

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И БИОТЕХНОЛОГИЙ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевых
производств и биотехнологий,

доцент

А.В. Степовой



«17» мая 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Биотехнология функциональных продуктов питания

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Направленность подготовки

**«Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Форма обучения

очная, заочная

**Краснодар
2023**

Рабочая программа дисциплины «Биотехнология функциональных продуктов питания» разработана на основе ФГОС ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.07.2017 г. регистрационный № 669.

Автор:

канд. биол. наук, доцент



С. А. Волкова

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры биотехнологии, биохимии и биофизики 15.05.2023 г. протокол № 34

Заведующий кафедрой

канд. с-х наук, доцент



А. Н. Гнеуш

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета пищевых производств и биотехнологий, протокол №7 от 15.05.2023 г.

Председатель

методической комиссии

доктор техн. наук, профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель

основной профессиональной образовательной программы

канд. техн. наук, доцент



Т. В. Орлова

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Биотехнология функциональных продуктов питания» формирование научного мировоззрения о принципах производства функциональных пищевых добавок, о их многообразии, конструирования функциональных пищевых добавок, а также создания новых активных форм продуцентов и источников сырья.

Задачи дисциплины

- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-7 - Способен оптимизировать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения и улучшать качество продуктов здорового питания.

В результате изучения дисциплины «Биотехнология функциональных продуктов питания» планируемые результаты освоения профессиональных компетенций соответствуют профессиональной деятельности выпускников и определены на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда.

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Биотехнология функциональных продуктов питания» является дисциплиной вариативной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4 Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетных единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа	51	13
в том числе:		
— аудиторная по видам учебных занятий	50	12

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
— лекции	28	4
— лабораторные	22	8
— внеаудиторная	-	-
— зачет	1	1
Самостоятельная работа в том числе:	57	95
— прочие виды самостоятельной работы	-	-
Итого по дисциплине	108	108
в том числе в форме практической подготовки	-	-

5. Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают зачет.

Дисциплина изучается на 3 курсе, в 5 семестре по очной и заочной форме обучения.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)							
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки*	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	
1	Общие сведения о функциональных пищевых продуктах. 1. Определение и назначение пищевых добавок 2. Классификация пищевых добавок 3. Пищевые добавки, приводящие к расстройствам в организме человека	ПК-7	5	2							5
2	Основные функциональные ингредиенты. 1. Основные функциональные ингредиенты 2. Критерии разработки	ПК-7	5	2							5

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки*	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
	функциональных продуктов 3. Прижизненная модификация сырья 4. Пищевые волокна и пребиотики 5. Витамины и антиоксиданты 6. Минеральные вещества 7. Полиненасыщенные жирные кислоты 8. Пробиотики									
3	Особенности биотехнологии функциональных продуктов питания при заболеваниях поджелудочной железы. 1. Значение поджелудочной железы 2. Биотехнология питания при панкреатите 3. Биотехнология питания при сахарном диабете	ПК-7	5	2				2		5
4	Особенности биотехнологии функциональных продуктов питания при фенилкетонурии. 1. Особенность заболевания 2. Биотехнология питания при фенилкетонурии	ПК-7	5	2				2		5
5	Биотехнология функциональных соевых продуктов питания. 1. Соевые продукты в вегетарианской системе питания 2. Биологическая роль сои 3. Основные соевые пищевые продукты	ПК-7	5	2				2		5
6	Биотехнология функциональных пищевых волокон.	ПК-7	5	2				2		5

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки*	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа

	1. Общие сведения о пищевых волокнах 2. Клетчатка: свойства и применение 3. Крахмал: свойства и применение 4. Пектин: свойства и применение 5. Камедь: свойства и применение									
7	Функциональные компоненты бактериального происхождения. 1. Значение микроорганизмов в пищевой промышленности 2. Хлебопекарное производство 3. Производство сыра 4. Получение кисломолочных продуктов 5. Пивоваренное, спиртовое, ликеро-водочное и винодельческое производство 6. Квашение и соление	ПК-7	5	4				2		5
8	Функциональные компоненты на основе грибных культур. 1. Значение грибов в пищевой промышленности 2. Получение ферментов 3. Получение витаминов	ПК-7	5	2				2		5
9	Функциональные компоненты на основе водорослей. 1. Общие сведения о водорослях 2. Зеленые водоросли 3. Бурые водоросли	ПК-7	5	2				2		5
10	Использование термопластической экструзии при выработке функциональных пищевых продуктов. 1. Общая характеристика и виды экструзии 2. Экструзионная техно-	ПК-7	5	2				2		5

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки*	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа

	логия пищевых продуктов									
11	Пробиотики: микробиоценозы. 1. Микробиоценозы кишечника 2. Способы устранения микробиоценозов	ПК-7	5	2				2		2
12	Пробиотики: взаимодействие с иммунитетом. 1. Виды иммунитета 2. Роль кишечника в иммунной защите организма	ПК-7	5	2				2		2
13	Моделирование биотехнологических процессов функциональных продуктов питания. 1. Виды технологических процессов 2. Способы моделирования технологических процессов	ПК-7	5	2				2		3
	ИТОГО			28				22		57

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки*	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа

1	Общие сведения о функциональных пищевых продуктах. 1. Определение и назначение пищевых добавок	ПК-7	5	2						6
---	--	------	---	---	--	--	--	--	--	---

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки*	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа

	2. Классификация пищевых добавок 3. Пищевые добавки, приводящие к расстройствам в организме человека									
2	Основные функциональные ингредиенты. 1. Основные функциональные ингредиенты 2. Критерии разработки функциональных продуктов 3. Прижизненная модификация сырья 4. Пищевые волокна и пребиотики 5. Витамины и антиоксиданты 6. Минеральные вещества 7. Полиненасыщенные жирные кислоты 8. Пробиотики	ПК-7	5	2						6
3	Особенности биотехнологии функциональных продуктов питания при заболеваниях поджелудочной железы. 1. Значение поджелудочной железы 2. Биотехнология питания при панкреатите 3. Биотехнология питания при сахарном диабете	ПК-7	5					2		6
4	Особенности биотехнологии функциональных продуктов питания при фенилкетонурии. 1. Особенность заболевания 2. Биотехнология питания при фенилкетонурии	ПК-7	5							6
5	Биотехнология функциональных соевых продуктов питания. 1. Соевые продукты в вегетарианской системе питания 2. Биологическая роль	ПК-7	5					2		6

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки*	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа

	сои 3. Основные соевые пищевые продукты									
6	Биотехнология функциональных пищевых волокон. 1. Общие сведения о пищевых волокнах 2. Клетчатка: свойства и применение 3. Крахмал: свойства и применение 4. Пектин: свойства и применение 5. Камедь: свойства и применение	ПК-7	5					2		6
7	Функциональные компоненты бактериального происхождения. 1. Значение микроорганизмов в пищевой промышленности 2. Хлебопекарное производство 3. Производство сыра 4. Получение кисломолочных продуктов 5. Пивоваренное, спиртовое, ликеро-водочное и винодельческое производство 6. Квашение и соление	ПК-7	5					2		8
8	Функциональные компоненты на основе грибных культур. 1. Значение грибов в пищевой промышленности 2. Получение ферментов 3. Получение витаминов	ПК-7	5							8
9	Функциональные компоненты на основе водорослей. 1. Общие сведения о водорослях 2. Зеленые водоросли 3. Бурые водоросли	ПК-7	5							8
10	Использование термопластической экструзии	ПК-7	5							8

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки*	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
	при выработке функциональных пищевых продуктов. 1. Общая характеристика и виды экструзии 2. Экструзионная технология пищевых продуктов									
11	Пробиотики: микробиоценозы. 1. Микробиоценозы кишечника 2. Способы устранения микробиоценозов	ПК-7	5							8
12	Пробиотики: взаимодействие с иммунитетом. 1. Виды иммунитета 2. Роль кишечника в иммунной защите организма	ПК-7	5							8
13	Моделирование биотехнологических процессов функциональных продуктов питания. 1. Виды технологических процессов 2. Способы моделирования технологических процессов	ПК-7	5							10
	Контроль		5							1
	ИТОГО			4				8		95

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по организации самостоятельной работы по дисциплине «Биотехнология функциональных продуктов питания» для бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / А.И. Петенко, С.А. Волкова, А.Н. Гнеуш. – Краснодар: КубГАУ, 2020 – 23 с. [MR_po_laboratornym_Bio-tekhnologija_funkcionalnykh_pishchevykh_dobavok_592226_v1_.PDF \(kubsau.ru\)](#)

2. Методические указания по лабораторно-практической работе по

дисциплине «Биотехнология функциональных продуктов питания» для бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / А.И. Петенко, С.А. Волкова, А.Н. Гнеуш. – Краснодар: КубГАУ, 2020 – 46 с.
[MU_po_samostojatelnoi_rabote_Biotekhnologija_v_proizvodstve_pishchevykh_produkto](#)
[v1_PDF \(kubsau.ru\)](#)

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПК-7 Способен оптимизировать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения и улучшать качество продуктов здорового питания	
4	Учебная практика, в том числе технологическая
5	Основные принципы организации здорового питания населения РФ
5	Технология функциональных продуктов питания
5	Технология специализированных мясных продуктов
5	Биотехнология функциональных продуктов питания
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПК-7 Способен оптимизировать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения и улучшать качество продуктов здорового питания					
ПК-7.1. Проводит оптимизацию и коррекцию рецептурно-компонентных реше-	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, до-	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без	Тесты, лабораторные и практические работы, доклад

<p>ний в технологии продуктов здорового питания</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки проводить оптимизацию и коррекцию рецептурно-компонентных решений в технологии продуктов здорового питания</p>	<p>ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами проводить оптимизацию и коррекцию рецептурно-компонентных решений в технологии продуктов здорового питания</p>	<p>пущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач проводить оптимизацию и коррекцию рецептурно-компонентных решений в технологии продуктов здорового питания</p>	<p>ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач проводить оптимизацию и коррекцию рецептурно-компонентных решений в технологии продуктов здорового питания</p>	
<p>ПК-7.2. Проводит оптимизацию и корректировку технологических решений производства продуктов питания</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки проводить оптимизацию и</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами проводить</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, Продемонстрированы навыки при</p>	<p>Тесты, лабораторные и практические работы, доклад</p>

	корректировку технологических решений производства продуктов питания	оптимизацию и корректировку технологических решений производства продуктов питания	решении стандартных задач проводить оптимизацию и корректировку технологических решений производства продуктов питания	решении нестандартных задач проводить оптимизацию и корректировку технологических решений производства продуктов питания	
ПК-7.3. Проводит улучшение качества продуктов здорового питания	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки проводить улучшение качества продуктов здорового питания	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами проводить улучшение качества продуктов здорового питания	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач проводить улучшение качества продуктов здорового питания	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач проводить улучшение качества продуктов здорового питания	Тесты, лабораторные и практические работы, доклад

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Компетенция ПК-7 Способен оптимизировать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения и улучшать качество продуктов здорового питания

Темы докладов

1. Аскорбиновая кислота и ее производные, производные галловой кислоты. История применения.
2. Антибиотики, их характеристика и свойства. Низин. Натамицин.
3. Ароматизаторы. История применения.
4. Эфирные масла и их душистые вещества. Основные компоненты эфирных масел. Способы выделения эфирных масел.
5. Ароматические эссенции. Общая схема получения ароматизаторов Побочные продукты переработки мяса и сопутствующего растительного сырья для получения биопродуктов на основе их биоконверсии
6. Побочные продукты и отходы переработки пшеницы и травы как сырья для получения биопрепаратов на основе биоконверсии
7. Биохимические характеристики побочных продуктов и отходов свеклосахарного производства как сырья для биоконверсии при получении функциональных биопродуктов
8. Биохимическая оценка побочных продуктов винопроизводства и виноделия как сырья для биоконверсии и получения биопродуктов
9. Биохимическая и технологическая характеристика отходов и побочных продуктов кондитерских производств для их использования при получении биопрепаратов на основе их биоконверсии
10. Ассортимент и характеристика побочных продуктов производства соков и напитков для получения биопрепаратов на основе их биоконверсии
11. Характеристика мучного сырья и побочных продуктов переработки зерна и других ингредиентов кондитерских изделий для использования в биоконверсии для получения биопродуктов
12. Отходы и побочные продукты переработки винограда для получения новых биопродуктов
13. Отходы мукомольной и крахмальной промышленности, их характеристика и пригодность для целевой биоконверсии
14. Основные типы питания микроорганизмов. Автотрофы, гетеротрофы.
15. Основные типы питания микроорганизмов: хемотрофы, литотрофы, органотрофы.
16. Сапрофиты и паразиты. Ауксотрофы и прототрофы.
17. Основные источники (элементы) питания микроорганизмов.
18. Характеристика питательных сред.
19. Накопительные культуры и принцип селективности.
20. Способы культивирования микроорганизмов: твердофазный, жидкофазный.

21. Способы культивирования микроорганизмов: периодический, непрерывный.

22. Методы выделения чистых культур

Тесты

1. Объектами биотехнологии являются

- 1 полезные ископаемые
- 2 живые организмы
- 3 культуры клеток и тканей
- 4 ДНК

2. Биотехнологическими являются следующие промышленные процессы:

- 1 силосование кормов
- 2 получение микробиологического каротина
- 3 крекинг нефти
- 4 микробная деградация нефтяных отходов
- 5 химический синтез каротина

3. Установите порядок основных событий в развитии биотехнологии

- 1 Использование в хозяйстве бродильных процессов
- 2 Открытие антибиотиков
- 3 Открытие структуры ДНК
- 4 Получение рекомбинантной молекулы ДНК
- 5 Клонирование с/х животных

4. Преимущества биотехнологии над традиционным производством

- 1 низкая энергоемкость
- 2 малоотходность
- 3 относительная экологическая безопасность
- 4 узкая область применения
- 5 высокая интенсивность процессов

5. Области применения биотехнологических методов:

- 1 пищевая промышленность
- 2 радиотехника
- 3 животноводство
4. медицина
- 5 репродукция человека
- 6 авиастроение

6. Какие свойства микроорганизмов нужно учитывать при выборе их для культивирования:

- а) морфологические

- б) специфические
- в) физические
- г) никакие

7. Твердофазная культивация используется для культивирования:

- а) дрожжей и бактерий
- б) только мицелиальных грибов
- в) только дрожжей
- г) мицелиальных грибов и дрожжей

8. Увеличение температуры при твердофазной ферментации - метаболической деятельности организмов:

- а) причина
- б) следствие
- в) ингибитор
- г) цель

9. Применение ферментных препаратов позволяет технологические процессы:

- а) ингибировать
- б) катализировать
- в) интенсифицировать
- г) стабилизировать

10. Ферментный препарат отличается от чистого фермента тем, что в нём присутствуют:

- а) концентрированные вещества
- б) балластные вещества
- в) необходимые вещества
- г) ТФП

11. Продуцентами ферментов могут быть:

- а) грибы и дрожжи
- б) бактерии, грибы, дрожжи, актиномицеты
- в) только бактерии
- г) только актиномицеты

12. К недостаткам ТФФ относят:

- а) неравномерный рост колонии
- б) большие затраты на оборудование
- в) большое образование сточных вод
- г) тяжёлое отделение продукта от субстрата

13. При производстве ферментных препаратов строгий контроль не ведётся по такому параметру как:

- а) температура
- б) стерильность среды
- в) освещённость
- г) рН

14. Плесневые грибы, дрожжеподобные микроорганизмы и спороносные бактерии синтезируют _____ ферменты:

- а) пектолитические
- б) амилолитические
- в) протеолитические
- г) монолитические

15. Какое требование предъявляют к продуценту фермента:

- а) образование внеклеточных ферментов
- б) выход фермента в течение длительного времени
- в) штамм должен продуцировать антибиотик
- г) штамм не должен продуцировать антибиотик

Лабораторно-практические работы

Работа 1. Биоконверсия растительного сырья методом твердофазного культивирования базидиальными грибами

Работа 2. Биоконверсия жироводяных эмульсий

Работа 3. Изучение ферментных систем базидиальных грибов, участвующих в биотрансформации лигнина

Работа 4. Направленный биосинтез биологически активных веществ. Влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность и биосинтетическую способность микроорганизмов

Работа 5. Изучение культур-продуцентов различных ферментов.

Работа 6. Изучение антибиотической активности различных культур.

Вопросы к зачету

1. Общие сведения о пищевых добавках.
2. Основные цели введения пищевых добавок.
3. Основные технологические функции пищевых добавок. Классификация. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.
4. Вещества, улучшающие внешний вид продуктов.
5. Пищевые красители натуральные и синтетические. Их химическая природа, свойства и способы получения.
6. Каротиноиды, хлорофиллы, кармин, куркумины. Энокракитель, сахарный колер. Рибофлавины.
7. Синтетические красители: индигокармин, тартразин и др.
8. Биологическая активность натуральных красителей.
9. Запрещенные к использованию в России синтетические красители.

10. Цветокорректирующие материалы (диоксид серы, броматы, нитраты и нитриты), их состав и свойства. Сопутствующее действие этих добавок.
11. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов, их химическая природа, способы получения.
12. Загустители и гелеобразующие агенты: желатин, крахмал и модифицированные крахмалы, целлюлоза и ее производные, пектиновые вещества, полисахариды морских растений, альгиновая кислота.
13. Механизм образования гелевой структуры, комплексообразующая способность различных пектинов.
14. Основные функциональные характеристики и области применения пищевых добавок этой группы.
15. Пищевые поверхностно-активные вещества (ПАВ).
16. Дифильное строение молекул ПАВов, определяющее их технологические свойства. Ионные и неионные ПАВы.
17. Основные группы пищевых ПАВ.
18. Монодиацилглицерины и их производные.
19. Фосфолипиды. Эфиры сорбита. Производные карбоновых кислот и высших жирных кислот.
20. Подслащивающие вещества. Классификация сладких веществ.
21. Натуральные подсластители. Мед. Солодовый экстракт. Лактоза. Многоатомные спирты (сорбит, ксилит). Тауматин. Стевиозид.
22. Синтетические подсластители, их характеристика. Сахарин и цикламаты. Аспартам. Сукралоза. Ацесульфрам К.
23. Интенсивные подсластители.
24. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.
25. Консерванты – вещества, продлевающие срок хранения продуктов путем защиты их от порчи, вызванной микроорганизмами. Бактерицидное и бактериостатическое действие этих веществ.
26. Основные требования, предъявляемые к консервантам, их химическая природа, области применения.
27. Диоксид серы. Сорбиновая кислота и ее соли.
28. Бензойная кислота и ее соли (бензоаты). Уротропин. Дифенил.
29. Муравьиная кислота и ее соли (формиаты). Пропионовая кислота. Лимонная кислота.
30. Пищевые антиокислители – вещества, замедляющие окисление жирных кислот в составе липидов.
31. Механизм действия антиокислителей, их свойства и химическая природа.

32. Токоферолы. Бутилгидроксианизол (БОА) и бутилгидрокситолуол (БОТ). Аскорбиновая кислота и ее производные, производные галловой кислоты.
33. Антибиотики, их характеристика и свойства. Низин. Натамицин.
34. Ароматизаторы. Химическая природа отдельных ароматических веществ. Натуральные, идентичные натуральным и искусственные ароматизаторы.
35. Эфирные масла и их душистые вещества. Основные компоненты эфирных масел. Способы выделения эфирных масел.
36. Ароматические эссенции. Общая схема получения ароматизаторов.
37. Пряности и другие вкусовые добавки. Переработка пряностей.
38. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат. Глутаминовая кислота и ее соли. Соленые вещества.
39. Биологически активные добавки.
40. Нутрицевтики и парафармацевтики.
41. Функциональная роль БАД.
42. Роль биологически активных веществ в создании современных продуктов питания

Практические задания к зачету

1. Составить процессуально-технологическую схему производства спортивного напитка
2. Составить процессуально-технологическую схему производства энергетического напитка
3. Составить процессуально-технологическую схему производства напитка функционального назначения на основе виноградного сока и натурального растительного сырья
4. Составить процессуально-технологическую схему производства функционального батончика
5. Расчет биологической ценности и жирнокислотного состава продуктов для геродиетического питания
6. Расчет биологической ценности и жирнокислотного состава продуктов для питания новорожденных и младенцев.
7. Расчет биологической ценности и жирнокислотного состава продуктов для питания детей в раннем детстве
8. Расчет биологической ценности и жирнокислотного состава продуктов для питания при диабете I типа
9. Расчет биологической ценности и жирнокислотного состава продуктов для питания при диабете II типа

10. Расчет биологической ценности и жирнокислотного состава продуктов для питания при фенилкетонурии

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины проводится в соответствии с Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Критерии оценки тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Критериями оценки доклада являются:

Оценка «отлично» – выполнены все требования к подготовке доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью.

Оценка «хорошо» – основные требования выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях.

Оценка «удовлетворительно» – тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» – тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или доклад не представлен вовсе.

Критерии оценивания лабораторного/ практического занятия

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме лабораторной работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме лабораторной работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного

материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме лабораторной работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент в целом освоил материал лабораторной работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма проведения лабораторной работы возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала лабораторной работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Критерии оценки на зачете

Оценка **«зачтено»** должна соответствовать параметром любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а **«не зачтено»** – параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применя-

яющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8 Перечень основной и дополнительной литературы

Основная учебная литература:

1. Зипаев, Д. В. Биотехнология пищевых продуктов : учебное пособие / Д. В. Зипаев. — 2-е изд. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 182 с. — Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/122179.html>

2. Смирнова, И. Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище : учебное пособие / И. Р. Смирнова, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 112 с. — Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/117648.html>

Дополнительная учебная литература:

1. Мезенова О. Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мезенова О.Я.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект Науки, 2015.— 224 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35875>

2. Молчанова Е.Н. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Молчанова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014. — 240 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40924>

3. Мельникова Е.И. Пищевые добавки функционального назначения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Пономарева Н.В., Станиславская Е.Б.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74016.html>

4. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014. — 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175.html> — ЭБС «IPRbooks»

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень ЭБС

№	Наименование ресурса	Тематика	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Znanium.com	Универсальная	17.07.2021 16.01.2022 17.01.2022 16.07.2022 17.07.2022 16.01.2023 17.01.2023 16.07.2023 17.07.2023 16.01.2024	Договор 5291 ЭБС от 02.07.21 Договор 5662 ЭБС от 24.12.2021 Договор №270 ЭБС от 08.06.2022 Договор №547/ЭБС/223-202212 от 16.12.2022 Договор №361/ЭБС/223-202306 от 21.06.2023
2	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельское хозяйство Технология хранения и переработки пищевых продуктов	13.01.2021 12.01.2022 13.01.2022	Контракт № 814 от 23.12.20 (с 2021 года отдельный. контракт на ветеринарию и технологию переработки) Контракт № 512 от 23.12.20. Договор №815 от 13.01.2022

№	Наименование ресурса	Тематика	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
			12.01.2023	
			13.01.2023 12.10.2023	Лицензионный договор №817 от 16.12.2022
3	IPRbook	Универсальная	12.05.2021 11.10.2021	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №7937/21П от 12.05.21
			12.10.2021 11.03.2022	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №8427/21П от 04.10.21
			12.03.2022 11.09.2022	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор № 9099/22 от 12.03.22
			12.09.2022 11.03.2023	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №9507/22П от 07.09.2022
			12.03.2023 11.03.2024	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №10100/23П от 01.03.2023
4	Юрайт	Раздел «Легендарные книги» Гуманитарные, естественные науки, биологические, технические. сельское хозяйство	08.10.2019 07.10.2020 08.10.2020 07.10.2021 08.10.2021 07.10.2022 08.10,2022 07.10.2023	От 08.10.2019 № 4239 Безвозмездный, с правом ежегодного продления.
5	НЭБ	Универсальная	26.10.2018 26.10.2023	Договор №101/НЭБ/5186 от 26.10.2018

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Методические указания по организации самостоятельной работы по дисциплине «Биотехнология функциональных продуктов питания» для бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / А.И. Петенко, С.А. Волкова,

А.Н. Гнеуш. – Краснодар: КубГАУ, 2020 – 23 с. [MR po laboratornym Biotekhnologija funkcionalnykh pishchevykh dobavok 592226 v1 .PDF \(kubsau.ru\)](#)

2. Методические указания по лабораторно-практической работе по дисциплине «Биотехнология функциональных продуктов питания» для бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / А.И. Петенко, С.А. Волкова, А.Н. Гнеуш. – Краснодар: КубГАУ, 2020 – 46 с. [MU po samostojatelnoi rabote Biotekhnologija v proizvodstve pishchevykh produktov 593749 v1 .PDF \(kubsau.ru\)](#)

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Биотехнология функциональных продуктов питания	<p>Помещение №010 ЗОО, площадь — 82,6кв.м; посадочных мест — 25; учебная аудитория для проведения учебных занятий лабораторное оборудование (шкаф лабораторный — 2 шт.); технические средства обучения (экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.; компьютер персональный — 26 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №05 ЗОО, посадочных мест — 12; площадь — 42,1кв.м; Лаборатория "Сельскохозяйственной биотехнологии" (кафедры биотехнологии, биохимии и биофизики) . холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.; весы — 2 шт.; колбонагреватель — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; ибп — 1 шт.); специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №07 ЗОО, посадочных</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

	<p>мест — 12; площадь — 42,7 кв. м; Учебная лаборатория сельскохозяйственной биотехнологии (кафедры биотехнологии, биохимии и биофизики).</p> <p>холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 2 шт.); шкаф лабораторный — 1 шт.; весы — 2 шт.; калориметр — 2 шт.; термостат — 1 шт.); технические средства обучения (компьютер персональный — 1 шт.; телевизор — 1 шт.); специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №049 ЗОО, площадь — 13,1 кв. м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.; весы — 1 шт.; анализатор — 2 шт.; кондуктометр — 2 шт.; дозатор — 8 шт.; иономер — 2 шт.; стол лабораторный — 1 шт.; стенд лабораторный — 1 шт.); технические средства обучения (принтер — 2 шт.; мфу — 1 шт.; проектор — 2 шт.; сетевое оборудование — 1 шт.; ибп — 1 шт.; сервер — 1 шт.); компьютер персональный — 25 шт.). Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office</p>	
--	---	--

**Практическая подготовка по дисциплине
«Биотехнология функциональных продуктов питания»**

Практические занятия: очная форма обучения

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.	Используемое оборудование и программное обеспечение
<p>Общие сведения о функциональных пищевых добавках. Основные цели введения пищевых добавок. Основные технологические функции пищевых добавок. Классификация. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Вещества, улучшающие внешний вид продуктов.</p>	2	<p>Лабораторное оборудование: автоклав — 1 шт.; пресс — 1 шт.; шкаф лабораторный — 1 шт.; дозатор — 1 шт.; центрифуга — 1 шт.; стенд лабораторный — 1 шт.; калориметр — 1 шт.; термостат — 2 шт.);</p> <p>Microsoft Windows; Microsoft Office (включает Word, PowerPoint) Справочная и нормативная литература</p>
<p>Основные функциональные ингредиенты. 1 Основные функциональные ингредиенты 2. Критерии разработки функциональных продуктов 3. Прижизненная модификация сырья 4. Пищевые волокна и пребиотики 5. Витамины и антиоксиданты 6. Минеральные вещества 7. Полиненасыщенные жирные кислоты 8. Пробиотики</p>	2	<p>Лабораторное оборудование: автоклав — 1 шт.; пресс — 1 шт.; шкаф лабораторный — 1 шт.; дозатор — 1 шт.; центрифуга — 1 шт.; стенд лабораторный — 1 шт.; калориметр — 1 шт.; термостат — 2 шт.);</p> <p>Microsoft Windows; Microsoft Office (включает Word, PowerPoint) Справочная и нормативная литература</p>
<p>Биотехнология функциональных пищевых волокон. 1. Общие сведения о пищевых волокнах 2. Клетчатка: свойства и применение 3. Крахмал: свойства и применение 4. Пектин: свойства и применение 5. Камедь: свойства и применение</p>	2	<p>Лабораторное оборудование: автоклав — 1 шт.; пресс — 1 шт.; шкаф лабораторный — 1 шт.; дозатор — 1 шт.; центрифуга — 1 шт.; стенд лабораторный — 1 шт.; калориметр — 1 шт.; термостат — 2 шт.);</p> <p>Microsoft Windows; Microsoft Office (включает Word, PowerPoint) Справочная и нормативная литература</p>
<p>Функциональные компоненты на основе грибных культур.</p>	2	<p>Лабораторное оборудование: автоклав — 1 шт.; пресс — 1 шт.; шкаф лабораторный — 1 шт.;</p>

<p>1. Значение грибов в пищевой промышленности 2. Получение ферментов 3. Получение витаминов</p>		<p>шт.; дозатор — 1 шт.; центрифуга — 1 шт.; стенд лабораторный — 1 шт.; калориметр — 1 шт.; термостат — 2 шт.);</p> <p>Microsoft Windows; Microsoft Office (включает Word, PowerPoint) Справочная и нормативная литература</p>
<p>Моделирование биотехнологических процессов функциональных продуктов питания. 1. Виды технологических процессов 2. Способы моделирования технологических процессов</p>	2	<p>Лабораторное оборудование: автоклав — 1 шт.; пресс — 1 шт.; шкаф лабораторный — 1 шт.; дозатор — 1 шт.; центрифуга — 1 шт.; стенд лабораторный — 1 шт.; калориметр — 1 шт.; термостат — 2 шт.);</p> <p>Microsoft Windows; Microsoft Office (включает Word, PowerPoint) Справочная и нормативная литература</p>
ИТОГО	10	-

Практические занятия: заочная форма обучения

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.	Используемое оборудование и программное обеспечение
<p>Общие сведения о функциональных пищевых добавках. Основные цели введения пищевых добавок. Основные технологические функции пищевых добавок. Классификация. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Вещества, улучшающие внешний вид продуктов.</p>	2	<p>Лабораторное оборудование: автоклав — 1 шт.; пресс — 1 шт.; шкаф лабораторный — 1 шт.; дозатор — 1 шт.; центрифуга — 1 шт.; стенд лабораторный — 1 шт.; калориметр — 1 шт.; термостат — 2 шт.);</p> <p>Microsoft Windows; Microsoft Office (включает Word, PowerPoint) Справочная и нормативная литература</p>
<p>Основные функциональные ингредиенты. 1 Основные функциональные ингредиенты 2. Критерии разработки функциональных продуктов 3. Прижизненная модификация сырья 4. Пищевые волокна и пребиотики 5. Витамины и антиоксиданты 6. Минеральные вещества 7. Полиненасыщенные жирные кислоты 8. Пробиотики</p>	2	<p>Лабораторное оборудование: автоклав — 1 шт.; пресс — 1 шт.; шкаф лабораторный — 1 шт.; дозатор — 1 шт.; центрифуга — 1 шт.; стенд лабораторный — 1 шт.; калориметр — 1 шт.; термостат — 2 шт.);</p> <p>Microsoft Windows; Microsoft Office (включает Word, PowerPoint) Справочная и нормативная литература</p>
ИТОГО	4	-