

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ У.Д. АЛИЕВА»

*Институт культуры и искусств
Кафедра изобразительного искусства*

УТВЕРЖДАЮ
и.о. директора ИКИ
доцент Н.С. Кириллик
« 30 » _____ 2023 г.
М.П.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (модуля)

Технология обработки пищевых продуктов

(наименование дисциплины (модуля))

**Направление подготовки 44.03.05 Педагогическое образование
(с двумя профилями подготовки)**

(шифр, название направления)

«Изобразительное искусство; технология»

Направленность (профиль) подготовки

бакалавр

Квалификация выпускника

Очная/заочная

Форма обучения

Год начала подготовки - 2022

(по учебному плану)

Карачаевск, 2023

Составитель:

к.п.н., доцент кафедры "Изобразительного искусства" Кириченко Н.С.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 №125, образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), направленность (профиль): «Изобразительное искусство; технология»; локальными актами КЧГУ.

Рабочая программа рассмотрена и утверждена
на заседании кафедры изобразительного искусства 2023–2024 уч. год
Протокол № 10-а от 30.06.2023 г.

И.о. завкафедрой, доцент



Н.П. Боташева

Содержание

1. Наименование дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
5.2. Тематика лабораторных занятий	8
5.3. Примерная тематика курсовых работ.....	8
6. Образовательные технологии	8
7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	9
7.1. Описание шкал оценивания степени сформированности компетенций.....	9
7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	12
7.3. Бально-рейтинговая система оценки знаний бакалавров	13
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	14
8.1. Основная литература:	14
8.2. Дополнительная литература:.....	15
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	15
10. Требования к условиям реализации рабочей программы дисциплины (модуля).....	17
10.1. Общесистемные требования	17
10.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины	18
10.3. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения	19
10.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	19
11. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19
12. Лист регистрации изменений	21

1. Наименование дисциплины

Технология обработки пищевых продуктов

1.1. Целями освоения дисциплины является формирование у будущих учителей всестороннего представления о возможностях использования технологии обработки пищевых продуктов в образовательном процессе, основах рационального питания, системы знаний, умений и навыков по технологии обработки пищевых продуктов для применения в своей профессиональной деятельности, подготовить студентов к обучению и воспитанию учащихся на уроках технологии в школе и формировать общую культуру личности.

1.2. Для достижения цели ставятся **задачи**:

- формирование знаний об основах рационального питания;
- приобретение умений и навыков по технологии обработки пищевых продуктов для применения в своей профессиональной деятельности;
- стимулирование формирования профессиональных компетенций бакалавра через развитие культуры мышления в аспекте применения на практике знаний основ рационального питания, технологии обработки пищевых продуктов;
- обеспечение условий для активизации познавательной деятельности студентов и формирование у них опыта использования основ обработки пищевых продуктов в ходе решения практических задач и стимулирование исследовательской деятельности студентов в процессе освоения дисциплины.

Цели и задачи дисциплины определены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), направленность (профиль): «Изобразительное искусство; технология» (квалификация – «бакалавр»).

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология обработки пищевых продуктов» (Б1.О.07.15) относится к обязательной части Предметно-методического модуля I учебного плана. Дисциплина изучается на 5 курсе в 10 семестре очной формы обучения, на 6 курсе в 11 семестре заочной формы обучения.

МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП	
Индекс	Б1.О.07.15
Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь базовую подготовку по физике, биологии в объёме программы общеобразовательной школы, успешно освоить дисциплины «Естественнонаучная картина мира», «Безопасность жизнедеятельности», «Основы машиноведения».	
Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее или сопутствующее: Учебный курс «Технология обработки пищевых продуктов» является составным компонентом профессионального цикла образовательной программы (обязательные дисциплины модуля технология) по направлению подготовки «Педагогическое образование» (с двумя профилями подготовки), направленность (профиль) «Изобразительное искусство; технология». Дисциплина «Технология обработки пищевых продуктов» является сопутствующей для успешного освоения дисциплин «Методика обучения технологии», «Методика организации внеурочной деятельности школьника», преддипломной практики.	

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Код компетенций	Содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО / ОП	Индикаторы достижения компетенций	Декомпозиция компетенций (результаты обучения) в соответствии с установленными индикаторами
ПК-1	Способен осваивать и использовать теоретические знания и практические умения и навыки в предметной области при решении профессиональных задач	<p>ПК-1.1. Знает структуру, состав и дидактические единицы предметной области (преподаваемого предмета).</p> <p>ПК-1.2. Умеет осуществлять отбор учебного содержания для его реализации в различных формах обучения в соответствии с требованиями ФГОС ОО.</p> <p>ПК-1.3. Демонстрирует умение разрабатывать различные формы учебных занятий, применять методы, приемы и технологии обучения, в том числе информационные.</p>	<p>Знать: особенности изучения основ технологии обработки пищевых продуктов и рационального питания в рамках учебной дисциплины технология в школе</p> <p>Уметь: использовать возможности образовательной среды для обучения технологии обработки пищевых продуктов на уроках технологии</p> <p>Владеть: способен использовать знания по основам рационального питания и технологии обработки пищевых продуктов в образовательной и профессиональной деятельности</p>
ПК-7	Способен к обеспечению охраны жизни и здоровья обучающихся в учебно-воспитательном процессе и внеурочной деятельности	ПК-7.1. Применяет меры профилактики детского травматизма и использует здоровьесберегающие технологии в учебном процессе.	<p>знать: основы рационального питания; основные методы, способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; основные современные технологии в обработке пищевых продуктов; технологические принципы производства кулинарной продукции.</p> <p>уметь: применять необходимые приемы обработки пищевых продуктов; обрабатывать основные продукты питания в школьном рационе; разрабатывать меню на основе правил рационального питания.</p> <p>владеть: методами обработки пищевых продуктов; принципами организации процесса обработки пищевых продуктов; навыками сервировки и культуры поведения за столом.</p>

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 академических часов.

Объём дисциплины	Всего часов	
	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий)* (всего)	44	12
Аудиторная работа (всего):	44	12
в том числе:		
лекции	22	6
семинары, практические занятия	22	6
практикумы	Не предусмотрено	
лабораторные занятия	Не предусмотрено	
Внеаудиторная работа:		
В том числе, индивидуальная работа обучающихся с преподавателем:		
курсовая работа	Не предусмотрено	
групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем)	Консультации к зачету, по выполнению НИРС	Консультации к зачету, по выполнению НИРС
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	64	92
контроль		4
Вид промежуточной аттестации обучающегося	семестр 10 зачет	семестр 11 экзамен

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Раздел дисциплины / Темы занятий	Общая трудоемкость (в часах): всего	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)			Планируемые результаты обучения	Формы текущего контроля
			Аудиторные уч. занятия		Самост. работа		
			Лек	Практ			
1.	Вводное занятие.	8	2	2	4	ПК-1	Блиц-опрос, реферат
2.	Основы рационального питания	14	2	4	8	ПК-1	Блиц-опрос, тестирование

№ п/п	Раздел дисциплины /Темы занятий	Общая трудоем- кость (в часах): всего	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)			Планируе- мые результата обучения	Формы текущего контроля
			Аудиторные уч. занятия		Самост. работа		
			Лек	Практ			
3.	Оборудование кухни. Техника безопасности. Санитарно-гигиенические нормы.	18	4	4	10	ПК-1	Опрос, дискуссия, реферат
4.	Технология обработки овощей	20	4	4	12	ПК-1 ПК-7	Блиц-опрос, тестирование
5.	Технология обработки рыбы	18	4	4	10	ПК-1 ПК-7	Опрос, тестирование
6.	Технология обработки мяса.	20	4	4	12	ПК-1 ПК-7	Опрос, реферат
7.	Технология приготовления кулинарной продукции	18	4	4	10	ПК-1 ПК-7	Опрос, тестирование
8.	Сервировка стола. Культура поведения за столом	14	2	2	10	ПК-1 ПК-7	Творческое задание
ИТОГО:		108	22	22	64		

ДЛЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Раздел дисциплины /Темы занятий	Общая трудоем- кость (в часах) всего	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		Планируе- мые результата обучения	Формы текущего контроля	
			Аудиторные уч. занятия				Самост. работа
			Лек	Практ			
1.	Вводное занятие.	3	1		2	ПК-1	Блиц-опрос, реферат
2.	Основы рационального питания	10	1	1	8	ПК-1	Блиц-опрос, тестирование
3.	Оборудование кухни. Техника безопасности. Санитарно-гигиенические нормы.	18	1	1	16	ПК-1	Опрос, дискуссия, реферат
4.	Технология обработки овощей	14	1	1	12	ПК-1 ПК-7	Блиц-опрос, тестирование
5.	Технология обработки рыбы	14	1	1	12	ПК-1 ПК-7	Опрос, тестирование
6.	Технология обработки мяса.	18	1	1	16	ПК-1 ПК-7	Опрос, реферат
7.	Технология приготовления кулинарной продукции	18	1	1	16	ПК-1 ПК-7	Опрос, тестирование
8.	Сервировка стола. Культура поведения за столом	10			10	ПК-1 ПК-7	Творческое задание
9.	Подготовка к экзамену/ контроль	8				ПК-1 ПК-7	экзамен
ИТОГО:		108	6	6	92/4		

5.2. Тематика лабораторных занятий

Учебным планом не предусмотрены

5.3. Примерная тематика курсовых работ

Учебным планом не предусмотрены

6. Образовательные технологии

При проведении учебных занятий по дисциплине используются традиционные и инновационные, в том числе информационные образовательные технологии, включая при необходимости применение активных и интерактивных методов обучения.

Традиционные образовательные технологии реализуются, преимущественно, в процессе лекционных и практических (семинарских, лабораторных) занятий. Инновационные образовательные технологии используются в процессе аудиторных занятий и самостоятельной работы студентов в виде применения активных и интерактивных методов обучения.

Информационные образовательные технологии реализуются в процессе использования электронно-библиотечных систем, электронных образовательных ресурсов и элементов электронного обучения в электронной информационно-образовательной среде для активизации учебного процесса и самостоятельной работы студентов.

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерских качеств при проведении учебных занятий.

Практические (семинарские занятия относятся к интерактивным методам обучения и обладают значительными преимуществами по сравнению с традиционными методами обучения, главным недостатком которых является известная изначальная пассивность субъекта и объекта обучения.

Практические занятия могут проводиться в форме групповой дискуссии, «мозговой атаки», разборка кейсов, решения практических задач и др. Прежде, чем дать группе информацию, важно подготовить участников, активизировать их ментальные процессы, включить их внимание, развивать кооперацию и сотрудничество при принятии решений.

Методические рекомендации по проведению различных видов практических (семинарских) занятий.

1. Обсуждение в группах

Групповое обсуждение какого-либо вопроса направлено на нахождение истины или достижение лучшего взаимопонимания, Групповые обсуждения способствуют лучшему усвоению изучаемого материала.

На первом этапе группового обсуждения перед обучающимися ставится проблема, выделяется определенное время, в течение которого обучающиеся должны подготовить аргументированный развернутый ответ.

Преподаватель может устанавливать определенные правила проведения группового обсуждения:

- задавать определенные рамки обсуждения (например, указать не менее 5... 10 ошибок);
- ввести алгоритм выработки общего мнения (решения);
- назначить модератора (ведущего), руководящего ходом группового обсуждения.

На втором этапе группового обсуждения вырабатывается групповое решение совместно с преподавателем (арбитром).

Разновидностью группового обсуждения является круглый стол, который проводится с целью поделиться проблемами, собственным видением вопроса, познакомиться с опытом, достижениями.

2. Публичная презентация проекта

Презентация – самый эффективный способ донесения важной информации как в разговоре «один на один», так и при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную

информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений.

3. Дискуссия

Как интерактивный метод обучения означает исследование или разбор. Образовательной дискуссией называется целенаправленное, коллективное обсуждение конкретной проблемы (ситуации), сопровождающейся обменом идеями, опытом, суждениями, мнениями в составе группы обучающихся.

Как правило, дискуссия обычно проходит три стадии: ориентация, оценка и консолидация. Последовательное рассмотрение каждой стадии позволяет выделить следующие их особенности.

Стадия ориентации предполагает адаптацию участников дискуссии к самой проблеме, друг другу, что позволяет сформулировать проблему, цели дискуссии; установить правила, регламент дискуссии.

В стадии оценки происходит выступление участников дискуссии, их ответы на возникающие вопросы, сбор максимального объема идей (знаний), предложений, пресечение преподавателем (арбитром) личных амбиций отклонений от темы дискуссии.

Стадия консолидации заключается в анализе результатов дискуссии, согласовании мнений и позиций, совместном формулировании решений и их принятии.

В зависимости от целей и задач занятия, возможно, использовать следующие виды дискуссий: классические дебаты, экспресс-дискуссия, текстовая дискуссия, проблемная дискуссия, ролевая (ситуационная) дискуссия.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Описание шкал оценивания степени сформированности компетенций

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Качественные критерии оценивания			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
ПК-1: Способен осваивать и использовать теоретические знания и практические умения и навыки в предметной области при решении профессиональных задач					
Базовый	Знать: особенности изучения основ технологии обработки пищевых продуктов и рационального питания в рамках учебной дисциплины технология в школе	Не знает особенности изучения основ технологии обработки пищевых продуктов и рационального питания в рамках учебной дисциплины технология в школе	В целом знает особенности изучения основ технологии обработки пищевых продуктов и рационального питания в рамках учебной дисциплины технология в школе	Знает особенности изучения основ технологии обработки пищевых продуктов и рационального питания в рамках учебной дисциплины технология в школе	
	Уметь: использовать возможности образовательной среды для обучения технологии обработки пищевых продуктов на уроках технологии	Не умеет использовать возможности образовательной среды для обучения технологии обработки пищевых продуктов на уроках технологии	В целом умеет использовать возможности образовательной среды для обучения технологии обработки пищевых продуктов на уроках технологии	Умеет использовать возможности образовательной среды для обучения технологии обработки пищевых продуктов на уроках технологии	
	Владеть: способен использовать знания по основам	Не владеет способен использовать	В целом владеет способен использовать	Владеет способен использовать	

	рационального питания и технологии обработки пищевых продуктов в образовательной и профессиональной деятельности	знания по основам рационального питания и технологии обработки пищевых продуктов в образовательной и профессиональной деятельности	знания по основам рационального питания и технологии обработки пищевых продуктов в образовательной и профессиональной деятельности	знания по основам рационального питания и технологии обработки пищевых продуктов в образовательной и профессиональной деятельности	
Продвинутый	Знать: особенности изучения основ технологии обработки пищевых продуктов и рационального питания в рамках учебной дисциплины технология в школе				Знает в полном объеме особенности изучения основ технологии обработки пищевых продуктов и рационального питания в рамках учебной дисциплины технология в школе
	Уметь: использовать возможности образовательной среды для обучения технологии обработки пищевых продуктов на уроках технологии				Умеет в полном объеме использовать возможности образовательной среды для обучения технологии обработки пищевых продуктов на уроках технологии
	Владеть: способен использовать знания по основам рационального питания и технологии обработки пищевых продуктов в образовательной и профессиональной деятельности				Владеет в полном объеме способен использовать знания по основам рационального питания и технологии обработки пищевых продуктов в образовательной и профессиональной деятельности
ПК-7: Способен к обеспечению охраны жизни и здоровья обучающихся в учебно-воспитательном процессе и внеурочной деятельности					
Базовый	знать: основы рационального питания; основные методы, способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; основные современные технологии в обработке пищевых продуктов; технологические принципы производства кулинарной продукции.	Не знает основы рационального питания; основные методы, способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; основные современные технологии в обработке пищевых продуктов; технологические принципы	В целом знает основы рационального питания; основные методы, способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; основные современные технологии в обработке пищевых продуктов; технологические принципы производства	Знает основы рационального питания; основные методы, способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; основные современные технологии в обработке пищевых продуктов; технологические принципы производства кулинарной	

		производства кулинарной продукции	кулинарной продукции	продукции	
	Уметь: применять необходимые приемы обработки пищевых продуктов; обрабатывать основные продукты питания в школьном рационе; разрабатывать меню на основе правил рационального питания	Не умеет применять необходимые приемы обработки пищевых продуктов; обрабатывать основные продукты питания в школьном рационе; разрабатывать меню на основе правил рационального питания	В целом умеет применять необходимые приемы обработки пищевых продуктов; обрабатывать основные продукты питания в школьном рационе; разрабатывать меню на основе правил рационального питания	Умеет применять необходимые приемы обработки пищевых продуктов; обрабатывать основные продукты питания в школьном рационе; разрабатывать меню на основе правил рационального питания	
	Владеть: методами обработки пищевых продуктов; принципами организации процесса обработки пищевых продуктов; навыками сервировки и культуры поведения за столом	Не владеет методами обработки пищевых продуктов; принципами организации процесса обработки пищевых продуктов; навыками сервировки и культуры поведения за столом	В целом владеет методами обработки пищевых продуктов; принципами организации процесса обработки пищевых продуктов; навыками сервировки и культуры поведения за столом	Владеет методами обработки пищевых продуктов; принципами организации процесса обработки пищевых продуктов; навыками сервировки и культуры поведения за столом	
Продвинутый	Знать: основы рационального питания; основные методы, способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; основные современные технологии в обработке пищевых продуктов; технологические принципы производства кулинарной продукции				Знает в полном объеме основы рационального питания; основные методы, способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; основные современные технологии в обработке пищевых продуктов; технологические принципы производства кулинарной продукции
	Уметь: применять необходимые приемы обработки пищевых продуктов; обрабатывать основные продукты питания в школьном				Умеет в полном объеме применять необходимые приемы обработки пищевых продуктов; обрабатывать основные продукты питания в

рационе; разрабатывать меню на основе правил рационального питания				школьном рационе; разрабатывать меню на основе правил рационального питания
Владеть: методами обработки пищевых продуктов; принципами организации процесса обработки пищевых продуктов; навыками сервировки и культуры поведения за столом				Владеет в полном объёме методами обработки пищевых продуктов; принципами организации процесса обработки пищевых продуктов; навыками сервировки и культуры поведения за столом

7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.2.1. Типовые темы к письменным работам, докладам и выступлениям:

Основы рационального питания здорового человека

Основы рационального питания ребёнка

Основные принципы диетического питания

Оборудование домашней и учебной кухни: сравнительная характеристика

Оборудование профессиональной и учебной кухни: сравнительная характеристика

Кухонная техника

Первичная обработка продуктов (овощи, рыба, мясо, птица)

Тепловая обработка продуктов (овощи, рыба, мясо, птица)

Виды тепловой обработки продуктов

Виды кулинарной продукции

Бисквитное тесто: история, технология приготовления, номенклатура продукции

Песочное тесто

Заварное тесто

Пресное тесто

Слоёное тесто

Дрожжевое тесто: технология приготовления

Сервировка стола (к завтраку, к обеду, к ужину, праздничная)

Культура поведения за столом

Критерии оценки доклада, сообщения:

Отметка «отлично» за письменную работу, реферат, сообщение ставится, если изложенный в докладе материал:

-отличается глубиной и содержательностью, соответствует заявленной теме;

-четко структурирован, с выделением основных моментов;

-доклад сделан кратко, четко, с выделением основных данных;

-на вопросы по теме доклада получены полные исчерпывающие ответы.

Отметка «хорошо» ставится, если изложенный в докладе материал:

-характеризуется достаточным содержательным уровнем, но отличается недостаточной структурированностью;

-доклад длинный, не вполне четкий;

-на вопросы по теме доклада получены полные исчерпывающие ответы только после наводящих вопросов, или не на все вопросы.

Отметка «удовлетворительно» ставится, если изложенный в докладе материал:

- недостаточно раскрыт, носит фрагментарный характер, слабо структурирован;
- докладчик слабо ориентируется в излагаемом материале;
- на вопросы по теме доклада не были получены ответы или они не были правильными.

Отметка «неудовлетворительно» ставится, если:

- доклад не сделан;
- докладчик не ориентируется в излагаемом материале;
- на вопросы по выполненной работе не были получены ответы или они не были правильными.

7.2.2. Теоретические вопросы к зачету

Основы рационального питания

Оборудование кухни: техника, оборудование, инвентарь.

Техника безопасности при проведении кулинарных работ.

Санитарно-гигиенические нормы при работе на кухне.

Технология первичной обработки овощей

Виды тепловой обработки продуктов

Технология тепловой обработки овощей

Технология первичной обработки рыбы

Технология первичной обработки мяса.

Технология тепловой обработки рыбы

Технология тепловой обработки мяса.

Технология приготовления кулинарной продукции из теста.

Технологические особенности приготовления отдельных видов теста, характеристики готовой продукции.

Сервировка стола.

Культура поведения за столом

Критерии оценки:

оценка «*отлично*» выставляется студенту, если ответ на вопрос логически стройно изложен, проявил уверенное знание предмета, может легко проиллюстрировать ответ примерами, рисунками, схемами.

оценка «*хорошо*» выставляется студенту, если отвечает на вопрос уверенно, проводит логические связи между рисунками и теорией, требуется немного наводящих вопросов.

оценка «*удовлетворительно*» выставляется студенту, если неуверенно отвечает на поставленные вопросы, не сразу понимает наводящие вопросы преподавателя, либо при иллюстрировании ответа допускает много ошибок.

оценка «*неудовлетворительно*» выставляется студенту, если не может дать ответ на поставленный вопрос, даже с помощью наводящих вопросов и рисунков.

7.3. Бально-рейтинговая система оценки знаний бакалавров

Согласно Положению о бально-рейтинговой системе оценки знаний бакалавров баллы выставляются в соответствующих графах журнала (см. «Журнал учета бально-рейтинговых показателей студенческой группы») в следующем порядке:

«Посещение» - 2 балла за присутствие на занятии без замечаний со стороны преподавателя; 1 балл за опоздание или иное незначительное нарушение дисциплины; 0 баллов за пропуск одного занятия (вне зависимости от уважительности пропуска) или опоздание более чем на 15 минут или иное нарушение дисциплины.

«Активность» - от 0 до 5 баллов выставляется преподавателем за демонстрацию студентом знаний во время занятия письменно или устно, за подготовку домашнего задания, участие в дискуссии на заданную тему и т.д., то есть за работу на занятии. При этом преподаватель должен опросить не менее 25% из числа студентов, присутствующих на практическом занятии.

«Контрольная работа» или «тестирование» - от 0 до 5 баллов выставляется преподавателем по результатам контрольной работы или тестирования группы, проведенных во внеаудиторное

время. Предполагается, что преподаватель по согласованию с деканатом проводит подобные мероприятия по выявлению остаточных знаний студентов не реже одного раза на каждые 36 часов аудиторного времени.

«Отработка» - от 0 до 2 баллов выставляется за отработку каждого пропущенного лекционного занятия и от 0 до 4 баллов может быть поставлено преподавателем за отработку студентом пропуска одного практического занятия или практикума. За один раз можно отработать не более шести пропусков (т.е., студенту выставляется не более 18 баллов, если все пропущенные шесть занятий являлись практическими) вне зависимости от уважительности пропусков занятий.

«Пропуски в часах всего» - количество пропущенных занятий за отчетный период умножается на два (1 занятие=2 часам) (заполняется делопроизводителем деканата).

«Пропуски по неуважительной причине» - графа заполняется делопроизводителем деканата.

«Пропуски по уважительной причине» - графа заполняется делопроизводителем деканата.

«Корректировка баллов за пропуски» - графа заполняется делопроизводителем деканата.

«Итого баллов за отчетный период» - сумма всех выставленных баллов за данный период (графа заполняется делопроизводителем деканата).

Таблица перевода балльно-рейтинговых показателей в отметки традиционной системы оценивания

Соотношение часов лекционных и практических занятий	0/2	1/3	1/2	2/3	1/1	3/2	2/1	3/1	2/0	Соответствие отметки коэффициенту
Коэффициент соответствия балльных показателей традиционной отметке	1,5	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	«зачтено»
	1	1	1	1	1	1	1	1	1	«удовлетворительно»
	2	1,75	1,65	1,6	1,5	1,4	1,35	1,25	-	«хорошо»
	3	2,5	2,3	2,2	2	1,8	1,7	1,5	-	«отлично»

Необходимое количество баллов для выставления отметок («зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично») определяется произведением реально проведенных аудиторных часов (n) за отчетный период на коэффициент соответствия в зависимости от соотношения часов лекционных и практических занятий согласно приведенной таблице.

«Журнал учета балльно-рейтинговых показателей студенческой группы» заполняется преподавателем на каждом занятии.

В случае болезни или другой уважительной причины отсутствия студента на занятиях, ему предоставляется право отработать занятия по индивидуальному графику.

Студенту, набравшему количество баллов менее определенного порогового уровня, выставляется оценка "неудовлетворительно" или "незачтено". Порядок ликвидации задолженностей и прохождения дальнейшего обучения регулируется на основе действующего законодательства РФ и локальных актов КЧГУ.

Текущий контроль по лекционному материалу проводит лектор, по практическим занятиям – преподаватель, проводивший эти занятия. Контроль может проводиться и совместно.

Основная форма промежуточной аттестации по дисциплине: зачет.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1. Основная литература:

1. Кругликов Г.И. Методика преподавания технологии с практикумом: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений.- М.: Издательский центр «Академия», 2009.- 480 с.

2. Теория и методика обучения технологии с практикумом : учебно-методическое пособие / М. Л. Субочева, Е. А. Вахтомина, И. П. Сапего, И. В. Максимкина. - Москва : МПГУ, 2018. - 176 с. - ISBN 978-5-4263-0582-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1341038/>. – Режим доступа: по подписке.

8.2. Дополнительная литература:

1. Лабзина А.Я. и др. Обслуживающий труд: Учеб. пособие для 4-го кл. /А.Я. Лабзина, Е.В. Васильченко, Л.Н. Кузнецова.- 2-е изд.- М.: Просвещение, 1979.-143 с.: ил., 8 л. ил.
2. Лабзина А.Я. и др. Обслуживающий труд: Учеб. пособие для 5-го кл. /А.я. Лабзина, Е.В. Васильченко, Л.Н. Кузнецова.- 2-е изд.- М.: Просвещение, 1980.-159 с.: ил., 8 л. ил.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471775>.
4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470666>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: краткое, схематичное, последовательное фиксирование основных положений, выводов, формулировок, обобщений; выделение ключевых слов, терминов. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначение вопросы, терминов, материала, вызывающего трудности. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические / лабораторные занятия	Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом.
Контрольная работа/ индивидуальные задания	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Реферат/курсовая работа	<i>Реферат</i> : Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата. <i>Курсовая работа</i> : учебным планом не предусмотрена
Самостоятельная работа	Проработка учебного материала занятий лекционного и семинарского типа. Изучение нового материала до его изложения на занятиях. Поиск, изучение и презентация информации по заданной теме, анализ научных источников. Самостоятельное изучение отдельных вопросов тем дисциплины, не рассматриваемых на занятиях лекционного и

	семинарского типа. Подготовка к текущему контролю, к промежуточной аттестации.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на рекомендуемую литературу, примерные вопросы к зачёту, конспекты лекций.

9.1. Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Лекционные занятия включают изложение, обсуждение и разъяснение основных направлений и вопросов изучаемой дисциплины, знание которых необходимо в ходе реализации всех остальных видов занятий и в самостоятельной работе студентов. На лекциях студенты получают самые необходимые знания по изучаемой проблеме. Непременным условием для глубокого и прочного усвоения учебного материала является умение студентов сосредоточенно слушать лекции, активно, творчески воспринимать излагаемые сведения. Внимательное слушание лекций предполагает интенсивную умственную деятельность студента. Краткие записи лекций, конспектирование их помогает усвоить материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное.

Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями. Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только основную литературу, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор.

9.2. Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Целью изучения дисциплины является обеспечение общепрофессиональных и профессиональных компетенций будущих бакалавров педагогического образования, которая заключается в способности применять знания основ рационального питания и технологии обработки различных продуктов в профессиональной образовательной деятельности; готовности организовать процесс обработки пищевых продуктов в условиях учебного кабинета технологии.

При подготовке студентов к практическим занятиям по курсу необходимо не только знакомить студентов с теориями и методами практики, но и стремиться отрабатывать на практике необходимые навыки и умения.

Практическое занятие - это активная форма учебного процесса в вузе, направленная на умение студентов переработать учебный текст, обобщить материал, развить критичность мышления, отработать практические навыки. В рамках курса «Технология обработки пищевых продуктов» применяются следующие виды практических занятий: семинар-конференция (студенты выступают с докладами по теме рефератов, которые тут же и обсуждаются), обсуждение отдельных вопросов на основе обобщения материала.

Практические занятия предназначены для усвоения материала через систему основных понятий кулинарии, рационального питания, требований санитарии и техники безопасности. Они включают обсуждение отдельных теоретических и практических вопросов, анализ аналогов и примеров по практическим заданиям, разбор трудных понятий и их сравнение. Успешная организация времени по усвоению данной дисциплины во многом зависит от наличия у студента умения самоорганизовать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. При этом *алгоритм подготовки будет следующим:*

1 этап - поиск в литературе теоретической информации на предложенные преподавателем темы;

2 этап - осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий, анализ аналоговой базы;

3 этап - составление плана ответа на конкретные вопросы (конспект по теоретическим вопросам по лекции, не менее трех источников для подготовки, в конспекте должны быть ссылки на источники).

При подготовке к докладам необходимо:

1. подготовить сообщение, включающее сравнение точек зрения различных авторов;
2. сообщение должно содержать анализ точек зрения, изложение собственного мнения или опыта по данному вопросу, примеры;
3. вопросы к аудитории, позволяющие оценить степень усвоения материала;
4. выделение основных мыслей, так чтобы остальные студенты могли конспектировать сообщение в процессе изложения. Доклад (сообщение) иллюстрируется конкретными примерами из практики.

9.3. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов – это процесс активного, целенаправленного приобретения студентом новых знаний, умений без непосредственного участия преподавателя, характеризующийся предметной направленностью, эффективным контролем и оценкой результатов деятельности обучающегося.

Цели самостоятельной работы:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную и справочную документацию, специальную литературу;
- развитие познавательных способностей, активности студентов, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, творческой инициативы, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений и академических навыков.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, уровня сложности, конкретной тематики.

Технология организации самостоятельной работы студентов включает использование информационных и материально-технических ресурсов университета.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Студенты должны подходить к самостоятельной работе как к наиважнейшему средству закрепления и развития теоретических знаний, выработке единства взглядов на отдельные вопросы курса, приобретения определенных навыков и использования профессиональной литературы, отработки практических навыков изображения различных объектов.

10. Требования к условиям реализации рабочей программы дисциплины (модуля)

10.1. Общесистемные требования

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «КЧГУ»

<http://kchgu.ru> - адрес официального сайта университета

<https://do.kchgu.ru> - электронная информационно-образовательная среда КЧГУ

Электронно-библиотечные системы (электронные библиотеки)

Учебный год	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
2022/ 2023 учебный год	ЭБС ООО «Знаниум» договор № 179 от 25 марта 2022г.	с 30.03.2022 г по 30.03.2023 г.
2023/ 2024	ЭБС ООО «Знаниум» договор № 915 от 12.05.2023	12.05.2023 по

учебный год		15.05.24
	Электронно-библиотечная система «Лань». Договор № СЭБ НВ-294 от 1 декабря 2020 года.	Бессрочный
2023 /2024 учебный год	Электронная библиотека КЧГУ (Э.Б.) Положение об ЭБ утверждено Ученым советом от 30.09.2015г. Протокол № 1). Электронный адрес: https://kchgu.ru/biblioteka - kchgu/	Бессрочный
2023 / 2024 Учебный год	Электронно-библиотечные системы: - Научная электронная библиотека «ELIBRARY.RU» - https://www.elibrary.ru . Лицензионное соглашение №15646 от 01.08.2014г. Бесплатно. - Национальная электронная библиотека (НЭБ) – https://rusneb.ru . Договор №101/НЭБ/1391-п от 22.02.2023г. Бесплатно. Электронный ресурс - «Polred.com Обзор СМИ» – https://polpred.com . Соглашение. Бесплатно.	Бессрочно

10.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

При необходимости для проведения занятий используется аудитория, оборудованная компьютером с доступом к сети Интернет с установленным на нем необходимым программным обеспечением и браузером, проектор (интерактивная доска) для демонстрации презентаций и мультимедийного материала.

В соответствии с содержанием практических (лабораторных) занятий при их проведении используется аудитория, рабочие места обучающихся в которой оснащены компьютерной техникой, имеют широкополосный доступ в сеть Интернет и программное обеспечение, соответствующее решаемым задачам.

Рабочие места для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с подключением к сети Интернет и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду. Университета.

Занятия проводятся в следующих аудиториях.

1. 369200, Карачаево-Черкесская Республика, г. Карачаевск, ул. Ленина, 29. Учебный корпус 2, ауд. 51.

Учебная аудитория № 51 для проведения занятий практического, лабораторного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

Специализированная мебель:

стол преподавателя, стулья, столы ученические, доска меловая, шкафы.

Наглядные пособия:

учебно-методические плакаты.

2. 369200, Карачаево-Черкесская Республика, г. Карачаевск, ул. Ленина, 29. Учебный корпус № 1, ауд. 76

Учебная аудитория № 76 для проведения занятий лекционного, практического, лабораторного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации

Специализированная мебель:

стол преподавателя, стулья, столы ученические.

Технические средства обучения:

Персональный компьютер с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета, ноутбук, проектор, экран для проектора.

Лицензионное программное обеспечение:

- Microsoft Windows (Лицензия № 60290784), бессрочная
- Microsoft Office (Лицензия № 60127446), бессрочная
- ABBY Fine Reader (лицензия № FCRP-1100-1002-3937), бессрочная
- Calculate Linux (внесён в ЕРПИ Приказом Минкомсвязи №665 от 30.11.2018-2020), бессрочная
- Google G Suite for Education (IC: 01ilp5u8), бессрочная.
- Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 280E-210210-093403-420-2061), с 03.03.2021 по 04.03.2023 г.
- Kaspersky Endpoint Security (договор №56/2023 от 25 января 2023г.) Действует до 03.03.2025г.

10.3. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Windows (Лицензия № 60290784), бессрочная
- Microsoft Office (Лицензия № 60127446), бессрочная
- ABBY Fine Reader (лицензия № FCRP-1100-1002-3937), бессрочная
- Calculate Linux (внесён в ЕРПИ Приказом Минкомсвязи №665 от 30.11.2018-2020), бессрочная
- Google G Suite for Education (IC: 01ilp5u8), бессрочная.
- Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 280E-210210-093403-420-2061), с 03.03.2021 по 04.03.2023 г.
- Kaspersky Endpoint Security (договор №56/2023 от 25 января 2023г.) Действует до 03.03.2025г.

10.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Современные профессиональные базы данных

1. Федеральный портал «Российское образование»- <https://edu.ru/documents/>
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (Единая коллекция ЦОР) – <http://school-collection.edu.ru/>
3. Базы данных Scopus издательства Elsevir
<http://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic/>

Информационные справочные системы

- Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования - <http://fgosvo.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) – <http://fcior.edu.ru>.
- Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (Единая коллекция ЦОР) – <http://school-collection.edu.ru/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (ИС «Единое окно») – <http://window.edu.ru/>
- Информационная система «Информио».

11. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В группах, в состав которых входят студенты с ОВЗ, в процессе проведения учебных занятий создается гибкая, вариативная организационно-методическая система обучения, адекватная образовательным потребностям данной категории обучающихся, которая позволяет не только обеспечить преемственность систем общего (инклюзивного) и высшего образования, но и будет способствовать формированию у них компетенций, предусмотренных ФГОС ВО,

ускорит темпы профессионального становления, а также будет способствовать их социальной адаптации.

В процессе преподавания учебной дисциплины создается на каждом занятии толерантная социокультурная среда, необходимая для формирования у всех обучающихся гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности к полноценному общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия, в том числе и характерные для обучающихся с ОВЗ.

Посредством совместной, индивидуальной и групповой работы формируется у всех обучающихся активная жизненная позиция и развитие способности жить в мире разных людей и идей, а также обеспечивается соблюдение обучающимися их прав и свобод и признание права другого человека, в том числе и обучающихся с ОВЗ на такие же права.

В процессе овладения обучающимися с ОВЗ компетенциями, предусмотренными рабочей программой дисциплины преподаватель руководствуется следующими принципами построения инклюзивного образовательного пространства:

– **Принцип индивидуального подхода**, предполагающий выбор форм, технологий, методов и средств обучения и воспитания с учетом индивидуальных образовательных потребностей каждого из обучающихся с ОВЗ, учитывающими различные стартовые возможности данной категории обучающихся (структуру, тяжесть, сложность дефектов развития).

– **Принцип вариативной развивающей среды**, который предполагает наличие в процессе проведения учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся необходимых развивающих и дидактических пособий, средств обучения, а также организацию безбарьерной среды, с учетом структуры нарушения в развитии (нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения, слуха и др.).

– **Принцип вариативной методической базы**, предполагающий возможность и способность использования преподавателем в процессе овладения обучающимися с ОВЗ данной учебной дисциплиной, технологий, методов и средств работы из смежных областей, применение методик и приемов тифло-, сурдо-, логопедии.

– **Принцип самостоятельной активности обучающихся с ОВЗ**, предполагающий обеспечение самостоятельной познавательной активности данной категории обучающихся посредством дополнения раздела РПД «Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине» заданиями, учитывающими различные стартовые возможности данной категории обучающихся (структуру, тяжесть, сложность дефектов развития).

В группах, в состав которых входят обучающиеся с ОВЗ, в процессе учебных занятий используются технологии, направленные на диагностику уровня и темпов профессионального становления обучающихся с ОВЗ, а также технологии мониторинга степени успешности формирования у них компетенций, предусмотренных ФГОС ВО при изучении данной учебной дисциплины, используя с этой целью специальные оценочные материалы и формы проведения промежуточной и итоговой аттестации, специальные технические средства, предоставляя обучающимся с ОВЗ дополнительное время для подготовки ответов, привлекая тьютеров).

Материально-техническая база для реализации программы:

1. Мультимедийные средства:

- интерактивные доски «Smart Board», «Toshiba»;
- экраны проекционные на штативе 280*120;
- мультимедиа-проекторы Epson, Benq, Mitsubishi, Aser;

2. Презентационное оборудование:

- радиосистемы AKG, Shure, Quik;
- видеоконфликты Microsoft, Logitech;
- микрофоны беспроводные;
- класс компьютерный мультимедийный на 21 мест;
- ноутбуки Aser, Toshiba, Asus, HP;

Наличие компьютерной техники и специального программного обеспечения: имеются рабочие места, оборудованные рельефно-точечными клавиатурами (шрифт Брайля), программное обеспечение NVDA с функцией синтезатора речи, видеувеличителем, клавиатурой для лиц с ДЦП, роллером Распределение специализированного оборудования.

12. Лист регистрации изменений

В рабочей программе внесены следующие изменения:

Изменение	Дата и номер протокола ученого совета факультета/института, на котором были рассмотрены вопросы о необходимости внесения изменений	Дата и номер протокола ученого совета Университета, на котором были утверждены изменения	Дата введения изменений
Обновлены договоры: 1. На антивирус Касперского. (Договор №56/2023 от 25 января 2023г.) Действует до 03.03.2025г. 2. Договор № 915 ЭБС ООО «Знаниум» от 12.05.2023г. Действует до 15.05.2024г.		Решение ученого совета КЧГУ от 29 июня 2023г., протокол №8	29.06.2023