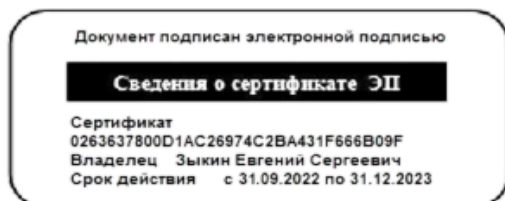


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Димитровград – 2022

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями изучения дисциплины являются:

- получения базовых знаний по обеспечению качества продовольственного сырья животного происхождения и пищевых продуктов из него;
- формирование у студентов умений по организации и эффективному осуществлению контроля показателей безопасности животного и растительного сырья, а так же готовой продукции;
- знания об источниках и путях загрязнения сырья и пищевых продуктов, о мерах профилактики загрязнений и контроле показателей безопасности продовольственного сырья.

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг (ОПК-2)
- способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; (ОПК-5).

Задачи дисциплины:

- формирование у обучающихся основных понятий о факторах безопасности, гигиенических требованиях и нормах, предъявляемых к пищевым продуктам и пищевому сырью;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- *управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания.*

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является обязательной дисциплиной для изучения, относится к вариативной части теоретического блока учебного плана (Б1.О.26),направления подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания».

Для изучения курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» требуются знания по следующим дисциплинам: «Экология», «Биохимия», «Органическая химия», «Неорганическая химия», «Пищевая химия», «Пищевая микробиология», «Санитария и гигиена питания».

Данная дисциплина необходима для изучения следующих дисциплин и практик: Экология в пищевых производствах; Дезинфекция, дезинсекция и дератизация. Учебные и производственные практики.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций (ОПК-2, ОПК-5)

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИДз Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к качеству и безопасности упаковочных материалов; – методы теоретического и экспериментального исследования в области технологии животноводческой и растениеводческой продукции и её сырья, с использованием методов планирования экспериментов; – нормативную базу сертификации продовольственного сырья и продуктов питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять и идентифицировать пищевые добавки продуктах питания. – диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций; – анализировать полученные результаты исследований. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения; – основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей безопасности и их нормированию.
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК -5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – источники и возможные пути загрязнения сырья и продуктов питания возбудителями микробной этиологии; – источники и возможные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания токсичными элементами различной природы; – загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве; – меры профилактики загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания; – методы технологического контроля качества производимой продукции и услуг; - основы организации деятельности предприятий питания; - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных. <p>уметь:</p>

		<p>–определять и проводить необходимые испытания установлению безопасности продовольственного сырья продуктов питания;</p> <p>–уметь проводить технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг;</p> <p>–<i>владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах;</i></p> <p>–<i>осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов(служб, отделов) предприятия питания.</i></p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>– методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения;</p> <p>– основами работы с нормативной и технологической документацией по выявлению показателей безопасности и их нормированию;</p> <p>– методами идентификации пищевых опасностей в сырье и пищевых продуктах;</p> <p>– методологией стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
--	--	---

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов, в том числе контактной работы – 30,2 час.

Очно-заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КипРС	Всего	Подготовка к практическим	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
Раздел 1. Теоретический курс													
Тема 1. Теоретические основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	7	7	2	1	1		4	1	1	1	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 2. Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов	7	6	1		1		4	1	1	1	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 3. Загрязнение сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического происхождения	7	6	1		1		4	1	1	1	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 4. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического происхождения	7	5					4	1	1	1	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 5. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве	7	6	2	1	1		3		1	1	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 6. Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями	7	3					2		1		1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 7. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве	7	5	2	1	1		2		1		1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 8. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых	7	3					2		1		1	1	Собеседование, тестирование,

продуктов.													практические занятия
Тема 9. Безопасность пищевых добавок	7	5	1		1		3	1	1		1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 10. Безопасность упаковочных материалов	7	4	1		1		2		1		1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 11. Генетически модифицированные продукты	7	5	1	1			3	1		1	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 12. Особенности безопасного потребления пищевых веществ	7	3					2	1			1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 13. Антиалиментарные факторы	7	4					3	1		1	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 14. Социальные токсиканты	7	4	1		1		2	1			1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 15. Методы контроля содержания токсичных веществ в продовольственном сырье, пищевой продукции и в объектах окружающей среды	7	4					3	1		1	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 16. Фальсификация пищевой продукции.	7	3	1		1		1				1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 17. Безопасность пищевой продукции в рамках требований международных, отечественных стандартов и законодательство. Вопросы сертификации	7	5	1	1			3	1		1	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Раздел 2 Лабораторные занятия													
Тема 1. Техника безопасности при работе в лаборатории	7	3	1		1		2		1		1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 2. Определение послеубойных изменений в мясе	7	5	2	1	1		3	1	1		1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 3. Исследование мяса на свежесть. Органолептическая оценка.	7	4	1		1		3		1	1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 4. Исследование мяса на свежесть. Физикохимические методы исследования.	7	4	1		1		3		1	1	1		Собеседование, тестирование,

														практические занятия
Тема 5. Микробиологическое исследование мяса. Методика первичных посевов при выявлении возбудителей пищевых токсикоинфекций	7	3	1		1		2		1		1			Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 6. Учет первичных посевов, изучение морфологических и культуральных свойств	7	6	2	1	1		3	1	1		1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 7. Изучение морфологических, культуральных и биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекции	7	5	1		1		3	1	1		1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 8. Технохимический контроль колбасных изделий	7	6	1		1		4	1	1	1	1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 9. Санитарная оценка мясных консервов	7	5	1		1		3	1	1		1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 10. Методы контроля качества молока и молочных продуктов	7	5	1		1		3	1	1		1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 11. Органолептические требования к качеству молока и молочных продуктов	7	6	2	1	1		3	1		1	1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 12. Определение бактериальной обсеменённости молока	7	3					2	1			1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 13. Методы контроля натуральности молока	7	3					2	1			1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 14. Методы контроля пастеризации молока	7	3	1	1			1				1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 15. Методы установления примеси аномального молока в сборном. Выявления в молоке антибиотиков	7	3	1	1			1				1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 16. Определение качества растительных продуктов	7	2					1				1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен		0,2	0,2			0,2								
Индивидуальные консультации														
Всего по видам учебной работы		144	30,2	10	20	0,2	86,8	20	20	13	33	27		

Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 144 часов, в том числе контактной работы – 16,35 час.

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КнГРС	Всего	Подготовка к практическим	Работа с	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
Раздел 1. Теоретический курс													
Тема 1. Теоретические основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	7	5	1	1			3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 2. Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов	7	5	1	1			3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 3. Загрязнение сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического происхождения	7	6	2	2			3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 4. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического происхождения	7	6	2	2			3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 5. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве	7	4					3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 6. Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями	7	4					3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 7. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве	7	4					3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 8. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.	7	4					3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия

Тема 9. Безопасность пищевых добавок	7	4					3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 10. Безопасность упаковочных материалов	7	4,5					3,5	0,5	0,5	1,5	1	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 11. Генетически модифицированные продукты	7	4					3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 12. Особенности безопасного потребления пищевых веществ	7	4					3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 13. Антиалиментарные факторы	7	4					3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 14. Социальные токсиканты	7	4					3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 15. Методы контроля содержания токсичных веществ в продовольственном сырье, пищевой продукции и в объектах окружающей среды	7	4					3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 16. Фальсификация пищевой продукции.	7	4					3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 17. Безопасность пищевой продукции в рамках требований международных, отечественных стандартов и законодательство. Вопросы сертификации	7	4					3,5	0,5	0,5	1,5	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Раздел 2 Лабораторные занятия													
Тема 1. Техника безопасности при работе в лаборатории	7	4,5	1		1		3,5	0,5	0,5	1,5	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 2. Определение послеубойных изменений в мясе	7	4,5	1		1		3,5	0,5	0,5	1,5	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 3. Исследование мяса на свежесть. Органолептическая оценка.	7	4,5	1		1		3,5	0,5	0,5	1,5	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 4. Исследование мяса на свежесть. Физикохимические методы исследования.	7	4,5	1		1		3,5	0,5	0,5	1,5	1		Собеседование, тестирование, практические занятия

Тема 5. Микробиологическое исследование мяса. Методика первичных посевов при выявлении возбудителей пищевых токсикоинфекций	7	4,5	1		1		3,5	0,5	0,5	1,5	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 6. Учет первичных посевов, изучение морфологических и культуральных свойств	7	4,5	1		1		3,5	0,5	0,5	1,5	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 7. Изучение морфологических, культуральных и биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекции	7	4,5	1		1		3,5	0,5	0,5	1,5	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 8. Технохимический контроль колбасных изделий	7	4,5	1		1		3,5	0,5	0,5	1,5	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 9. Санитарная оценка мясных консервов	7	4,5	1		1		3,5	0,5	0,5	1,5	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 10. Методы контроля качества молока и молочных продуктов	7	4,5	1		1		3,5	0,5	0,5	1,5	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 11. Органолептические требования к качеству молока и молочных продуктов	7	3,5					3,5	0,5	0,5	1,5	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 12. Определение бактериальной обсеменённости молока	7	3,5					3,5	0,5	0,5	1,5	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 13. Методы контроля натуральности молока	7	3,5					3,5		0,5	1,5	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 14. Методы контроля пастеризации молока	7	3,5					3,5	0,5	0,5	1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 15. Методы установления примеси аномального молока в сборном. Выявления в молоке антибиотиков	7	5,15					5,15	0,5	1,65	2	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Тема 16. Определение качества растительных продуктов	7	3,5					3,5		0,5	2	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен		0,2	0,2			0,2							
Индивидуальные консультации		0,15	0,15			0,15							
Всего по видам учебной работы		144	16,35	6	10	0,35	118,65	16	17,65	52	33	9	

№ п/п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час	Виды активных и интерактивных практических занятий, час
			IT-методы (мультимедийные презентации) и др.
1	Тема 1. Теоретические основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	0,5	0,5
2	Тема 2. Гигиеническое регламентирование загрязнений пищевых продуктов	0,5	0,5
3	Тема 3. Загрязнение сырья и продуктов питания ксенобиотиками биологического происхождения	1	0,5
4	Тема 4. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического происхождения	0,5	0,5
5	Тема 5. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве	1	0,5
6	Тема 6. Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями	0,5	0,5
7	Тема 7. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве	0,5	0,5
8	Тема 8. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.	1	0,5
9	Тема 9. Безопасность пищевых добавок	1	0,5
10	Тема 10. Безопасность упаковочных материалов	0,5	0,5
11	Тема 11. Генетически модифицированные продукты	1	0,5
12	Тема 12. Особенности безопасного потребления пищевых веществ	0,5	0,5
13	Тема 13. Антиалиментарные факторы	1	0,5
14	Тема 14. Социальные токсиканты	0,5	0,5
15	Тема 15. Методы контроля содержания токсичных веществ в продовольственном сырье, пищевой продукции и в объектах окружающей среды	0,5	0,5
16	Тема 16. Фальсификация пищевой продукции. Идентификация и экспертиза	0,5	0,5
17	Тема 17. Безопасность пищевой продукции в рамках требований международных, отечественных стандартов и законодательство. Вопросы сертификации	0,5	0,5
	итого		20

Интерактивные занятия (лекция и практическое занятие) позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. По ходу занятия демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы.

Демонстрационный материал позволяет студентам наглядно изучить особенности таможенной экспертизы и товароведение товаров растительного происхождения, которые условно подразделяются в контексте дисциплины на мясные,

молочные, рыбные, яичные товары и пищевые жиры растительного происхождения. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

При освоении дисциплины используются следующие сочетания видов учебной работы с методами и формами активизации познавательной деятельности студентов для достижения запланированных результатов обучения и формирования компетенций.

Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы и организационные мероприятия:

изучение теоретического материала дисциплины на лекциях с использованием компьютерных технологий;

самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием Internet-ресурсов, нормативно-правовых источников, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы;

закрепление теоретического материала при проведении контрольных работ, выполнение проблемно-ориентированных, поисковых, творческих заданий;

IT - методы обучения. Применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации ее в знание. На занятиях по каждой теме практических или лекционных занятий используется

мультимедийный проектор, наглядные презентации. Выход в интернет позволяет использовать ресурсы информационных баз в обучение.

Успешное применение мультимедийных средств в обучении включает не просто одновременное применение множества система представления информации, но подразумевает продуманное применение разных систем с тем, чтобы максимизировать свойства каждой из систем, расширяя и углубляя опыт обучения.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» на платформе «Moodle» ссылка активная. Чат предназначен для дискуссии в онлайн режиме: <http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=10..> Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Синхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;

оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;

выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу; подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации – экзамен.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Шигапов И.И. Курс лекций по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания». Специальность 19.03.04. «Технология производства продукции и организация общественного питания». Димитровград, 2017.[Электронный ресурс]. Режим доступа:http://tiugsha.ru/docs/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1vod7_o_oz.pdf

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

А) Основная

Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Рекомендовано Умо в качестве учебника для вузов/ И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаев. - М.: ДеЛипринт, 2010. - 352 с.

Б) Дополнительная

1. Рогов, И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Рекомендовано УМО в качестве учебного пособия для вузов по спец. "Технология сырья и продуктов животного происхождения", "Ветеринарно- санитарная экспертиза"/ И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский, А.В. Бердугина, С.В. Купцова. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 227 с

2. Градова, Н. Б. Биологическая безопасность биотехнологических производств: Допущено Умо в качестве учебного пособия для вузов/ Н.Б. Градова, Е.С. Бабусенко, В.И. Панфилов. - М.: ДеЛипринт, 2010. - 136 с.

3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для бакалавров/ О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 192 с

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: Рекомендовано Мс/хРФ в качестве учебника для вузов/ Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ДеЛипринт, 2007. - 539 с.

В) Периодические издания

Журналы: «Вопросы питания», «Молочная промышленность», «Переработка молока, технология, оборудование, продукция», «Пищевая промышленность», «Стандарты и качество», «Товаровед продовольственных товаров», «Хранение и переработка сельхозсырья».

Г) Интернет-ресурсы

<http://www.ucheba.ru/> (сайт учеба)

<http://www.twirpx.com> (сайт все для студента: литература, журналы, презентации)

<http://www.panor.ru/journals/tpp/> (сайт журнал)

<http://lib.ugsha.ru/> (эл.библиотека УГСХА)

Программное обеспечение: Microsoft office, Word, Power point.

Информационные справочные системы: Консультант плюс, Гарант, Консультант.

в) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

(редакция от 12.05.2020)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p>Электронная библиотечная система IPRbooks Договор 5881/19 от 12.11.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра – инженерия, коллекция СПО Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 – 30.11.2020</p>	<p>http://www.iprbookshop.ru.</p>
<p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор 248/19 от 11.11.2019 г. Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань». Договор № 305/20 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС «Лань» Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство» Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 - 30.11.2020</p> <p>01.04.2020 – 31.03.2021</p> <p>24.12.2019 - 31.12.2022</p>	<p>http://e.lanbook.com</p>
<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23</p> <p>01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24</p> <p>01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27</p> <p>01.01.18- 31.12.18 Архив до 31.12.28</p>	<p>http://elibrary.ru</p>

<p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. http://ebs.rgazu.ru/ Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1</p>	<p>http://ebs.rgazu.ru/</p>
<p>База данных Polpred.com Соглашение от 28.10.2019 г. http://polpred.com Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 28.10.2019г. Пролонгация</p>	<p>http://polpred.com</p>
<p>Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>
<p>Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки</p>	<p>Бессрочный</p>	<p>http://нэб.рф</p>
<p>Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 18 июня 2019 №7419/2019 Локальная сеть университета</p>	<p>18.06.2019- 05.07.2020</p>	<p>https://elibrary.ru/</p>
<p>CrossRef Договор от 14.01.2020 №CRNA-1932-19 Международная система библиографических ссылок Доступ по логину и паролю</p>	<p>01.01.2020- 31.12.2020</p>	<p>https://www.crossref.org/</p>
<p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p>http://lib.ugsha.ru</p>

д) Программное обеспечение и информационные справочные системы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Интернетбраузер: GoogleChrome. MicrosoftWord 2010, MicrosoftWord 2013, КонсультантПлюс «Excel 2013»	-	-	+
2	Практически е занятия	Операционная система: MicrosoftOfficePowerPoint Консультант Плюс Интернет браузер: GoogleChrome Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumbКафедральнаябаза и база государственных стандартов и сайт http://www.consultant.ru/	+	-	+

е) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

№ п/п	наименование документа с указанием реквизитов
1.	Электронная библиотечная система IPRbooks Договор № 8637/21П от 16.11.2021 г.
	Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция СПО
2.	Договор № 01/20 от 16.11.2020 г. Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе
3.	Электронная библиотечная система издательства «Лань» Договор 190 от 22.03.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство»
4.	Договор №397/54 от 21.03.2022 г. Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
5.	Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов" Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей
6.	Электронное издательство ЮРАЙТ Договор № 5545 от 30 ноября 2022 г. Электронная образовательная система «Образовательная платформа ЮРАЙТ»
7.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 г Договор № 18/14 от 18 апреля 2014 г. Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016 г. Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г. Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей
8.	Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей
9.	Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование" Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г. Доступ с личных компьютеров по логину/паролю без ограничения числа пользователей

10.	База данных Polpred.com Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г. Соглашение от 28.10.2019 г. Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей
11.	Справочно-правовая система «Гарант» Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ
12.	Национальная электронная библиотека (НЭБ) Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки
13.	Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ.
14.	Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ.
15.	Лицензионный договор Science index от 28.06.2021 г. №7419/2021 Локальная сеть университета
16.	Национальная подписка Scopus Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020 г. №1189 Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020 г. №742 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Elsevier в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)
17.	Национальная подписка WoS Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020 г. №692 Локальная сеть университета Доступ к содержанию баз данных Clarivate в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)
18.	CrossRef Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19 от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021 Доступ по логину и паролю
19.	Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ Положение об электронной библиотеке ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ. Принято Ученым советом университета. Протокол № 9 от 19 апреля 2022 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учеб. пособия и учебно-методические изд. по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей

ж) Периодическая печать:

Наименование журнала	Годы подписки (или выпуска)	Местонахождение
Тара и упаковка	2010-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Товаровед продовольственных товаров Финансы Химия и жизнь. XXI век	2001-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2009-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хозяйство и право Хранение и переработка сельхозсырья Экология и жизнь Экология урбанизированных территорий	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2001-2011	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экономика с/х и перерабатывающих предприятий Аграрная наука Административное право Администратор образования Техника в сельском хозяйстве	2001-2011, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2001-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2007-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочная промышленность	2009-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
<u>Вестник аграрной науки Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина</u>	2019	http://e.lanbook.com
<u>Вестник АПК Верхневолжья Ярославская государственная сельскохозяйственная академия</u>	2019	http://e.lanbook.com
<u>Вестник НГАУ Новосибирский государственный аграрный университет</u>	2019	http://e.lanbook.com
<u>Вестник Омского государственного аграрного университета Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина</u>	2019	http://e.lanbook.com
<u>Известия Оренбургского государственного аграрного университета Оренбургский государственный аграрный университет</u>	2019	http://e.lanbook.com

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p style="text-align: center;">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</p>	<p style="text-align: center;">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)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград,</p>
<p>аттестации № 210 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 80 мест, Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREEN MEDIA I-82SA-1шт; Монитор «LG-19» S19A10N-1шт; Проектор BenQ MX 813 ST-1 шт; Доска аудиторная 3-х секционная. Системный блок «Formoza»-1шт., Кабель HDMI 15 м черный – 1 шт., Колонки SVEN SPS-611S - 1 шт; Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firefox; Офисное приложение: LibreOffice; Мультимедиа: SMplayer; Графический редактор: gThumb</p>	<p>ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 204 «Безопасность жизнедеятельности» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 50 мест; Комплект наглядных пособий по инженерно-техническим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Проектор ViewSonic PJ5123 (переносной) - 1шт, Ноутбук Samsung(переносной) - 1шт, Экран для проектора SCREEN MEDIA на треноге (переносной) - 1 шт. Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firefox; Офисное приложение: LibreOffice; Мультимедиа: SMplayer; Графический редактор: gThumb.Архиватор 7-zip</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>Помещение для самостоятельной работы № 36 «Компьютерный класс» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 38 мест; Интернет-камера D-Link DCS-910 12.10.2009 – 1 шт., Системный блок «Colors»-4шт., Монитор «Samsung»-6 шт., Монитор «LG»-6 шт. Офисный пакет LibreOffice Архиватор 7-zip. MathCad Договор б\н от 30.11.2009</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № ба Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук SamsungNP300 E5C - 1 шт., Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Во время теоретического обучения студентам читаются лекции и проводятся лабораторные занятия, нацеленные на усвоение и закрепление материалов по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Изучение дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» непосредственно в аудиториях обуславливает такие содержательные элементы самостоятельной работы, как умение слушать и записывать лекции; критически оценивать лекции, выступления однокурсников на занятиях, конференциях; продуманно и творчески строить свое выступление, доклад, продуктивно готовиться к экзамену.

Формы самостоятельной работы студентов в учебное время

Работа на лекции. Составление или слежение за планом чтения лекции, проработка конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой. В лекциях - вопросы для самостоятельной работы студентов, указания на источник ответа в литературе. В ходе лекции возможны так называемые «вкрапления» - выступления, сообщения студентов по отдельным вопросам плана. Опережающие задания для самостоятельного изучения фрагментов будущих тем занятий, лекций (в статьях, учебниках и др.). Важнейшим средством активизации стремления к самостоятельной деятельности являются активные технологии обучения. В этом плане эффективной формой обучения являются проблемные лекции. Основная задача лектора в этом случае - не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их

разрешения. Функция студента - не только переработать информацию, но и активно включиться в открытие неизвестного для себя знания.

Работа на лабораторных занятиях. Студент конспектирует и осваивает методику лабораторной работы. Подготавливается рабочее место согласно методике. Проводится лабораторная работа, по результатам делаются выводы и заключение. Результаты заносятся в тетрадь и представляются преподавателю к защите. Рабочее место убирается.

Условно самостоятельную работу студентов по цели можно разделить на базовую и дополнительную.

Базовая самостоятельная работа (БСР) обеспечивает подготовку студента к текущим аудиторным занятиям и контрольным мероприятиям для всех дисциплин учебного плана. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и в качестве выполненных контрольных работ, тестовых заданий, сделанных докладов и других форм текущего контроля.

Базовая СР может включать следующие виды работ:

- работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса;
- выполнение домашнего задания или домашней контрольной работы, предусматривающих решение задач, выполнение
- упражнений и выдаваемых на лабораторных занятиях;
- изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку;
- практикум по учебной дисциплине с использованием программного обеспечения;
- подготовка к лабораторным работам;
- подготовка к контрольной работе и коллоквиуму;
- подготовка к зачету и аттестациям;
- написание реферата (эссе, доклада, научной статьи) по заданной проблеме.
- Дополнительная самостоятельная работа (ДСР) направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины.

ДСР может включать следующие виды работ:

- подготовка к экзамену;
- исследовательская работа и участие в научных студенческих конференциях и олимпиадах;
- анализ научной публикации по заранее определённой преподавателем теме;
- анализ статистических и фактических материалов по заданной теме, проведение расчетов, составление схем и моделей на основе статистических материалов.

Студент, приступающий к изучению учебной дисциплины, получает информацию обо всех видах самостоятельной работы по курсу с выделением базовой самостоятельной работы (БСР) и дополнительной самостоятельной работы (ДСР), в том числе по выбору.

Виды заданий для самостоятельной работы:

– для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; работа со словарями и справочниками; работа с нормативными документами; учебно- исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей; компьютерной техники, интернет и др.;

– для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект, анализ и др.); подготовка сообщений к конференции; подготовка рефератов, докладов; составление библиографии; тестирование и др.;

– для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка к деловым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и дипломных работ (проектов); экспериментальная работа; рефлексивный анализ профессиональных умений, с использованием аудио- и видеотехники и др.

Самостоятельная работа студентов складывается из:

- самостоятельной работы в учебное время,
- самостоятельной работы во внеурочное время,
- самостоятельной работы в Интернете.

Формы самостоятельной работы студентов во вне учебное время

Конспектирование. Существуют два разных способа конспектирования - непосредственное и опосредованное.

Непосредственное конспектирование - это запись в сокращенном виде сути информации по мере ее изложения. При записи лекций или по ходу семинара этот способ оказывается единственно возможным, так как и то и другое разворачивается у вас на глазах и больше не повторится; вы не имеете возможности ни забежать в конец лекции, ни по несколько раз «переслушивать» ее.

Опосредованное конспектирование начинают лишь после прочтения (желательно - перечитывания) всего текста до конца, после того, как будет понятен общий смысл текста и его внутренние содержательно-логические взаимосвязи. Сам же конспект необходимо вести не в порядке его изложения, а в последовательности этих взаимосвязей: они часто не совпадают, а уяснить суть дела можно только в его логической, а не риторической последовательности. Естественно, логическую последовательность содержания можно понять, лишь дочитав текст до конца и осознав в целом его содержание.

При такой работе станет ясно, что в каждом месте для вас существенно, что будет заведомо перекрыто содержанием другого пассажа, а что можно вообще опустить. Естественно, что при подобном конспектировании придется компенсировать нарушение порядка изложения текста всякого рода пометками, перекрестными ссылками и уточнениями. Но в этом нет ничего плохого, потому что именно перекрестные ссылки наиболее полно фиксируют внутренние взаимосвязи темы.

Опосредованное конспектирование возможно применять и на лекции, если перед

началом лекции преподаватель будет раздавать студентам схему лекции (табличка, краткий конспект в виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).

Реферирование литературы. Реферирование отражает, идентифицирует не содержание соответствующего произведения (документа, издания) вообще, а лишь новое, ценное и полезное содержание (приращение науки, знания).

Реферат, контрольная работа.

Реферат - краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа студента, в которой раскрывается суть исследуемой проблемы. Изложение материала носит проблемно- тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объем реферата, как правило, от 5 до 15 машинописных страниц. Темы реферата разрабатывает преподаватель, ведущий данную дисциплину. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

- Структура реферата:
- Титульный лист.
- Оглавление.

Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).

– Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из её сторон и логически являются продолжением друг друга).

– Заключение (подводятся итоги и даются обобщённые основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).

- Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 8-10 различных источников.

Допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте, так и в качестве приложений.

Критерии оценки реферата: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на семинарах в виде выступлений.

Рекомендации по оформлению реферата

Реферат представляет собой одну из форм контроля знаний, поэтому его написание должно происходить в соответствии с установленными нормами госта.

Правила оформления реферата регулируют его структурные особенности, манеру написания и составления списка использованной литературы. В результате, правильное оформление реферата позволит получить достойную оценку по предмету, продемонстрировать свои знания на высшем уровне.

Весь процесс работы можно разделить на такие этапы:

- Выбор темы из предложенного преподавателем списка;

- Поиск литературы и исходных источников по теме;
- Обзор литературы и черновое написание работы, в чем может помочь пример оформления реферата или предписания госта;
- Написание реферата и его сдача.

Оформление реферата происходит по такой структуре:

– Первой страницей всегда будет титульный лист, оформление которого регулируется гостом или методическими рекомендациями учебного заведения. Вверху страницы принято указывать название учебного заведения полностью. Среднее поле используется для обозначения темы и вида работы (например, реферат по истории). Справа, ближе к краю страницы, указывается ФИО исполнителя, потом ФИО преподавателя. В самом нижнем поле ставят год, в котором выполнена работа. Оформление реферата предусматривает использование нумерации страниц, однако на титульном листе номер ставить не нужно;

– После титульного листа пишется оглавление. Здесь поочередно указываются все названия разделов работы и приводятся страницы, где начинается текстовое изложение того или иного раздела;

– Следующей частью работы является введение. В нем обозначаются цели и задачи реферата, обосновывается актуальность выбранной темы;

– Далее следует основная часть, в которой анализируется литература по теме. Требования к оформлению реферата гласят, что его объем должен быть 12-15 страниц, поэтому при написании такой работы уклон делают на лаконичное изложение материала;

– В заключении формируют выводы, подводят итоги проделанной работы.

– В конце составляется список использованной литературы.

Оформление реферата по госту предусматривает использование обычного шрифта TimesNewRoman, размером 12-14 пунктов. Жирным шрифтом принято выделять только заглавия.

Рекомендации по выполнению контрольной работы

Контрольная работа - одна из форм проверки и оценки усвоенных знаний, получения информации о характере познавательной деятельности, уровня самостоятельности и активности студентов в учебном процессе, эффективности методов, форм и способов учебной деятельности.

Отличительной чертой письменной контрольной работы является большая степень объективности по сравнению с устным опросом.

Для письменных контрольных работ важно, чтобы система заданий предусматривала как выявление знаний по определенной теме (разделу), так и понимание сущности изучаемых предметов и явлений, их закономерностей, умение самостоятельно делать выводы и обобщения, творчески использовать знания и умения.

При выполнении таких контрольных работ следует использовать предложенную основную литературу и подбирать дополнительные источники.

Ответы на вопросы должны быть конкретны, логичны, соответствовать теме, содержать выводы, обобщения и показывать собственное отношение к проблеме, где это уместно.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания,. утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047 и профессионального стандарта "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Автор: Гирфанова Ю.Р.

Рецензент: Гафин М.М.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «10» мая 2022 г., протокол № 10

Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы продукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета от «11» мая 2022 г., протокол № 11

Председатель методической комиссии: к.т.н., доцент Хохлов А.А.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

№п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза зав- дующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии ФАЗРиПП
1	Последняя страница рабочей программы	Изменения в профессиональном стандарте "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н) Изменена формулировка трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/01.6»	10.05.2022 г., № 10 Шигапов И.И.	11.05.2022 г., № 10 Хохлов А.А.
2		Переименование инженерно экономического факультета в инженерно технологический факультет с 01.09.2022 г.	14.06.2022 Протокол №12 Шигапов И.И.	16.06.2022 93/ОС

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	П.8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	В раздел внесены изменения в части поступления новой литературы.	1.09.2023, № 1 Зав. кафедрой И.И.Шигапов	1.09.2023, № 11 Председатель метод. совета Хохлов А.А.