Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 24.11.2023 08:29:57
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae[illegible]

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б2.О.01.01(П)Технологическая практика

Направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения»

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик, канд. техн. наук, доцент	Д.М. Фиалков

Омск 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место практики в подготовке магистра	4
1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины	5
1.2 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины	7
2. Структура и содержание практики	7
2.1 Разделы производственной практики, виды проводимых работ, формы контроля	7
2.2 Содержание практики	7
2.3 Планирующая, текущая и отчётная документация обучающегося по производственной практике	8
3. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу	8
3.1Нормативная база проведенияпромежуточной аттестации:	8
3.2Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы к зачету итогам освоения дисциплины	8
4. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине	9

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 настоящихметодических 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 дисциплиныв подготовке выпускника

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

Цель дисциплины –: формирование у обучающихся компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение студентами навыков инженерно-технологической и научной работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

знать и понимать:

перспективы развития науки и техники и с путями решения научно-технических проблем на предприятии технологическое оборудование, информационные технологии и программные продукты применяемые в научных исследованиях

уметь делать:

эксплуатировать современное оборудование и приборы, обрабатывать информацию, анализировать полученные данные, проектировать технологические процессы, разрабатывать нормы выработки

владеть навыками (иметь навыки):

использования современного оборудования и приборов, обработки текущей информации, анализа полученных данных, использования автоматизированных систем технологической подготовки производства, современными методами обработки экспериментальных данных, подбора и эксплуатации теплотехнического и холодильного оборудования

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-2	Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 Методологически грамотно разрабатывает новый ассортимент продукции из сырья животного и растительного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий	Методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	Разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий
ПК-4	Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 Использует методы проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	методы проектирования научно-исследовательской работы	Применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	Проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-2 Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{ПК-2}$	Полнота **знаний**	Знает методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	**Не знает** методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	**Поверхностно знает** методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	**Достаточно знает** методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	**Твердо знает** методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	**Не умеет** анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	**Слабо умеет** анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	**Хорошо умеет** анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	**Отлично умеет** анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Владеет навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий	**Не владеет** навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий	**Владеет начальными навыками** разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий	**Владеет основными навыками** разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий	**Владеет навыками самостоятельной** разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий	
ПК-4 Разрабатывает проекты, проекты реконструк-	ИД-1$_{пк-4}$	Полнота **знаний**	Знает методы проектирования научно-исследовательской работы	Не знает методы проектирования научно-исследовательской работы	Знает поверхностно методы проектирования научно-исследовательской работы	Хорошо знает методы проектирования научно-исследовательской работы	Отлично знает методы проектирования научно-исследовательской работы	Защита отчета

ции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного и растительного происхождения		Наличие **умений**	Умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	Не умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	Слабо умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	Хорошо умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	Отлично умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Не владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Слабо владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Достаточно владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Владеет практическими навыками самостоятельного проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	

2 Структура и содержание практики

2.1 Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц (8 недель), 432 часа.

Таблица 2 – Разделы технологической практики, виды проводимых работ, формы контроля

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся	Формы и средства текущего и промежуточного контроля
1	Подготовительный	Выдача задания на практику. Инструктаж по технике безопасности. Изучение литературы	Устный опрос
2	Производственный	Выполнение работ по программе производственной практики на предприятии	Дневникпрактики
3	Обработка и анализ полученной информации	Сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания	Индивидуальноезадание, дневникпрактики
4	Подготовка и защита отчета	Оформление и защита отчета	Дифференцированный зачет

2.2 Содержание практики

Подготовительный этап. На этом этапе проводится инструктаж по технике безопасности и выдается индивидуальное задание напрактику.

Производственный этап. Этот раздел включает: общее ознакомление с предприятием. Изучение и организации и проведения на предприятии работ в перспективных направлениях в области технологии продуктов растительного происхождения, изучение проводимой работы по совершенствованию организации производственных процессов. Изучение информационных технологий применяемых в управлении производством и научных исследованиях.

Обработка и анализ полученной информации включает: сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания.

Студенту перед прохождением практики выдается задание на практику

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшегообразования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Агротехнологический факультет

ОП по направлению 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

УТВЕРЖДАЮ.
РуководительОП
_____Н.Б.Гаврилова

ЗАДАНИЕ
НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ПРАКТИКУ
По магистерской программе

в рамках направления **Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения**

Магистрант:	
Место технологической практики (ТП):	
Тема магистерской диссертации	

Установленные сроки прохождения практики:	
Продолжительность практики:	
Трудоемкость практики:	

1. Основные прикладныезадачи, которые должны быть решены магистрантом в ходеТП	
1)	Изучение основных научно-технических проблем и перспектив развития науки и техники, связанных с технологией продуктов питания я
2)	Освоение информационных технологий в научных исследованиях, программными продуктами , относящихся к профессиональной сфере
3)	Собрать и систематизировать практический материал для написания первой главы МД.
4)	Предварительно определить потенциальные направления совершенствования процессов организации, соответствующих тематической направленности диссертационного исследования (создать информационно-аналитическую основу для написания второй главы МД)
2. Индивидуальные задания руководителя в рамках НИР	
1)	Анализ научно-технической литературы по теме диссертации и составление обзора

3. Документы, предоставляемые на кафедру по итогам прохождения практики:
Дневник магистранта, заверенный на предприятии - месте практики подписью и печатью
Отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия, заверенный на предприятии- месте практики подписью ипечатью
Отчет о прохождении производственной практикимагистранта
Срок сдачи указанного отчёта на выпускающую кафедру
4. Итоговая аттестация магистрантов по результатам прохождения ТП
Проводится в форме защиты перед комиссией Отчета о прохождении производственной практики магистранта (с выставлением дифференцированного зачета)
Представленный на защиту отчет должен быть согласован с научным руководителем практики (научным руководителем магистранта)
5.Информационое и методическое обеспечение процесса прохождения ПП
Учебно-методический комплекс по практике магистрантов обучающихся по ОП 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья (УМК ТП)
* Требования к компоновке и оформлению отчета (включая перечень обязательных приложений изложены в Методических указаниях по прохождению практики студентами обучающимися по ОП 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья (в составе УМК)

Приложение - Программа практики студентов, обучающихся по ОП 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

Задание выдано _____

Руководитель научный руководитель

магистранта _____

Задание к исполнениюпринял

Магистрант

2.3 Планирующая, текущая и отчётная документация обучающегося по практике

Индивидуальные задания

Задания формируются руководителями практики совместно с обучающимися на основе настоящей программы практики.

Задания обучающимся на практику оформляются по установленной форме и утверждаются руководителем практики.

Дневник практики

В течение всего периода прохождения практики обучающиеся ведут дневники установленной формы с обязательным приложением к ним материалов с места практики. В дневниках должно находить отражение выполнение текущей работы, а также окончательные результаты работы по индивидуальным заданиям.

Записи о выполненных работах производятся ежедневно. Достоверность записей подтверждается руководителем практики обучающегося: заполненный дневник заверяется его подписью и прилагается к отчету по практике.

Отчет по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является представленный обучающимся отчет о прохождении практики. Отчет о практике каждый обучающийся составляет самостоятельно. Содержание отчета определяется программой практики. Отчёт (с приложениями) должен свидетельствовать о решении поставленных задач практики. Он включает сведения о выполненной обучающимся работе; приобретенных им умениях и навыках.

Обязательными приложениями к отчёту о прохождении практики, подтверждающими практическую деятельность обучающегося по получению профессиональных умений и опыта являются:

- индивидуальное задание на практику ;

-дневник практики, заверенный подписью руководителя;

3. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения промежуточной аттестации:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полнокомплектную отчетную документацию.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

Процедура аттестации

Оценка выставляется обучающемуся по результатам публичного обсуждения и защиты отчета по практике:

«***не удовлетворительно***» выставляется при условии:

- обучающийся не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями;

«***удовлетворительно***» выставляется обучающемуся имеющему знания только основного материала, но не усвоившему его детали, испытывающему затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала;

«***хорошо***» выставляется обучающемуся, твердо знающему материал, грамотно и по существу излагающему его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

«***отлично***» выставляется обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

В В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения Б2.О.01.01(П) Технологическая практика (на 2021/22 уч. год)	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. - Новосибирск : Золотой колос, 2015. - 340 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/614908 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
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.	http://znanium.com.
Степычева, Н. В. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Степычева Н. В. - Иваново : Иван. гос. хим. -технол. ун-т. , 2013. - 80 с. - ISBN 978-5-9616-0475-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785961604757.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Бокова, Т. И. Экологические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов : монография / Т. И. Бокова ; Новосиб. гос. аграр. ун-т, СибНИИ переработки с.-х. продукции. - Новосибирск : НГАУ, 2011. - 284 с. - ISBN 978-5-94477-108-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/515913 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Венецианский, А. С. Технология 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 подписке.	http://znanium.com

Луканин, А. В. Инженерная биотехнология: основы технологии микробиологических производств : учебное пособие / А. В. Луканин. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 304 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011479-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1062271 - Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья : монография / Л. Н. Меняйло, И. А. Батурина, О. Ю. Веретнова [и др.]. - Красноярск : СФУ, 2015. - 212 с. - ISBN 978-5-7638-3151-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/550153 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8	НСХБ
Вопросы питания : науч.-практ. журн. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 1932 -	НСХБ
Хлебопечение России : науч.-техн. и произв. журн. - Москва : [б. и.], 1996	НСХБ
Хлебопродукты : ежемес. науч.-техн. и произв. журн. - Москва : [б. и.], 1927	НСХБ

ПЕРЕЧЕНЬ

РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,

необходимых для освоения Б2.О.01(П) Технологическая практика

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		www.znanium.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		http://www.studentlibrary.ru
Информационно-правовая система «Гарант»		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Сайт журнала «Вопросы питания»		http://www.spr.ru/taganskiy/voprosi-pitaniya.html
Сайт журнала «Пищевая промышленность»		http://www.foodprom.ru/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
С.А. Коновалов, Л.Е. Мартемьяно-ва, С.А. Молибога, Н.Л. Кащеева	Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания : учеб. пособие / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. - 198, [2] с.	

Информационные технологии,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по практике

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Пакет офисных программ		. отчёт, доклад, презентация
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Доступ
Сводная энциклопедия Википедия		http://ru.wikipedia.org/wiki/
Справочная правовая система «Консультант+»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Лекции, лабораторные занятия, занятия с применением ДОТ
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.ru/course/view.php?id=4797	Самостоятельная работа студента