Локумент подписан простой электронной подписью Информация о владельце: высшего об ФИО: Комарова Светдача Юриевча	1330B3HNG
ФИО: Комарова Светлача Юриевна Должность: Проректор по образовательной деятельности  Дата подписания: 24.11.2023 08:36:51  Агротехнологиче	университет имени п.А.Столышина» ский факультет
/никальный программный ключ: -3ba42f5deae <b>4offof</b> nb <b>fi66%                                   </b>	-
рээл гээсэг <b>Отготг но направлению</b> - 19.04:03-11роду	кты питания животного происхождения
МЕТОДИЧЕС	СКИЕ УКАЗАНИЯ
по освоению уч	ебной дисциплины
Б1.О.06 Инновационная деятельность в с	фере производства продуктов питания
	ность (профиль)
« <u>Биотехнология продуктов лечебного, с</u>	пециального и профилактического питания»
Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисци-	
плины кафедра -	
Разработчик, Д.т.н., доцент	Е.А. Молибога
Оме	ск

# СОДЕРЖАНИЕ

введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисципли-	7
ны	
2.1. Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины	7
2.2. Содержание дисциплины по разделам	7
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося, условия допуска	8
к экзамену	
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	8
4. Лекционные занятия	8
5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним	9
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	11
7. Программа внеаудиторной академической работы обучающегося по дисциплине	12
7.1. Выполнение с сдача электронной презентации и доклада	12
7.1.1. Место электронной презентации /доклада в структуре дисциплины	12
7.2. Перечень примерных тем электронной презентации /доклада	12
7.2.1. Шкала и критерии оценивания	16
7.3. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	16
7.3.1 Шкала и критерии оценивания	17
7.4 Самоподготовка к аудиторным занятиям	18
7.4.1 Шкала и критерии оценивания	18
7.5 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах)	18
проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины	
8. Входной и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы	18
обучающегося	
8.1. Вопросы для проведения входного контроля	18
8.2. Текущий контроль успеваемости	19
9. Промежуточная (семестровая) аттестация	19
9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения	21
дисциплины	
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	21
для экзамена	
9.3. Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины	25
9.3.1. Шкала и критерии оценивания	22
9.4 Перечень примерных вопросов к экзамену	22
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	28

# ВВЕДЕНИЕ

- 1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.
- 2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.
- 3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.
- 4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

# Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

# 1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

**Цель дисциплины** - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

## В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия владеть: навыками осуществления управление производством продукции из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности;

знать: как разрабатывать стратегию и инвестиционную политику предприятия;

**УМЕТЬ**: как осуществлять управление производством продукции из сырья животного и растительного происхождения с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности.

# 1.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

в фор	омпетенции, мировании кото- действована дис- циплина	Код и наиме- нование ин- дикатора дос- тижений ком-	формируе	омпоненты компет емые в рамках данн идаемый результат	ой дисциплины
код	наименование	петенции	знать и пони- мать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
	1		2	3	4
			сиональные ком		
ОПК-1	Способен разра- батывать эффек- тивную страте- гию, инновацион- ную политику и конкурентоспо-	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Разрабатывает стратегию и инвестиционную политику предприятия	Знать как разрабатывать стратегию и инвестиционную политику предприятия	Уметь разрабатывать стратегию и инвестиционную политику предприятия	Владеть навыками разработки страте- гии и инвестицион- ной политики пред- приятия
	собные концеп- ции предприятия	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Организует исследования по проектиро- ванию новой продукции	Знать навыки организации исследований по проектированию новой продукции	Уметь организовать исследования по проектированию новой продукции	Владеть навыками организации исследований по проектированию новой продукции
ОПК-2	Способен разра- батывать меро- приятия по со- вершенствова- нию технологиче- ских процессов	ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> Организует исследования по проектиро- ванию новой продукции.	Знает навыки организации исследований по проектированию новой продукции.	Умеет организовывать исследования по проектированию новой продукции.	Владеть навыками организации исследований по проектированию новой продукции.
	производства продукции различного назначения	ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции из растительного сырья с заданными свойствами.	Знает как использовать основные принципы и подходы к созданию новой продукции из растительного сырья с заданными свойствами.	Уметь использовать основные принципы и подходы к созданию новой продукции из растительного сырья с заданными свойствами.	Владеть навыками использования основных принципов и подходов к созданию новой продукции из растительного сырья с заданными свойствами.
		ИД-2 <sub>ОПК-3</sub> Анализирует технологиче- ские процессы с целью со- вершенствова- ния производ- ства	Знать как ана- лизировать технологиче- ские процессы с целью со- вершенство- вания произ- водства	Уметь анализировать технологические процессы с целью совершенствования производства	Владеть навыками анализа технологи- ческих процессов с целью совершенст- вования производ- ства

1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Мишекс панавание жимпетенции жимпетенци		1.2.	Invitative florestre	лен, критериев и	шкал оценивания и этапо		анности компетенций	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
Ищение и название компетенции и на предприятия тенции и на проектированности и мета разрабатывать стратегию и навестиционную политику предприятия на предпр					l · · ·			высокий	
Списто на ваний и навымов недотаточно одновного политику предприятия на призорания и навымов недотаточно одновного политику предприятия на призорания и навымов недотаточно одновного политику предприятия на предпри						Оценки сформирова	инности компетенций	1	
Индевс и название компетенции  Мод индикаторы компетенции  Тенции  Мод индикаторы компетенции  Мод индикаторы компетенции  Мод мартим  тенции  Мод индикаторы компетенции					2	3	4	5	
Модиста на мажение и и и и и и и мажение и и и и и и мажение и и и и и и мажение и и и и и и и и и и и и и и и и и и					I =		Оценка «хорошо»	<u> </u>	
мазавие компетенции в делом среднения в полноги жений лимен тенции в делом среднения в целом среднения в делом среднения в делом среднения и спедеравний порожиться и инвестиционного политики предприятия и инвестиционного компетенции и инвестиционного компетенции и инвестиционного политики предприятия и инвестиционного компетенции и инвестиционного политики предприятия и инвестиционного политики предприятия и инвестиционного политику предприятия и инвестиционного политики предприят	Munorous	Код индика-					рованности компетенции		Формы и сред-
мере не сформирования и мере		тора дости-	Индикаторы компе-		Компетенция в полной			Сформированность ком-	ства контроля
мини и извышей видеотато требованиям, и менецика языний, умений, навыкое и мотиваниям, умений,		жений компе-	тенции		•				формирования
иний и навыков недостаточь он для решения прагических (профессиональных) задач  Полнота знаний  Внагь как разра- батывать страте- пко и невестиць- онную политику предприятия  Наличие умений  Наличие навыков (иладеиие опытом)  Полнота знаний  Вплагть навыков (иладеиие опытом)  Полнота знаний  Полнота знаний  Наличие навыков (иладеиие опытом)  Полнота знаний  Полнота знаний  Наличие навыков (иладеиие опытом)  Полнота знаний  По	Компетенции	тенции				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		•	компетенций
но для решения практиче- сиях (профессиональных) задач  Полнота знаний  Знатъ как разра- батывать стратегим и мевестиц- инжертико и мевестици- инжертиковании и инжестици- инжертиковании инжерти- и				11021)	ний и навыков недостаточ-	требованиям. Имею-	Имеющихся знаний, уме-	ниям. Имеющихся зна-	
Полнота знаний  Паличие умений  Полнота знаний  Паличие умений  Паличие навыков (впадение опытом)  Полнота знаний  Паличие навыков (впадение опытом)  Полнота знаний  Паличие умений  Паличие навыков (впадение опытом)  Полнота знаний  Паличие умений  Паличие умений  Паличие навыков (впадение опытом)  Полнота знаний  Паличие умений  Паличие умений  Паличие навыков (впадение опытом)  Полнота знаний  Паличие умений					но для решения практиче-	щихся знаний, умений,		ний, умений, навыков и	
Полнота знаний  Полнота знани					ских (профессиональных)	навыков в целом дос-	ции в целом достаточно	мотивации в полной ме-	
Полнота знаний знать как разрабать отратегию и инвестиционную политику предприятия навыков (владение опытом) и инвестиционной политики предприятия опроектировании новой продукции исследования по проектировании впяси продукции исследования по проектировании новой продукции исследования по проектировании впясительными продукции исследования по проектировании новой продукции исследований по проектировании новой продукции исследования по проектиро					задач	таточно для решения	для решения стандарт-	ре достаточно для реше-	
Полнота знаний  В знать как разрабать батьмай разрабатьменной ответици- ончую политику предприятия  Наличие умений  Наличие навыков (владение опытом)  Полнота знаний  Полнота знаний  Наличие умений  Полнота знаний  Полнот						практических (профес-	ных практических (про-	ния сложных практиче-	
ИД-2-опк-1  ИД-2-опк-2  ИД-2-опк-2  ИД-2-опк-2  ИД-2-опк-1  ИД-2-опк-2  ИД-2-						сиональных) задач	фессиональных) задач	` · ·	
ид-2 <sub>опк-1</sub> ид-2 <sub>опк-1</sub> ид-2 <sub>опк-1</sub> ид-2 <sub>опк-1</sub> ид-2 <sub>опк-1</sub> ид-2 <sub>опк-2</sub> ид-2					Критерии оц	енивания			
ид-2 <sub>спк.1</sub> ИД-2 <sub>спк.2</sub> ИД-2 <sub>спк.1</sub> ИД-2 <sub>спк.1</sub> ИД-2 <sub>спк.1</sub> ИД-2 <sub>спк.1</sub> ИД-2 <sub>спк.2</sub> ИД-2 <sub>спк.2</sub> ОПК-1  ОПК-1  ИД-2 <sub>спк.2</sub> ОПК-1  ОПК-1  ИД-2 <sub>спк.2</sub> ОПК-1  О			Полнота знаний						
ид-2 <sub>опк.1</sub> Ид-2 <sub>опк.1</sub> Ид-2 <sub>опк.1</sub> Ид-2 <sub>опк.1</sub> Ид-2 <sub>опк.1</sub> Ид-2 <sub>опк.1</sub> Ид-2 <sub>опк.2</sub> Ид-2 <sub>опк.2</sub> Ид-2 <sub>опк.1</sub> Ид-2 <sub>опк.1</sub> Ид-2 <sub>опк.2</sub> Опк.1  Опк				батывать страте-	вать стратегию и инвести-	знает как разрабаты-	ет как разрабатывать	рабатывать стратегию и	
ИД-2-опк-1  Наличие умений  Полнота знаний  ОПК-1  ОПК-1  Полнота знаний  ОПК-1  Полнота знаний  ОПК-1				гию и инвестици-	ционную политику пред-	вать стратегию и инве-	стратегию и инвестици-	инвестиционную полити-	
ИД-2 <sub>спк-1</sub> Наличие умений уметь разрабатывать стратегим и инвестиционную политику предприятия онную политику предприятия онную политику предприятия предприятия и инвестиционную политику предприятия предприятия и инвестиционной политики предприятия и инвестиционной политики предприятия политики предприятия и инвестиционной политики предприятия предприятия и инвестиционной политики предприятия предприятия и инвестиционной политики предприятия предприятия предприятия и инвестиционной политики предприятия предприятия предприятия предприятия и инвестиционной политики предприятия полотитики предичации исследований полотитики предприятия полотитики предприяти					приятия	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	онную политику пред-	ку предприятия	
ИД-2 <sub>опк-1</sub> ИД-2 <sub>опк-1</sub> ИД-2 <sub>опк-1</sub> Полнота знаний  ИД-2 <sub>опк-2</sub> ИД-2 <sub>опк-2</sub> Полнота знаний  ИД-2 <sub>опк-2</sub> Полнота знаний  Наличие навыков (владение опытом)  Кид-2 <sub>опк-2</sub> Полнота знаний  ОПК-1  ОПК-1  Полнота знаний  ОПК-1  ОПК-1  Полнота знаний  ОПК-1  Полнота знаний  ОПК-1  ОПК-1  Полнота знаний  ОПК-1  Полнота знаний  ОПК-1  ОПК					_	1 ' ' 1			
ИД-2 <sub>опк-2</sub> Пио и инвестиционную политику предприятия  информородитику предприятия  Наличие навыков (владение опытом)  Полнота знаний  ИД-2 <sub>опк-2</sub> ИД-2 <sub>опк-2</sub> Полнота знаний  Полнота зна			Наличие умений						
ОПК-1  Онную политику предприятия  Наличие навыков (владение опытом)  Владеть навыкам разработки стратегии и инвестиционной политики предприятия  Полнота знаний  Полнота знаний  Полнота знаний  Полнота знаний  ОПК-1  Полнота знаний  Полн				'	· ·			1	
Полнота знаний  ИД-2-опк-2  ИД-2-опк-2  Паличие навыков (владение опытом)  Ид-2-опк-2  Паличие навыков (владение опытом)  Ид-2-опк-2  Паличие навыков (владение опытом)  Полнота знаний  ОПК-1  Полнота знаний  ОПК-2  ОПК-1  ОПК-1  Полнота знаний  ОПК-2  ОПК-1  ОПК-2		ИД-2 <sub>ОПК-1</sub>		1	ную политику предприятия	•		. ,	
Наличие навыков (владение опытом) (владен навыками организации исследований по проектированию опрожетированию новой продукции осследований по проектированию новой п						1	политику предприятия	предприятия	
ОПК-1  (владение опытом)  (влад			Нолише повышев		Но вполост повышами воз	1 ' ' 1	Постотошно усроино впо	OTERALIO DEGESTO LIGHT	+
ОПК-1  Полнота знаний  Попровктирований по проектирований  Попроектирований по проектирований по проект								• •	
ОПК-1  Полнота знаний знать навыки организации исследований по проектированию новой продукции  Наличие умений навыков (владение опытом)  Наличие навыков (владение опытом)  Наличие навыков (владение опытом)  Не владет навыками организации и исследований по проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  Не знает как организовы- вать исследования по проектированию новой продукции  Полнота знаний знать навыки организовы- вать исследований по проектированию новой продукции  Не умеет организовать исследования по проектированию новой продукции информации информац			(владение опытом)						
ОПК-1  Полнота знаний Знать навыки организации исследований по проектированию новой продукции  Наличие умений Наличие навыков (владение опытом)  Не знает как организовы- вать исследований по проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  Полнота знаний Знать навыки организации исследований по проектированию новой продукции  Полнота знаний Знать навыки организации исследования по проектированию новой продукции  Наличие умений Не умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  Полнота знаний Знать навыки организации исследования по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо умеет применять навыки организации исследования по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо знает как применить навыки организации исследования по проектирований по п					I			II	
Полнота знаний Знатъ навыки организации исследования по проектированию новой продукции Наличие умений Ид-2 <sub>OПК-2</sub> ИД-2 <sub>OПК-2</sub> Полнота знаний Знатъ навыки организации исследования по проектированию новой продукции Не достаточно хорошо дукции Не достаточно хорошо умеет применять навыки организации исследований по проектированию новой продукции Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектирования по проектирования по проектирования по продукции Паличие навыков (владение опытом) (владение опытом) исследованию по проектированию по проектированию по проектированию по проектированию по проектированию по проектированию новой продукции не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектирования по проектирования по проектирования по проектирования по проектированию новой продукции не достаточно хорошо вначет как применять навыки организации исследований по проектированию новой продукции новой продукции на продукции исследований по проектированию новой продукции не достаточно хорошо умеет организации исследования по проектирования по проектирований п				· ·	продпринии	·	•	Подпитительной	
ОТК-Т  Полнота знаний  Знать навыки организации исследования по проектированию новой продукции  Наличие умений  ИД-2опк-2  ИД-2опк-2  Полнота знаний  Знать навыки организации исследования по проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  Владет навыка ми организации исследований по проектированию новой продукции  Не знает как организовыть вать исследования по проектированию новой продукции  Не знает как организовыть выки организации исследований по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо умеет организации исследований по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо организации исследования по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо вать исследований по проектирований новой продукции  Не достаточно хорошо вать исследований по проектирований новой продукции	0.514.4					тини продприятия			
ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> ИД-2	OHK-1		Полнота знаний	Знать навыки	Не знает как организовы-	Не достаточно хорошо	Достаточно хорошо зна-	Отлично знает навыки	
ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> Не умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  ИД-2 <sub>ОПК-2</sub>				организации	вать исследования по	умеет применять на-	ет как применить навыки	организации исследова-	
ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> Наличие умений  Наличие умений  Наличие умений  Не умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Не умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  Владеть навыками организации исследований по проектированию продукции  Не владеет навыками организации исследований по проектированию новой продукции  Не владеет навыками организации исследований по проектированию новой продукции  Не владеет навыками организации исследований по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Продукции  Продукции  Продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продичи исследований по проектирований по про				исследований по	проектированию новой	выки организации ис-	организации исследова-	ний по проектированию	
ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> Наличие умений  Наличие умений  Наличие умений  Уметь организовать исследования по проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  (владение опытом)  Не умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Не умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Продукции  Отлично умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Отлично умеет организовать исследования по проектированию новой продукции				проектированию	продукции	следований по проек-	ний по проектированию	новой продукции	
ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> Наличие умений  Уметь организовать исследования по проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  Ид-2 <sub>ОПК-2</sub> Не умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  Ками организованию по проектированию по проектированию по проектированию по проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  Не умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо умеет организовать исследования по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо владеет навыками организации исследований по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо владеет навыками организации исследований по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо владеет навыками организации исследований по проектированию новой продукции исследований по проектированию новой продукции продукции продукции исследований по проектированию новой продукции исследований				новой продукции		тированию новой про-	новой продукции		
ид-2 <sub>опк-2</sub> Вать исследования по проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  Вать исследования по проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  Вать исследования по проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  Вать исследования по проектированию новой продукции  Не владеет навыками организации исследований по проектированию новой продукции  Не владеет навыками организации исследований по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо владеет навыками организации исследований по проектированию новой продукции исследований по проектированию новой продукции  Вать исследования по проектированию новой продукции  Продукции  Не достаточно хорошо владеет навыками организации исследований по проектированию новой продукции исследований по проектированию новой продукции исследований по проектированию новой продукции  Вать исследования по проектированию новой продукции									
ния по проекти- рованию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  Ния по проекти- рованию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом)  ния по проектированию новой продукции  Не владеет навыками ор- ганизации исследований по проектированию новой продукции  Не владеет навыками ор- ганизации исследований по проектированию новой продукции  Не владеет навыками ор- ганизации исследований по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо владеет навыками организа- форганизации исследо- ваний по проектирова- ии исследований по проектированию новой продукции  Проектированию новой продукции  Проектированию новой проектированию новой проектированию новой проектирований по проектированию новой проектированию новой проектированию новой проектированию новой проектированию новой проектированию новой проектированию новой проектированию новой			Наличие умений					,	
ния по проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом) исследований по проектированию новой проектированию новой проектированию новой продукции  Наличие навыков (владение опытом) исследований по проектированию новой продукции  Наличие навыка- не владеет навыками ор- не достаточно хорошо (достаточно хорошо вланий по проектирований новой нарижение навыками организации исследований по проектированию новой продукции  Не достаточно хорошо достаточно хорошо вланий по проектирований исследований по проектирований по		ИД-2 <sub>ОПК-2</sub>					-		
Продукции  Наличие навыков (владение опытом)  Ками организации исследований по проектированию новой прое		.,			рованию новои продукции	•		1 -	
Наличие навыков (владение опытом) Владеть навыка- исследований по проектированию проектирований по проектированию проектирований по проектированию проектирований по проектир				1 '			нию новои продукции	продукции	
(владение опытом) ми организации ганизации исследований по проектированию по проектированию по проектированию по проектированию по проектированию продукции ваний по проектирова- проектированию новой проектированию новой продукции ваний по проектированию новой продукции			Напичие навыче	•	Не впалеет навыками од		Лостаточно усроию вла	Отпично впалеет навы	
исследований по по проектированию новой организации исследо- ции исследований по дований по проектирова- проектированию по проектированию новой нию новой продукции						•		• •	
проектированию продукции ваний по проектирова- проектированию новой нию новой продукции			(Bridgetivic Ottoriow)			1			
								1	
				новой продукции		нию новой продукции	продукции		

# 2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дис-

# 2.1 Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины

		Трудоем	икость, час
Pur vijočijoŭ počo:	2 семес	тр, 1 курс*	
Вид учебной рабо	ГЫ	очная	заочная форма
		№ сем.	№ курса
1. Аудиторные занятия, всего		106	16
- лекции		38	2
- практические занятия (включая се	минары)	68	12
- лабораторные работы		-	-
- консультации		20	-
2. Внеаудиторная академическая ра	бота	54	160
2.1 Фиксированные виды внеауди	торных самостоя-	10	40
тельных работ:		10	40
Выполнение и сдача/защита индивиду	ального задания в		
виде**			
2.2 Самостоятельное изучение тем	ı/вопросов про-	15	40
граммы		10	40
2.3 Самоподготовка к аудиторным	занятиям	15	40
2.4 Самоподготовка к участию и уч	астие в контроль-		
но-оценочных мероприятиях, пров	одимых в рамках те-	14	40
кущего контроля освоения дисциплин	ны ( <i>за исключением</i>	14	40
учтённых в пп. 2.1 – 2.2):			
3. Получение диф. зачёта по итогам	освоения дисцип-	4	4
лины		+	7
ОБЩАЯ трудоемкость дисципли-	Часы	180	180
ны:	Зачетные единицы	5	5

Примечание:

# 2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование	<b>г</b> рудо	емкос					ение п	о видам	ущего 1 и промежуточноў ции	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
•			Аудит	орная р	абота		Е	BAPC	Tet	효호
Укрупненные темы раздела				заня	ТИЯ			(I)	Mbl PMC	Ä, F
	общая	BCETO	лекции	практические (всех форм)	лабораторные	консультации	BCETO			
	2		4		6	7	8	9	10	11
	0		форма	обучен	ИЯ					
Плановые технико- экономические нормативы и нормы для пищевых продук- тов 1.1 Понятие о плановых нор- мативах и нормах	50	40	10	17		4	14	2		
	Плановые технико- экономические нормативы и нормы для пищевых продук- тов 1.1 Понятие о плановых нор-	Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела  Тлановые технико- экономические нормативы и нормы для пищевых продуктов  1.1 Понятие о плановых нормативах и нормах	Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела  2 3 Очная обмень о	Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела  2 3 4 Очная форма Плановые технико- экономические нормативы и нормы для пищевых продуктов 1.1 Понятие о плановых нормативах и нормах	Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела  ВЕППО О О О О О О О О О О О О О О О О О О	Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела (	Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела (

<sup>\* –</sup> **семестр** – для очной и очно-заочной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения; \*\* – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

			1					1			
	характеристика стандартов и										
	норм										
	1.3 Трудовые нормативы, их										
	виды и назначение										
	1.4 Материальные нормати-										
	вы, их виды и применение										<del>                                     </del>
	1.5 Методы разработки										
	плановых нормативов и норм										
	Необходимость внедрения	50	40	10	17	-	4	14	2		
	инновационного подхода при										
	организации трудовой дея-										
	тельности предприятия										
	2.1 Понятие инновационной										
2	деятельности на предприятии										
_	2.2 Экономическая целесооб-										
	разность для предприятий										
	использования инновации										
	2.3 Цели инновационной дея-										
	тельности на предприятиях										
	2.4 Конкурентоспособность										
3	Классификация инновацион-	50	40	10	17	-	4	14	2		
	ных стратегий										
	3.1 Понятие и значение инно-										
	вационной стратегии										
	3.2 Цели и эффективность										
	инновационной деятельности										
	3.3 Виды стратегий в иннова-										
	ционном менеджменте										
	3.4 Стратегия технологическо-										
	го менеджмента										
4	Роль человеческого фактора	30	22	8	17	-	4	14	4		
	в активизации инновационной										
	деятельности										
	4.1 Понятие человеческого										
	фактора и инноваций										
	4.2 Риски в инновационной										
	деятельности										
	4.3 Содержание инновацион-										
	ной деятельности предпри-										
	ятия 4.4 Место и роль персонала										-
	предприятий в управлении										
	инновационными процессами										
	4.5. Пути совершенствования										
	работы персонала инноваци-										
	онного предприятия										
	4.6. Инновационный климат										
	общества										
	Промежуточная аттестация	180	10	38	68	-	20	54	10	зачет	
	· .		6								
	Итого по дисциплине	180	10	38	68	-	20	54	10		
			6								
		2	3	. 4	5	6	7	8	9	10	11
		3a	очная	форма	а обуче	РИЯ					
	Ппоновно томичес	A E	1	4	1		<del></del>	40	10	Τ	1
	Плановые технико-	45	4	1	4	-	-	40	10		
	экономические нормативы и										
	нормы для пищевых продуктов										
1	1.1 Понятие о плановых нор-										<del>                                     </del>
	мативах и нормах										
	a.iiaoan a liopinan		i	i				1		1	1
1											
	1.2 Классификация и характеристика стандартов и										

	норм						<u> </u>				
	1.3 Трудовые нормативы, их										
	виды и назначение										
	1.4 Материальные нормати-										
	вы, их виды и применение										
	1.5 Методы разработки										
	плановых нормативов и норм										
	Необходимость внедрения	45	4	1	4	-	-	40	10		
	инновационного подхода при										
	организации трудовой дея-										
	тельности предприятия										
	2.1 Понятие инновационной										
	деятельности на предприятии										
2	2.2 Экономическая целесооб-										
	разность для предприятий										
	использования инновации										
	2.3 Цели инновационной дея-										
	тельности на предприятиях										
	2.4 Конкурентоспособность										
3	Классификация инновацион-	45	4	1	4	-	_	40	10		
	ных стратегий		_								
	3.1 Понятие и значение инно-										
	вационной стратегии										
	3.2 Цели и эффективность										
	инновационной деятельности										
	3.3 Виды стратегий в иннова-										
	ционном менеджменте										
	3.4 Стратегия технологическо-										
	го менеджмента										
4	Роль человеческого фактора	45	4	1	4	_	_	40	10		
'	в активизации инновационной	10		•				10	10		
	деятельности										
	4.1 Понятие человеческого										
	фактора и инноваций										
	4.2 Риски в инновационной										
	деятельности										
	4.3 Содержание инновацион-										
	ной деятельности предпри-										
	ятия										
	4.4 Место и роль персонала										
	предприятий в управлении										
	инновационными процессами										
1	4.5. Пути совершенствования										
1	работы персонала инноваци-										
1	раооты персонала инноваци- онного предприятия										
	4.6. Инновационный климат										
-	общества	180	16	4	12			16	40	201107	
	Промежуточная аттестация	100	וט	4	12	-	_	0	40	зачет	
	Итого по писшиппии	180	16	4	12			16	40		
	Итого по дисциплине	100	10	4	12	-	_		40		
					L			0		I .	

# 3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося 3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция — самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;

- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятиям, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

# 4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

N	<u>o</u>		Трудоег	мкость по разделу, час.	Применяє	емые
разде- ла	лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	очная форма	заочная форма	интеракти формы об ния	вные
1	2	3	4	5	6	
1	1	Плановые технико-экономические нормативы и нормы для пищевых продуктов 1.1 Понятие о плановых нормативах и нормах 1.2 Классификация и характеристика стандартов и норм	4	1	Лекция - в лизаци	-
2	,	1.3 Трудовые нормативы, их виды и назначение 1.4 Материальные нормативы, их виды и применение 1.5 Методы разработки плановых нормативов и норм	4	'		
3	2	Необходимость внедрения инновационного подхода при организации трудовой деятельноти предприятия  2.1 Понятие инновационной деятельности на предприятии  2.2 Экономическая целесообразность для предприятий использования инновации	4	1	Лекция - в лизаци	- 1
4		<ul><li>2.3 Цели инновационной деятельности на предприятиях</li><li>2.4 Конкурентоспособность</li></ul>	4			
5	3	Классификация инновационных стратегий  3.1 Понятие и значение инновационной страте- ии  3.2 Цели и эффективность инновационной деятельности	4	1	Лекция - в лизаци	•
6		В.З Виды стратегий в инновационном менедж- менте     В.4 Стратегия технологического менеджмента	4		этгацг	
7		Роль человеческого фактора в активизации инновационной деятельности 4.1 Понятие человеческого фактора и инноваций	4			
8	4	1.2 Риски в инновационной деятельности 1.3 Содержание инновационной деятельности предприятия 1.4 Место и роль персонала предприятий в правлении инновационными процессами	4	1	Лекция - в лизаци	•
		4.5. Пути совершенствования работы персона- па инновационного предприятия	4			-
		4.6. Инновационный климат общества	2			
	20==	Общая трудоемкость лекционного курса	38	4	X	
		лекций по дисциплине: час.	011110=	/outro 00011105 #0055	a a6v#va····-	час.
	СНРО	я/очно-заочная форма	- очная	/очно-заочная форм	а обучения	

обучения		
- заочная форма обучения	- заочная форма обучения	

### Примечания:

- материально-техническое обеспечение лекционного курса см. Приложение 6;
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечноинформационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.

### 5. Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

Nº	2				кость по ту, час.		
раздела (модуля)	занятия	Тема занятия / Примерные вопросы на обсужд (для семинарских занятий)		очная форма	заочная форма	Используемые интерактивные формы**	Связь за- нятия с ВАРС*
1	2	3		4	5	6	7
		Инновационный менеджмент организации		15	4	Деловая игра	
		1. Взаимосвязь инновационных пр	роцес-				
1	2	сов в управлении предприятием					
		Теория и основные направлени инновационного управления предприятием     Общие принципы и подходы в принятии и реализации инновации		-			
	3	решений Планирование финансовой деятельности предприятия 1. Основное предназначение управления финансами предприя	тия	15	4	Деловая игра	
2	4	2. Финансовое планирование     Основная структурная единица, отвечающая за инновационный по в организации деятельности предприятия     1. Организация инновационной деятельности     2. R&D как основная структурная единица, отвечающая за инновационный подход в организадеятельности предприятия		22	4	Деловая игра	
	L R	деятельности предприятия сего практических занятий по час	: Naı	 них в интер	 	форме <sup>.</sup>	час.
		дисциплине:	. VIS I	INV B NUIC			
		- очная форма обучения - заочная форма обучения				ная форма обуче	
+ > /		aco man qopina ooy ioninn	1		3401	Tan woping ooyac	

<sup>\*</sup> Условные обозначения:

**ОСП** – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; **УЗ СРС** – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; **ПР СРС** – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.

<sup>\*\*</sup> в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения) (заполняется в случае осуществления образовательного процесса с использованием массовых открытых онлайн-курсов (МООК) по подмодели 3 «МООК как элемент активации обучения в аудитории на основе предварительно-

### го самостоятельного изучения»)

#### Примечания:

- материально-техническое обеспечение практических занятий см. Приложение 6;
- обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса см. Приложения 1 и 2.

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятия подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия, а также изучение массового открытого онлайн-курса «Название».

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

# 6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Такими журналами являются. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.
- 2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого- либо утверждения.
- 3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

# 5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

- 5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ
- 5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине

Не предусмотрено учебным планом

# 5.1.2 Выполнение и сдача презентации

# 5.1.2.1 Место электронной презентации/доклада в структуре дисциплины

	формирование/развитие которых
обучающимися сопровождается или обеспеч	ивается в ходе выполнения

завершается выполнением <b>электронной</b> презентации/доклада		электронной презентации/доклада		
Nº	Наименование			
2	Инновационный менеджмент			
	организации			
	1. Взаимосвязь инновационных			
	процессов в управлении предпри-			
	ятием			
	2. Теория и основные			
	направления инновационного			
	управления предприятием			
	3. Общие принципы и подходы в			
	принятии и реализации			
	инновационных решений			

### 5.1.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации/доклада/

- Продуктовые инновации
- Предпосылки разработки стратегии развития промышленных предприятий
- Инновационная деятельность на пищевых предприятиях
- Основные причины необходимости развития инновационного подхода
- Планирование производства и реализации продукции пищевого предприятия
- Производственный процесс и его составные части
- Принципы организации производственных процессов
- Содержание плана производства и реализации продукции
- Исходные данные для расчета плана производства и реализации продукции

# 5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации/доклада

- 1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации/доклада см. Приложение 6.
- 2. Обеспечение процесса выполнения электронной презентации/доклада учебной, учебнометодической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса см. Приложение 1, 2, 3.

# Этапы работы над электронной презентацией / докладом

**Выбор темы**. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае обучающемуся предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы электронной презентации /доклада из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему электронной презентации /доклада, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем электронной презентации /доклада, но его можно использовать для составления плана работы.

**Составление плана**. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план электронной презентации /доклада, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Электронная презентация /доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, библиографический список. В зависимости от тематики электронной презентации /доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д.

Наиболее традиционной является следующая структура электронной презентации:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы). 2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Основная часть

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

**Оглавление** (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) электронной презентации /доклада и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

**Введение.** В этой части электронной презентации /доклада обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели и задачи работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в электронной презентации /доклада, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 слайдов.

**Основная часть** доклада может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, раскрывающие поставленные задачи, указывается, что нового лично для себя вынес автор электронной презентации /доклада из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения, по проблеме, рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

**Приложения** могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

**Библиографический список.** Здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. При работе над рефератом крайне важно использовать не менее двадцати публикаций и источников. Список составляется согласно правилам библиографического описания. Обязательными являются адресные ссылки на научные работы.

#### Процедура оценивания

При аттестации обучающегося по итогам его работы над электронной презентации /доклада, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки критерии оценки содержания электронной презентации /доклада, критерии оценки оформления электронной презентации /доклада, критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии.

- 1. Критерии оценки содержания электронной презентации /доклада: степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании электронной презентации /доклада.
- 2 Критерии оценки оформления электронной презентации /доклада: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.
- 3. Критерии оценки качества подготовки электронной презентации /доклада: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения электронной презентации /доклада, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении электронной презентации /доклада, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;
- 4. Критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

Электронная презентация разрабатывается к одному из вопросов семинарского занятия. Она должна отражать, раскрывать и иллюстрировать основные положения выбранной темы. В связи с этим крайне важно правильно спланировать презентацию. Этапы создания презентации: определение целей и задач; сбор информации по теме; определение основной идеи презентации; создание структуры; подготовка заключения. Готовая работа представляется преподавателю для проверки на диске и распечатанной на бумаге. Презентация оценивается на 5 баллов, если: материал презентации логичен, соответствует вышеизложенным требованиям и умело, представлен на аудитории.

Правила оформления электронной презентации.

Основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах чёрными буквами - не у всех это получается стильно;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух трёх цветов;
- > шрифты с засечками читаются легче, чем гротески (шрифты без засечек);
- шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета;
- идеальное сочетание текста, света и фона: тёмный шрифт, светлый фон;
- > всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- каждый слайд должен иметь заголовок;
- > все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более 3-х иллюстраций; не более 17 слов;
- > слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- на слайдах должны быть тезисы они сопровождают подробное изложение мыслей докладчика, а не наоборот;
- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись.

Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- 1. Общие требования к смыслу и оформлению:
  - всегда необходимо отталкиваться от целей презентации и от условий прочтения;
- 2. Общий порядок слайдов:
  - титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
  - план презентации (5-6 пунктов это максимум);
  - основная часть (не более 10 слайдов);
  - заключение (выводы);
  - спасибо за внимание (подпись).
- 3.Общие требования к стилевому оформлению:
- изайн должен быть простым и лаконичным.

Оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части. После создания презентации и её оформления, необходимо отрепетировать её показ и своё выступление, проверить, как будет выглядеть презентация в целом (на проекционном экране), насколько скоро и адекватно она воспринимается из разных мест аудитории, при разном освещении, шумовом сопровождении, в обстановке, максимально приближённой к реальным условиям выступления.

# **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ** электронной презентации

- оценка «*отпично*» по презентации присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержание соответствует теме электронной презентации; обучающийся на высоком уровне представил презентацию аудитории;
- оценка «*хорошо*» по презентации присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
- оценка «*удовлетворительно*» по презентации присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
- оценка «*неудовлетворительно*» по презентации присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе (Приложение 2).

# 5.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в *Приложении 9* «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

### 5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер разде-	Тема в составе раздела/вопрос в составе	Расчетная тру-	Форма текущего кон-			
ла дисципли- темы раздела, вынесенные на самостоя-		доемкость, час	троля по теме			
НЫ	тельное изучение					
1	2	3	4			
Очная форма обучения						
2	Свойства инноваций	10	Доклад			
3	3 Виды инноваций и их классификация					
Заочная форма обучения						
4	Классификация инноваций, учитывающая	40	Доклад			
	развитие технологий на основе «подрыв-					
	ных» инноваций					

### Примечание:

- учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.

# **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ** самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «**не зачтено**» выставляется, если обучающийся не аккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

# 5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым пре- дусмотрена самоподготовка	Характер (со- держание) са- моподготовки	Организационная основа са- моподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час				
	Очная форма обучения							
Семинарские занятия	Подготовка по темам семи- нарских заня- тий	1. Инновации, их экономическая сущность и значение     2. Роль инноваций в развитии предприятия.      3. Роль инновационной деятельности в увеличении прибыли предприятия.      4. Инновационная деятельность малых предприятий (перспективы и роль в развитии российской экономики)	1. Рассмотрение вопросов семинара 2. Изучение литературы по вопросам семинара 3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	10				
		Заочная форма обучения						
		5. Инновации, их экономическая сущность и значение 6. Роль инноваций в развитии предприятия.  7. Роль инновационной деятельности в увеличении прибыли предприятия.  Инновационная деятельность малых предприятий (перспективы и роль в развитии российской экономики)	4. Рассмотрение вопросов семинара 5. Изучение литературы по вопросам семинара Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	40				

# **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ** самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.4 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

		контроли совеснии диодинишь		
Наименование оценочного средства	Охват обу- чающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час	
оредотва			очная	заочная
1	2	3	4	5
Входной	Фронтальный	Устный опрос или тестирование,		4
Текущий	Фронтальный	Индивидуальный устный опрос перед выполнением практической работы	8	
Рубежный	Фронтальный	Письменный опрос или тестирова- ние		
Выходной	Фронтальный	тестирование		

# 9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения					
промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:					
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучаю-					
щихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего					
профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»					
Основные характеристики					
промежуточной аттеста	ации обучающихся по итогам изучения дисциплины				
Цель промежуточной аттеста-	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и				
ции -	задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.1.1 на-				
•	стоящего документа				
Форма промежуточной атте-	дифференцированный зачет				
стации -					
	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осу-				
Место процедуры получения	ществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отве-				
зачёта в графике учебного про-	дённого на изучение дисциплины				
цесса	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе				
	семестра				
	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая				
Основные условия получения	самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, уста-				
обучающимся зачёта:	новленные графиком учебного процесса по дисциплине;				
ооу чающимом зачета.	2) прошёл заключительное тестирование;				
	3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.				

## 9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

### 9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение. Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в электронной. Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы разных типов (одиночный и множественный выбор, открытые (ввод ответа с клавиатуры), на упорядочение, соответствие и др.). На тестирование выносятся вопросы из каждого раздела дисциплины.

ПЕРЕЧЕНЬ				
литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины				
Автор, наименование, выходные данные	Доступ			
Гаврилова Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: биотехнологии специализированной пищевой продукции: учебник. Кн. 3: учебник / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин М.: Изд-во ФГБНУ «Росинформагротех», 2018. – 196 с ISBN 978-5-9500917-9-7	НСХБ			
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации / Гаврилова Н. Б., Щетинин М. П Москва: КолосС, 2013. (Учебники и учеб пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0809-3 Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт] URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208093.html Режим доступа: по подписке.	http://www.studentlibrary.ru/			
Горленко, В. А. Научные основы биотехнологии. Часть І. Нанотехнологии в биологии: учебное пособие / В. А. Горленко, Н. М. Кутузова, С. К. Пятунина Москва: Прометей, 2013 262 с ISBN 978-5-7042-2445-7 Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт] URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785704224457.html Режим доступа: по подписке.	http://www.studentlibrary.ru			

Венецианский, А. С. Текнология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / А. С. Венецианский, О. Ю. Мишина Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2014 80 с Текст : электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/615070— Режим доступа: по подлиске.  Карпеня, М. М. Текнология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минок : Новое знание : Москва : ИНФРА-М, 2021. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалаврият) - ISBN 978-5-16-010304-4 Текст : электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/1353319. — Режим доступа: по подлиске.  Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузымина, Ю. С. Пункова 6-е изд Москва : Дашков и К, 2018 328 с ISBN 978-5-394-02988-2. — Текст : электронный. — URL: https://znanium.com/catalog/product/430491. — Режим доступа: по подписке.  Перспективы производства продуктов питания нового поколения : сб. материалов И УМеждунар. науч-практ. конф., посващ. 80-летию факт. технологии молоч. продуктов Ом. гос. аграр. ун-та : 19-20 мая 2011 г. / М-во сел. хоз-ва и продовольствия Ом. обл., Ом. гос. аграр. ун-т, Семипалат. гос. ун-т Омок : Вариант-Омск, 2011. — 310 с. Молибога Е. А. Инновации в производстве сырных и плавленых сырных продуктов. Касторных продуктов. Текст Текст. электронный. — URL: https://znanium.com/catalog/product/1062300. — Режим доступа: по подписке.  Рогов, И. А. Почарая биотехнология : В 4 кн. Кн. 1. Основа пишевой биотехнология и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 978-5932-0104-4 Текст. : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. — URL https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9593201044.html Режим доступа: по подписке.  Химический состав российских пищевых продуктов книга 1. Общая техно-погия мася (Р		
учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание : Москва : ИНФРА-М, 2021. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-010304-4 Текст : электронный ИПС : Мил. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-010304-4 Текст : электронный ИПС : Мил. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-394- молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова - 6-е изд Москва : Дашков и К. 2018 328 с ISBN 978-5-394- узык 1028-82 Текст : электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/430491. — Режим доступа: по подписке. Перспективы производства продуктов питания нового поколения : сб. материалов IV Междунар. науч-практ. конф., посвящ, 80-летию фак. технологии молоч. продуктов Ом. гос. аграр. ун-та : 19-20 мая 2011 г. / М-во сел. хоз-ва и продовольствия Ом. обл., Ом. гос. аграр. ун-т. Семипалат. гос. ун-т Омок: Вариант-Омок, 2011 - 310 с. — Молибога Е. А. Инновации в производстве сырных и плавленых сырных продуктов : монография / Е. А. Молибога ; Ом. гос. аграр. ун-т. Омок: Вариант-Омок, 2011 - 310 с. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-005309-7 Текст : электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/1062300. — Режим доступа: по подписке.  Рогов, И. А. Пищевая биотехнология : В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, П. В. Антилова, Г. П. Шуваева - Москва : Колосс, 2013 440 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений). ISBN 5953-20104-4 Текст : электронный // 9БС "Консультант студента" : [сайт] URL https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953201044. html Режим доступат то подписке.  Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г., Казюлин Г. П Москва : Колосс, 2013 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных продитске. Нитр.//www.studentlibrary.ru/book/ISBN59553206433. html Режим доступат технология на гоступат на гоступат на гос	Мишина Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2014 80 с Текст : электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/615070— Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузымина, Ю. С. Пучкова 6-е изд Москва : Дашков и К, 2018 328 с ISBN 978-5-394-02988-2 Текст : электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/430491 Режим доступа: по подписке. Перспективы производства продуктов питания нового поколения : сб. материалов IV Междунар. научпракт. конф., посвящ, 80-летию фак. технологии молоч, продуктов Ом. гос. аграр. ун-та : 19-20 мая 2011 г. / М-во сел. хоз-ва и продовольствия Ом. обл., Ом. гос. аграр. ун-т. Семипалат. гос. ун-т Омск : Вариант-Омск, 2011 310 с. Молибога Е. А. Инновации в производстве сырных и плавленых сырных продуктов : монография / Е. А. Молибога ; Ом. гос. аграр. ун-т Омск : Вариант-Омск, 2010 206 с. Пишевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков. Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 318 с. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-005309-7 Текст : электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/1062300. — Режим доступа: по подписке.  Рогов, И. А. Пищевая биотехнология : В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева - Москва : Колосс, 2013 440 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 5-9532-0104-4 Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт] URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953201044.html Режим доступа : по подписке.  Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология имаса / Рогов И. А. , Забашта А. Г., Казолин Г. П Москва : Колосс, 2013 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. завений) - ISBN 978-5-9532-0643-3 Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента"; [сайт] URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html Режим доступа: по подписке  Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Интитиния РАМН ; под ред. Е. М. Скурихина, В. А. Тутельяна	учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2021. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-010304-4 Текст : электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/1353319. — Режим доступа: по	http://znanium.com
териалов IV Междунар. научпракт. конф., посвящ. 80-летию фак. технологии молоч. продуктов Ом. гос. аграр. ун-та: 19-20 мая 2011 г. / М-во сел. хоз-ва и продовольствия Ом. обл., Ом. гос. аграр. ун-т. Семипалат. гос. ун-т Омск: Вариант-Омск, 2011. — 310 с.  Молибога Е. А. Инновации в производстве сырных и плавленых сырных продуктов: монография / Е. А. Молибога; Ом. гос. аграр. ун-т Омск: Вариант-Омск, 2010 206 с.  Пишевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков. Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 318 с. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-005309-7 Текст: электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/1062300. — Режим доступа: по подписке.  Рогов, И. А. Пищевая биотехнология: В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, В. В. Антипова, Г. П. Шуваева - Москва: КолосС, 2013 440 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 978-5-9532-0104-4 Текст: электронный // ЭБС "Консультатт студента": [сайт]. — URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953201044.html Режим доступа: по подписке.  Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г., Казюлин Г. П Москва: КолосС, 2013 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3 Текст: электронный // ЭБС "Консультатт студента": [сайт] URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html Режим доступа: по подписке  Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Ин-титания рЯМН; под ред. Е. М. Скурихина, В. А. Тутельяна М.: ДеЛи НСХБ принт, 2002 236 с.  Вопросы питания: научпракт. журн М.: ГЭОТАР-Медиа, 1932 - НСХБ пром-сть, 1930 -	Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова 6-е изд Москва: Дашков и К, 2018 328 с ISBN 978-5-394-02988-2 Текст: электронный URL:	http://znanium.com
продуктов : монография / Е. А. Молибога ; Ом. гос. аграр. ун-т Омск : Вариант-Омск, 2010 206 с.  Пишевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков. Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 318 с. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-005309-7 Текст : электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/1062300. — Режим доступа: по подписке.  Рогов, И. А. Пищевая биотехнология : В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева - Москва : КолосС, 2013 440 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 5-9532-0104-4 Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт] URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953201044.html Режим доступа : по подписке.  Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г. , Казюлин Г. П Москва : КолосС, 2013 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3 Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт] URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html Режим доступа : по подписке  Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Ин-т питания РАМН ; под ред. Е. М. Скурихина, В. А. Тутельяна М. : ДеЛи нСХБ  Пищевая промышленность : ежемес. научпроизв. журн М. : Пищевая пром-сть, 1930 -	териалов IV Междунар. научпракт. конф., посвящ. 80-летию фак. технологии молоч. продуктов Ом. гос. аграр. ун-та: 19-20 мая 2011 г. / М-во сел. хоз-ва и продовольствия Ом. обл., Ом. гос. аграр. ун-т, Семипалат. гос. ун-т Омск: Вариант-Омск, 2011. — 310 с.	НСХБ
Пишевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков. Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 318 с. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-005309-7 Текст: электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/1062300. — Режим доступа: по подписке.  Рогов, И. А. Пищевая биотехнология: В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева - Москва: Колосс, 2013 440 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 5-9532-0104-4 Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. — URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953201044.html Режим доступа: по подписке.  Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г. , Казюлин Г. П Москва: Колосс, 2013 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3 Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт] URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html Режим доступа: по подписке  Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Интпитания РАМН; под ред. Е. М. Скурихина, В. А. Тутельяна М.: ДеЛи принт, 2002 236 с.  Вопросы питания: научпракт. журн М.: ГЭОТАР-Медиа, 1932 - НСХБ  Пищевая промышленность: ежемес. научпроизв. журн М.: Пищевая промышленность: ежемес. научпроизв. журн М.: Пищевая промышленность: ежемес. научпроизв. журн М.: Пищевая	продуктов : монография / Е. А. Молибога ; Ом. гос. аграр. ун-т Омск :	НСХБ
Рогов, И. А. Пищевая биотехнология : В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева - Москва : КолосС, 2013 440 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 5-9532-0104-4 Текст : электронный // ЭБС "Консультатт студента" : [сайт] URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953201044.html Режим доступа : по подписке.  Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г. , Казюлин Г. П Москва : КолосС, 2013 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3 Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт] URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html Режим доступа : по подписке  Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Ин-т питания РАМН ; под ред. Е. М. Скурихина, В. А. Тутельяна М. : ДеЛи РСХБ Вопросы питания : научпракт. журн М. : ГЭОТАР-Медиа, 1932 - HCXБ Пищевая промышленность : ежемес. научпроизв. журн М. : Пищевая промышленность : ежемес. научпроизв. журн М. : Пищевая пром-сть, 1930 -	Пишевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков. Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 318 с. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-005309-7 Текст: электронный URL: https://znanium.com/catalog/product/1062300. — Режим	http://znanium.com
Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г. , Казюлин Г. П Москва : КолосС, 2013 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3 Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт] URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html Режим доступа : по подписке  Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Интитания РАМН ; под ред. Е. М. Скурихина, В. А. Тутельяна М. : ДеЛи принт, 2002 236 с.  Вопросы питания : научпракт. журн М. : ГЭОТАР-Медиа, 1932 - НСХБ Пищевая промышленность : ежемес. научпроизв. журн М. : Пищевая нСХБ	Рогов, И. А. Пищевая биотехнология: В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева - Москва: КолосС, 2013 440 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 5-9532-0104-4 Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт] URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953201044.html Режим доступа:	http://www.studentlibrary.ru
питания РАМН; под ред. Е. М. Скурихина, В. А. Тутельяна М. : ДеЛи принт, 2002 236 с. Вопросы питания : научпракт. журн М. : ГЭОТАР-Медиа, 1932 - НСХБ Пищевая промышленность : ежемес. научпроизв. журн М. : Пищевая пром-сть, 1930 -	Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П Москва: КолосС, 2013 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3 Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт] URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html Режим дос-	http://www.studentlibrary.ru
Вопросы питания : научпракт. журн М. : ГЭОТАР-Медиа, 1932 - НСХБ Пищевая промышленность : ежемес. научпроизв. журн М. : Пищевая пром-сть, 1930 -	питания РАМН ; под ред. Е. М. Скурихина, В. А. Тутельяна М. : ДеЛи	НСХБ
Пищевая промышленность : ежемес. научпроизв. журн М. : Пищевая пром-сть, 1930 -		НСХБ
	Пищевая промышленность : ежемес. научпроизв. журн М. : Пищевая	НСХБ
		НСХБ

# ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Результаты проверки презентации						
Nº	Оцениваемая компонента <b>пре-</b> <b>зентации</b> и/или работы над	Оценочное заключение преподавателя				
п/п	ним			ной компоне		
			Она сфор	мирована на	-	
		высоком	среднем			ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи рабо- ты			Į	-	F
2	Оценка содержания презента- ции					
3	Оценка оформления презен- тации					
4	Оценка качества подготовки презентации					
5	Оценка выступления с докла- дом и ответов на вопросы					
6	Степень самостоятельности обучающегося при подготов-					
	ке презентации	BOUPI N SOMEN	<u>I</u> ания по <b>презе</b> і			l
Пре	Презентация принята с оценкой:					
			(оценка)		(дата)	
Ведущий преподаватель дисциплины						
			(подпись)		И.(	О. Фамилия
Обу	чающийся	_	(подпись)		14.2	О. Фамилия