

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:21:38

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное

образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация</u>
Направленность (профиль)	<u>общественного питания</u>
Квалификация выпускника	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>бакалавр</u>
Год начала обучения	<u>очная</u>
Изучается в _____ семестре	<u>2021 г.</u>

Пятигорск, 2021

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины познакомить студентов с европейским опытом в области обеспечения безопасности продуктов питания, формирование у обучающихся способности определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- познакомить студентов с европейским опытом в области обеспечения безопасности продуктов питания;
- формирование способности осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции установленным нормам;
- формирование определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса;
- формирование способности изучать и анализировать научно-техническую информацию и использование её в профессиональной деятельности;
- применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания;
- определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» базовую часть дисциплин Б1.В.06, формируемую участниками образовательных отношений. Ее освоение происходит в 5 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами

Управление качеством продукции общественного питания; Экология.

4. Связь с последующими дисциплинами

Современные методы исследования пищевых продуктов; Контроль качества блюд и кулинарных изделий; Пищевые добавки и маркировка пищевых продуктов в Европейском и Таможенном Союзах; Пищевые и биологически активные добавки; Санитария и гигиена питания.

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

5.1. Наименование компетенций

Код	Формулировка:
ПК-4	Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ПК-5
Знать: технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ПК-4
Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ПК-5
Уметь: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ПК-4
Владеть: Способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ПК-5
Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ПК-4

6. Объем учебной дисциплины/модуля

	Астр.	часов
Объем занятий: Итого	81,0 ч.	3 з.е.
В т.ч. аудиторных	40,5 ч.	
Из них:		
Лекций	27,0 ч..	
Практических занятий	13,5 ч.	
Самостоятельной работы	40,5 ч.	
Зачет <u>5</u> семестр		

7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества астрономических часов и видов занятий

7.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов (астр.)				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
5 семестр							
Раздел 1 Общие сведения о качестве и безопасности пищевого сырья и готовой продукции, системах качества							
1.	Тема 1. Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности предприятий общественного питания.	ПК-4 ПК-5	1,5	1,5			
2.	Тема 2. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей	ПК-4 ПК-5	3,0	1,5			
3.	Тема 3. Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	ПК-4 ПК-5	3,0	1,5			
4.	Тема 4. Организация производственного контроля на предприятии общественного питания.	ПК-4 ПК-5	3,0	1,5			
Раздел 2. Обеспечение безопасности, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Основные методы оценки качества и безопасности							
5.	Тема 5. Лабораторный контроль и критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе.	ПК-4 ПК-5	3,0	1,5			
6	Тема 6. Обеспечение безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.	ПК-4 ПК-5	4,5	1,5			
7	Тема 7. Основные методы оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания.	ПК-4 ПК-5	3,0	1,5			
8	Тема 8. Правила оценки категорий риска и классов опасности цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов	ПК-4 ПК-5	3,0	1,5			
9	Тема 9. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО.	ПК-4 ПК-5	3,0	1,5			
	Итого за 5 семестр		27,0	13,5			40,5
	Итого		27,0	13,5			40,5

7.2 Наименование и содержание лекций

№ Темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов (астр.)	Интерактивная форма проведения
5 семестр			
1	Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности продуктов питания.	1,5	
2	Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей. Теоретические вопросы оценки безопасности и качества сырья и готовой продукции	3,0	Лекция-беседа
3	Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	3,0	
4	Организация производственного контроля на предприятии общественного питания.	3,0	
5	Лабораторный контроль и критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе.	3,0	
6	Обеспечение безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.	4,5	
7	Основные методы оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания.	3,0	
8	Правила оценки категорий риска и классов опасности цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов	3,0	
9	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО.	3,0	
Итого за 5 семестр			
	Итого	27,0	3,0

Правила оценки категорий риска и классов опасности. Цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО.

7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

7.4 Наименование практических занятий

№ Темы дисциплины	Наименование тем практических работ	Объем часов (астр.)	Интерактивная форма проведения
5 семестр			
1	Практическая работа № 1 Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности продуктов питания	1,5	
2	Практическая работа № 2 Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей	1,5	Выполнение индивидуального исследовательского проекта

3	Практическая работа № 3 Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания	1,5	
4	Практическая работа № 4 Оценка качества и безопасности сырья и готовой продукции с использованием люминесцентных методов анализа	1,5	
5	Практическая работа № 5 Оценка качества и безопасности животного сырья и готовой продукции с использованием люминесцентных методов анализа	1,5	
6	Практическая работа № 6 Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты питания	1,5	
7	Практическая работа № 7 Оценка качества и безопасности технологических процессов в общественном питании	1,5	
8	Практическая работа № 8 Цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов	1,5	
9	Практическое занятие № 9 Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО.	1,5	
Итого за __5__ семестр		13,5	1,5
Итого			1,5

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
5 семестр						
ПК-4 ПК-5	Подготовка к лекционным занятиям	Конспект	Собеседование	4,86	0,54	5,4
ПК-4 ПК-5	Подготовка к практическим занятиям	Отчет по работам	Собеседование	2,43	0,27	2,7
ПК-4 ПК-5	Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 - 9	Конспект	Собеседование	20,19	2,24	22,4
ПК-4 ПК-5	Выполнение индивидуального исследовательского проекта	Исследовательский проект	Собеседование	9,0	1,0	10
Итого за __5__ семестр				36,48	4,05	40,5
Итого				36,48	4,05	40,5

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация	Тип контроля	Наименование оценочного средства
ПК-4 ПК-5	№ 1-9	Подготовка к лекционным занятиям	текущий	устный	Вопросы для собеседования
	№ 1 -9	Подготовка к практическим занятиям	текущий	устный	Вопросы для собеседования
	№ 1-9	Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 - 9	текущий	устный	Вопросы для собеседования
	№ 2	Выполнение индивидуального исследовательского проекта	текущий	устный	Вопросы для собеседования

8.2 показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
ПК-4					
Базовый:	Знать: свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	Показывает слабые знания методов определения соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Допускает некоторые неточности в ответах, использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов,	Демонстрирует знания методов определения соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;	
	Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	Не умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	Допускает неточности при осуществлении технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг	Умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
	Владеть: Способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию	Не владеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг	Не владеет в полном объеме способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой	Владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических	

	технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	установленным нормам	продукции и услуг установленным нормам	процессов	
Повышен ный:	Знать: свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Глубокие знания материала
	Уметь: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Свободно справляется с решением практических задач
	Владеть: Способностью определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов

ПК-5

Базовый	Знать: технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	Не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки.		Достаточные знания материала	
	Уметь: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	

	готовой продукции				
	Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	Не владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	Владеет навыками проведения анализа, но допускает некорректные формулировки	На достаточно хорошем уровне владеет навыками проведения анализа разнообразных реальных объектов	
Повышенный	Знать: технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				Глубокие знания материала, умение использовать для практической работы
	Уметь: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				Свободно справляется с решением практических задач
	Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				Владеет навыками проведения анализа информационных источников

Описание шкалы оценивания*

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине

оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
5 семестр			
1.	Практическая работа № 1-4	8 неделя	30
2.	Практическая работа № 5-9	14 неделя	25
Итого за 5 семестр			55
Итого			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме зачета

Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

При дифференцированном зачете используется шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	<i>Отлично</i>
72 – 87	<i>Хорошо</i>
53 – 71	<i>Удовлетворительно</i>
< 53	<i>Неудовлетворительно</i>

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине, в следующих формах: в следующих формах: отчет (письменный), собеседование.

Допуск к практическим работам по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» происходит при наличии у обучающихся печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада обучающихся по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов обучающийся получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы - отчетов по лабораторным работам приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнит ельная	Методиче ская	Интернет -ресурсы
Самостоятельное изучение литературы					
1.	Тема 1. Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности предприятий общественного питания.	1	1-3	1,2	1-6
2.	Тема 2. Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей	1	1-3	1,2	1-6
3.	Тема 3. Системы контроля качества и безопасности пищевой и органической пищевой продукции, пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	1	1-3	1,2	1-6

4.	Тема 4. Организация производственного контроля на предприятии общественного питания.	1	1-3	1,2	1-6
5.	Тема 5. Лабораторный контроль и критерии безопасности пищевых продуктов в Европейском Союзе и Таможенном союзе.	1	1-3	1,2	1-6
6.	Тема 6. Обеспечение безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции предприятий общественного питания.	1	1-3	1,2	1-6
7.	Тема 7. Основные методы оценки обеспечения качества и безопасности предприятий общественного питания.	1	1-3	1,2	1-6
8.	Тема 8. Правила оценки категорий риска и классов опасности цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов	1	1-3	1,2	1-6
9.	Тема 9. Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов системы ХАСПП и стандартов серии ИСО.	1	1-3	1,2	1-6
2. Подготовка к занятиям					
1.	Практическая работа № 1 Нормативная, техническая и технологическая документация в области качества и безопасности продуктов питания	1	1-3	1,2	1-6
2	Практическая работа № 2 Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей	1	1-3	1,2	1-6
3	Практическая работа № 3 Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания	1	1-3	1,2	1-6
4	Практическая работа № 4 Оценка качества и безопасности сырья и готовой продукции с использованием люминесцентных методов анализа	1	1-3	1,2	1-6
5	Практическая работа № 5 Оценка качества и безопасности животного сырья и готовой продукции с использованием люминесцентных методов анализа	1	1-3	1,2	1-6
6	Практическая работа № 6 Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты питания	1	1-3	1,2	1-6
7	Практическая работа № 7 Оценка качества и безопасности и безопасности технологических процессов в общественном питании	1	1-3	1,2	1-6
8	Практическая работа № 8 Цветовая маркировка в обозначении безопасности пищевых продуктов	1	1-3	1,2	1-6
9	Практическое занятие № 9 Управление качеством и безопасностью пищевой продукции на основе принципов	1	1-3		1-6

	системы ХАСПП и стандартов серии ИСО.				
	Выполнение индивидуального исследовательского проекта				
2	Классификация продуктов по риску для здоровья потребителей		1-3		1-6

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Калашнова Т.В., Щедрина Т.В., Холодова Е.Н. Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции: Учебное пособие. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2017. – 179 с.

10.1.2. Перечень дополнительной литературы

1. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М.: Логос, 2014. - 152 с. : табл., схем., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-98704-779-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480>

2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. – 230 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47692>. – ЭБС «IPRbooks»

3. Могильный, М. П. Контроль качества продукции общественного питания : учебник / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, Е.А. Лежина ; под ред. М.П. Могильного. - М. : ДеЛи плюс, 2016. - 412 с. - Прил.: с. 341-403; На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 404-407. - ISBN 978-5-905170-87-45.

10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»

10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.biblioclub.ru - «Университетская библиотека онлайн» Общество с ограниченной ответственностью «Директ-Медиа»

2. Электронно-библиотечная система IPRbooks ООО «Ай Пи Эр Медиа

3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - доступ к материалам в электронной форме <http://biblioclub.ru>

4. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" – Режим доступа: <http://window.edu.ru>

5. Каталог образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для профессионального образования. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt>

6. Электронная библиотека «Наука и техника». – Режим доступа: <http://n-t.ru/>

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

При чтении лекций используется компьютерная техника для демонстрации презентационных материалов. На практических занятиях студенты демонстрируют работу, выполненную в самостоятельные часы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

- КонсультантПлюс - subscribers@subscribers3.consultant.ru
- Росстат – www.gks.ru;
- международная реферативная база данных – www.scopus.com;
- электронно - библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – www.biblioclub.ru ;
- электронно - библиотечная система «Лань» – e.lanbook.com;
- научная электронная библиотека e-Library – elibrary.ru

Программное обеспечение

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).
MicrosoftOfficeStandard 2013
2. Операционная система: Microsoft Windows 8, 10

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия	Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, доска. Учебно – наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочим программам дисциплин.
Практические занятия	Аудитории для практических занятий укомплектованы необходимым оборудованием для проведения работ, учебной мебелью; учебно-наглядными пособиями
Групповые и индивидуальные консультации Текущий контроль	Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения
Промежуточная аттестация	Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью.
Самостоятельная работа	Помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

13. Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.