Экспресс-линк	Россия
24.	Средства криптографической защиты (Континент TLS)	№25/08/22 СЛ от 04.09.2025 ООО СКБ-Сервис	Россия
25.	Kaspersky Endpoint Security	№ СФ00-001239 от 13.02.2025 ООО Системный Софт	Россия

Реестр электронных библиотечных систем (ЭБС) и электронных образовательных ресурсов, доступ к которым обеспечен для обучающихся по образовательным программам, реализуемым в 2026-2027 учебном году

Название базы данных	Платформа и (или) адрес в сети Интернет	Реквизиты	Правообладатель	Количество ключей
«Университетская библиотека Online» Базовая коллекция	https://biblioclub.ru Требуется регистрация.	Договор № 571-12/2025 от 12.01.2027 г. С 01.01.2026 г. -	ООО «Некс-Медиа»	Без ограничения количества пользователей

Информационно-аналитическая система SCIENCE INDEX: рефераты и полные тексты научных статей и публикаций, российские научные и научно-технические журналы	eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/org Требуется регистрация.	31.12.2026 г. Лицензионный договор № 310-5051/2025 от 31.03. 2025 г. С 14.04.2025 г.- 20.04.2026 г.	ООО «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	Доступ по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
eLIBRARY.RU - интегрированный научный информационный портал в российской зоне сети Интернет, включающий базы данных научных изданий и сервисы для информационного обеспечения науки и высшего образования.	eLIBRARY.RU http://elibrary.ru/org Требуется регистрация.	Ресурс открытого доступа	ООО «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
«Юрайт» - Учебники по всем специальностям и направлениям подготовки. - ЦУМК по федеральному проекту «Кадры для цифровой экономики»	«Юрайт» https://urait.ru/info/courses? utm_source=campa Требуется регистрация.	Договор № 6237 от 05.12.2023 г. С 31.12.2023 - 31.12.2026 г.	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»	Доступ по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей
Универсальная база данных East View - полнотекстовый доступ к научным журналам	https://dlib.eastview.com Логин: Khetagurov. Пароль: Khetagurov.	№210-П от 12.01.2026 г. С 01.01.2026 г.- 31.12.2026 г.	ООО «ИВИС»	Без ограничения количества пользователей
«SocHum» - электронная библиотека социогуманитарного знания (коллекция учебно-методической литературы и научных журналов социогуманитарной коллекции научно-исследовательских институтов РАН	https://sochum.ru	Ресурс открытого доступа	Государственный академический университет гуманитарных наук (ГАУГН)	Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей.
Polpred.com - открытая электронная библиотечная система и интернет-сервисы «Деловые средства массовой информации». Доступ к статьям 600 газет, журналов информерагентств с архивом за 20 лет:	https://www.polpred.com/	Ресурс открытого доступа		Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей.

- обзор СМИ; - Россия и зарубежье; - Федеральные округа РФ. - внешняя экономика, право.				
Национальная электронная Библиотека «НЭБ»	https://rusneb.ru/ Требуется регистрация.	Договор № 4513-п от 26.12.2023 г. (на 10 лет с последующей автоматической пролонгацией) Без ограничения срока	Российская государственная библиотека	Доступ осуществляется по IP адресам вуза без ограничений по количеству пользователей

г) рекомендуемые интернет-адреса:

1. Информационно-правовой портал «Гарант» (<http://www.garant.ru/>).
2. Справочная правовая система Консультант Плюс (<http://www.consultant.ru/>).
3. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
4. Научная поисковая система – ScienceTechnology

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
Аудитория для проведения лекционных занятий Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки. Программное обеспечение: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ); Система тестирования Sunrav WEB Class; Система компьютерной верстки MikTex Лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение) (бессрочно); Интегрированная среда разработки Eclipse; демонстрационные и учебно-наглядные пособия (видеопрезентация).	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 604
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся, стулья, классная доска, компьютер для офиса в комплекте; ноутбук Acer Aspire; колонки, веб. камера, кафедра, интерактивное мультимедийное оборудование (Доска FOX IB82 проектор Aser U5200), МФУ Epson WorkForce Pro WF- M5690DWF в комплекте с доп. картриджем.	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 107
Лаборатории: компьютерные классы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: преподавательский стол, стул, столы и стулья для обучающихся. Оборудование: Интерактивное мультимедийное оборудование (доска, про-	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46,

ектор), компьютеры для компьютерного класса в комплекте - с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ;	учебный корпус № 7, ауд. № 602
Библиотека, в том числе читальный зал: столы и стулья для обучающихся, компьютеры в комплекте – с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Влади- кавказ, ул. Церетели/Ватутина, дом 16/19, учебный корпус № 6
Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	362025, Республика Северная Осетия-Алания, город Влади- кавказ, улица Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 602

11. Лист обновления/актуализации