МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Бутенко Александр Федорович
Подписано цифровой подписью: Бутенко Александр Федорович
Дата: 2025.04.24 10:37:30 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____**А.Ф. Бутенко**

«24» апреля 2025 г**.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины Б1.В.03 «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов**»**

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания**»**

Факультет «Инженерно-технологический»

Кафедра «Технологии и средства механизации агропромышленного комплекса»

Форма обучения заочная

Квалификация выпускника – бакалавр

Зерноград-2025

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» августа 2020 г. Приказ № 1041.

2. Учебный план по профилю подготовки «Технология продуктов общественного питания» (год начала подготовки 2025), одобрен Учёным советом Азово-Черноморского инженерного института ФГБОУ ВО Донской ГАУ
Протокол № 6 от « 19 » февраля 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» одобрена на заседании кафедры Т и СМ АПК

Протокол № 8 от «24 » марта 2025 г.

И.о.заведующий кафедрой
д.т.н., профессор А.Н. Глобин

Рабочая программа учебной дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» рекомендована к использованию на заседании методической комиссии по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» Инженерно-технологического факультета
Протокол № 4 от « 28 » марта 2025 г.

Председатель методической комиссии
д.т.н., профессор А.Н. Глобин

Разработчик:
к.с-.х..н., доцент Е.Б. Сафиулина

Содержание

	с.
1. Вводная часть……..	4
1.1 Цели и задачи освоения дисциплины…….....	4
1.2 Место дисциплины в структуре ООП …….....	4
1.3 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций ……..…	5
2.Основная часть…….....	6
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы…….....	6
2.2. Содержание учебной дисциплины…….....	7
2.2.1.Разделы учебной дисциплины виды учебной деятельности и формы контроля……..	8
2.2.2. Лабораторный практикум ……	8
2.2.3 Практические занятия ……...	9
2.3. Самостоятельная работа студента……..	9
3. Образовательные технологии…….	10
3.1. Интерактивные образовательные технологии……...	10
4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и результатов освоения учебной дисциплины ……	11
4.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств……	11
4.2. Примерные темы курсовых работ (не предусмотрены)……	11
4.3. Примерные темы рефератов (эссе)…….....	11
4.4. Тесты текущего контроля……..…….	11
4.5. Тесты промежуточного контроля……	11
4.6. Варианты контрольных заданий…….	13
4.7. Список экзаменационных вопросов……	13
5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины ……	15
5.1. Основная литература……	15
5.2. Дополнительная литература……	15
5.3. Базы данных, информационно-справочные материалы, поисковые системы и другие Интернет-ресурсы……..	16
5.4. Требования к программному обеспечению учебного процесса……...	16
5.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся…….	17
6. Материально-техническое обеспечение дисциплины…….....	18
7. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины...	20
Приложение 1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	
Приложение 2Лист переутверждения рабочей учебной программы……	

1. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения дисциплины является формирование прочных теоретических и практических знаний у студентов о медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества к продуктам питания.

В задачи изучаемой дисциплины «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» входит изучение характеристик пищевых продуктов и улучшение качества, освоение современных технологий производства и хранения продуктов общественного питания; осуществление санитарного надзора за соответствием пищевых продуктов и пищевого сырья санитарным нормам, требованиями нормативной документации, безопасности и потребностям рынка.

1.2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин «Микробиологии», «Биологии» (в рамках школьного курса), «Неорганической, органической, пищевой, аналитической химии».

Освоение данной дисциплины необходимо для изучения последующих учебных дисциплин: «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Безопасность жизнедеятельности», «Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли»

1.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций, необходимых для решения задач профессиональной деятельности и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Содержание компетенции	**Планируемые результаты обучения**	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК- 4	Способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов	**ПК – 4.1** Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	**Знать** свойства сырья и готовой продукции **Уметь** использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса **Владеть** методиками определения качества сырья и готовой продукции
		ПК – 4.2 Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**Знать** нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; **Уметь** применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; **Владеть** методами определения качества продукции в соответствии с нормативными документами.

2. Основная часть

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Заочная форма обучения

Вид работы		**Всего часов /зач. единиц/**	**Семестр**	
			7	**8**
Аудиторные занятия (всего)		**16**	**4**	**12**
В том числе:				
Лекции (Л)		6	2	4
Практические занятия (ПЗ)		6	2	4
Семинары (С)		-	-	-
Лабораторные работы		4	-	4
Самостоятельная работа студента (СРС) всего		**119**	**32**	**87**
В том числе:				
Курсовая работа		**-**		
Подготовка к лабораторным работам, проработка и повторение лекционного материала и материалов учебников.		119	32	87
СРС в период промежуточной аттестации				
Подготовка к экзамену		**9**	**-**	**9**
Вид промежуточной аттестации	Зачет (З) Зачет с оценкой (ЗО)	**-** **-**		
	Экзамен (Э)	**Э**	**-**	**Э**
ИТОГО:	часов	**144**	**36**	**108**
Общая трудоемкость	зачетных единиц	**4**	**1**	**3**

2.2. Содержание учебной дисциплины

Содержание разделов учебной дисциплины

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
1	2	3
(7/8)	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	1.Концепция государственной политики в области здорового питания в РФ . Характеристика нормативно – правовой базы регулирования продовольственной безопасности государства. 2.Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения». СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». 3 Фундаментальные основы питания человека. Основы пищеварения. 4. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания. Контроль за состоянием здоровья, условиями труда, техникой безопасности и соблюдением личной гигиены персонала 5. Санитарно-эпидемиологические требования к питанию детей и подростков. 6. Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок и БАД. 7.Маркировка показателей пищевой ценности с целью информирования населения о качестве продуктов питания. Специальные исследования с использованием методов, одобренных Межведомственной комиссией (МВК) по составлению таблиц химического состава новых пищевых продуктов. 8. Классификация пищевых отравлений и методика их исследований

.

2.2.1. Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
		Л	**ЛР**	**ПЗ**	**СРС**	**всего**	
1	2	3	4	5	6	7	8
7	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	2	-	2	32	36	Устный опрос, контроль подготовки к лабораторным и практическим работам
8	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4	4	4	87	99	Устный опрос, контроль подготовки к лабораторным и практическим работам
	Подготовка к экзамену					9	Экзамен
		6	4	6	119	144	

2.2.2. Лабораторный практикум

Заочная форма обучения

№ семестра	**Наименование раздела учебной дисциплины**	**Наименование лабораторных работ**	**Всего часов**
1	2	3	4
8	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	**1.** Определение приоритетных загрязнителей пищевых продуктов.	1
		2. Расчет суточной нагрузки на организм человека.	1
		3. Методы определения нитритов и нитратов в пищевых продуктах. Контроль за остаточным содержанием антибиотиков и других ветеринарных препаратов.	2
	ИТОГО:		**4**

2.2.3. Практические занятия

Заочная форма обучения

№ сем.	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование практических работ	Всего часов
1	2	3	4
7	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	1. Обоснование допустимой суточной дозы. Обоснование ПДК в пищевых продуктах. Методика расследования пищевых отравлений	4
8		2.Санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий общественного питания	2
	ИТОГО:		**6**

2.2.4. Самостоятельная работа студента

Заочная форма обучения

№ сем.	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4
7/8	1. Санитарно-эпидемиологические надзор за организацией диетического питания 2.Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям продовольственной торговли 3.Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности 4. Классификация пищевых отравлений и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи 5.Санитарно-эпидемиологические требования к производству органических продуктов питания растительного и животного происхождения 6.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов 7. Государственная регистрация новых видов пищевой продукции 8. Санитарно-эпидемиологические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов .	Изучение конспекта лекций и литературы по заданным темам	70
	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Подготовка к лабораторным и практическим работам	49
ИТОГО часов :			119

3.Образовательные технологии

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные/ групповые)
1	2	3	4
8	Лекции 2,3	Проблемное изложение	Групповые
	П.Р. № 2	Решение практикоориентированных задач	Групповые
	Л.Р. № 2,3	Решение практикоориентированных задач	Групповые

Занятия в интерактивной форме в объеме:
Лекции –……. ……4… ..часа;
Практич. занятия – ……2…. ….часа;
Лабораторные работы – …4……. Часа.

В исключительных случаях применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (ЭО и ДОТ), включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Реализация программы дисциплины с использованием ЭО и ДОТ осуществляется по усмотрению ведущего преподавателя с учетом технических возможностей обучающихся с использованием программных средств, обеспечивающих применение элементов ЭО и ДОТ в Институте, путем синхронного и асинхронного взаимодействия, к которым могут относиться:

- электронная информационно-образовательная среда Института;
- групповая голосовая конференция в мессенджерах (Яндекс. Мессенджер, VK Teams);
- групповой чат в месседжерах WhatsApp, Viber, социальной сети ВКонтакте;
- онлайн видеоконференция в Яндекс. Телемост;
- видеозаписи лекций педагогических работников Института, размещённые на различных видеохостингах (например, на каналах преподавателей) и/или облачных хранилищах (например, Яндекс.Диск).

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1.Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт*)	Коды индикаторов достижения компетенций	Наименование раздела учебной дисциплины	Оценочные средства		
				Форма	Промежуточный контроль	Кол-во независимых вариантов
1	2		3	4	5	6
8	Тат	ПК – 4.1 ПК-4.2	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	УО-1	Контрольные вопросы	1
	ПрАт	экзамен	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Экзамен Вопросы /тесты	30/50	15 билетов

4.2. Примерные темы курсовых проектов (работ)

не предусмотрены

4.3. Примерные темы рефератов *не предусмотрены*

4.4. Тесты текущего контроля

4.4.1.Ключи к тестам

4.5. Тесты промежуточного контроля

Вопрос 1 Цель государственной политики в области питания:

а) – сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, которые обусловлены отклонениями от правильного питания у детей и взрослых
б) – производство в необходимых объемах продовольственного сырья и пищевых продуктов, высокое качество и безопасность пищевых продуктов
в) – обучение населения принципам рационального, здорового питания, постоянный контроль за состоянием питания населения
г) – доступность пищевых продуктов для всех слоев населения

Вопрос 2. Расшифровать - КМАФАМ
количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганиз

Вопрос 3. Развитие токсикоинфекции, вызываемой бактериями группы кишечной палочки (БГКП), обусловлено

а) поступлением в организм массивного количества в $10^5 – 10^6$ живых микроорганизмов
б) поступлением в организм токсинов БГКП
в) поступлением в организм массивного количества в $10^5 – 10^6$ живых микроорганизмов и воздействием эндотоксинов, освобождающихся при гибели микроорганизмов
г) размножением в организме живых возбудителей, поступивших с пищевыми продуктами в небольшом количестве

Вопрос 4. Безопасность пищевых продуктов определяется содержанием в продуктах:

а) чужеродных веществ
б) пищевых веществ
в) антипитательных веществ
г) воды

Вопрос 5. К продуктам животного происхождения ядовитым по своей природе относят перечисленное, за исключением

а) пристеночная брюшная пленка, икра, молоки рыбы маринки
б) рыба иглобрюх
в) мидии
г) надпочечники и поджелудочная железа животных

Вопрос 6 Чем отличаются экзотоксины от эндотоксинов:

а) легко переходят из микробной клетки в окружающую среду.
б) не выделяются из микробной клетки во время ее жизнедеятельности, они высвобождаются только после ее гибели
в) не обладают строгой специфичностью действия и в организме вызывают общие признаки отравления.
г)

Вопрос 7. наиболее ранние симптомы хронической свинцовой интоксикации:

а) парезы и параличи разгибательных мышц кисти
б) свинцовая кайма вдоль десен, увеличение базально-зернистых эритроцитов
в) бело-серый цвет кожных покровов
г) схваткообразные боли в животе, запор, гипертония, головная боль, расстройство сна

Вопрос 8. Заключение о возможности применения полимерных материалов для контакта с пищевыми продуктами дается по:

а) органолептической оценке контактирующих с полимерными материалами сред в процессе эксперимента
б) миграции компонентов полимерных материалов в контактирующие среды при различных условиях
в) результатам токсиколого-гигиенических исследований
г) всем перечисленным данным

Вопрос 9 Оценка безопасности пищевой продукции осуществляется по нормируемой массе продукта, в которой не допускается наличие бактерий группы кишечных палочек, большинства условно-патогенных микроорганизмов, а также патогенных микроорганизмов – это

а) в 1 $см^3$
б) в 1 г или 1 мл продуктов
в) в 1 л продуктов
г) в 100 г продуктов

Вопрос 10. Антиокислители применяются

а) для предотвращения порчи жира
б) для задержания роста микробов
в) для улучшения вкусовых свойств
г) для улучшения консистенции

……..

4.5.1.Ключи к тестам

4.6. Варианты контрольных заданий (работ) *не предусмотрены*

4.7 Контрольные вопросы к экзамену

	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	Анатомическое строение пищеварительной системы человека	ПК-4.1; ПК-4.2
2	Физиология пищеварения	ПК-4.1; ПК-4.2
3	Характеристика контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах	ПК-4.1; ПК-4.2
4	Гигиенических требований и санитарные нормы к пищевым продуктам из продовольственного зерна.Органолептические свойства пищевых продуктов из продовольственного зерна.	ПК-4.1; ПК-4.2
5	Медико-биологические требования к органолептическим свойствам пищевых продуктов	ПК-4.1; ПК-4.2
6	Медико-биологические требования к показателям качества различных групп сырья и продуктов питания из продовольственного зерна.	ПК-4.1; ПК-4.2
7	Органолептические показатели отдельных продуктов и нормативно-техническая документация.	ПК-4.1; ПК-4.2
8	Пищевая ценность отдельных видов и групп продовольственного сырья и продуктов питания из продовольственного зерна.	ПК-4.1; ПК-4.2
9	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по изготовлению диетического питания	ПК-4.1; ПК-4.2
10	Специальные исследования с использованием методов, одобренных Межведомственной комиссией (МВК) по составлению таблиц химического состава новых пищевых продуктов	ПК-4.1; ПК-4.2
11	Санитарно-эпидемиологический требования к содержанию предприятий общественного питания	ПК-4.1; ПК-4.2
12	Санитарно-эпидемиологический требования к технологии производства продуктов общественного питания	ПК-4.1; ПК-4.2

13	Санитарно-эпидемиологический требования к раздаче и реализации готовых изделий	ПК-4.1; ПК-4.2
14	Санитарно-эпидемиологический требования к оборудованию, инвентарю, посуде в организациях общественного питания	ПК-4.1; ПК-4.2
15	Санитарно-эпидемиологический требования к транспортировке, приему и хранению сырья и пищевых продуктов	ПК-4.1; ПК-4.2
16	Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятия общественного питания	ПК-4.1; ПК-4.2
17	Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства.	ПК-4.1; ПК-4.2
18	Маркировка показателей пищевой ценности с целью информирования населения о качестве продуктов питания	ПК-4.1; ПК-4.2
19	Санитарно-эпидемиологический требования к пищевым добавкам и БАДам	ПК-4.1; ПК-4.2
20	Требования к упаковке. Способы определения безопасности упаковочного материала	ПК-4.1; ПК-4.2
21	Проставление данных на потребительской упаковке и вкладышах.	ПК-4.1; ПК-4.2
22	Санитарно-эпидемиологическая служба и порядок государственного санитарного надзора. Контроль за соблюдением установленных рецептур и технологий, а также качеством пищевых продуктов	ПК-4.1; ПК-4.2
23	Контролирующие организации Госстандарта РФ.	ПК-4.1; ПК-4.2
24	Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей"	ПК-4.1; ПК-4.2
25	Пищевые отравления и методика их исследования (микробной природы)	ПК-4.1; ПК-4.2
26	Пищевые отравления и методика их исследования (немикробной природы и невыясненной этиологии)	ПК-4.1; ПК-4.2
27	СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	ПК-4.1; ПК-4.2
28	СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».	ПК-4.1; ПК-4.2
29	ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ПК-4.1; ПК-4.2
30	Медико-биологические требования к материалам, используемые в пищевой промышленности и контактирующие с пищевыми продуктами.	ПК-4.1; ПК-4.2

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

5.1. Основная литература

№ п\п	Наименование	Авторы	Год и место издания	Использу-ется при изуч. разделов	Семестр №	Количество экземпляров	
						В Библ.	На кафедре
1	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие	О. В. Бредихина [и др.].	СПб. : Троицкий мост, 2014.		5	5	
2	Санитария и гигиена питания	Е.А. Рубина	М.: Изд. Центр «Академия», 2011			5	

5.2. Дополнительная литература

№ п\п	Наименование	Авторы	Год и место издания	Использ. при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиот	На кафедре
1	Экологически безопасная продукция	Черников В,А,	М.: Изд. Центр «Академия», 2009		6-8	5	
2	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. – Учеб.пос.	И.А.Рогов и др.	Новосибирск,Сиб. унив.изд. 2007			1	
3	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник	Позняковский, В.М.	М. : ИНФРА-М, 2015. -			5	
4	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров : учебник	под ред. Т.Г. Родиной.	М. : ИНФРА-М, 2014.			5	
5	Руководство к практическим занятиям по физиологии человека: Учебное пособие.	Под общ. ред. проф. А.С. Солодкова.	М. : Советский спорт, 2006.			9	
6	Медико-биологические основы безопасности : учебник	Занько, Н.Г.	М. : Академия, 2016. - 256 с. -			1	
7	Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров	Васюкова, А.Т.	М. : Дашков и К, 2018			5	

5.3. Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и Интернет-ресурсы

Интернет ресурсы

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система – https://biblioclub.ru/
2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система.– https://e.lanbook.com/
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – http://elibrary.ru
4. Центральная библиотека образовательных ресурсов Минобрнауки РФ. www.edulib.ru.
5. Электронная информационная образовательная среда института https://ачии.рф/

Информационные справочные системы и базы данных

1. База данных «ProQuest Agricultural and Environmental Science Collection» – http://www.gpntb.ru
2. База данных издательства Springer Nature «Российский фонд фундаментальных исследований» – http://www.rfbr.ru.
3. Информационный портал «Энергетика и промышленность России» - http://www.eprussia.ru/
4. Центральный электротехнический портал - https://elektroportal.ru/page/5

Информационные технологии

Электронная информационная образовательная среда института обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы. Предусмотрена возможность взаимодействия студентов и преподавателей посредством технологий по пересылке и получению электронных сообщений.

5.4 Программное обеспечение учебного процесса

LibreOffice;
Аскон Компас 14.

5.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п\п	№ семестра	Вид самостоятельной работы	Авторы	Наименование	Год и место издания
1	7-8	Проработка лекций	Е.А. Рубина	Санитария и гигиена питания	М.: Изд. Центр «Академия», 2011
2			О. В. Бредихина [и др.].	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие	СПб. : Троицкий мост, 2014. - 192 с
3		Подготовка к лабораторным и практическим занятиям	И.А.Рогов и др	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. – Учеб.пос.	Новосибирск,Сиб. унив.изд. 2007
4			Под общ. ред. проф. А.С. Солодкова.	Руководство к практическим занятиям по физиологии человека: Учебное пособие.	М. : Советский спорт, 2006.
5			Васюкова, А.Т	Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров	М. : Дашков и К, 2018
6			Е.А. Рубина	Санитария и гигиена питания	М.: Изд. Центр «Академия», 2011
7		Подготовка к экзамену	Использовать основную и дополнительную литературу, базы данных, информационно-справочные, поисковые системы и другие Интернет-ресурсы		

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
1-101 Аудитория для семинарских, практических занятий и консультаций. Лаборатория технологии и оборудования переработки с-х продукции. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19.	. Комплект учебной мебели. Доска меловая Посадочных мест 16.
1-102 Аудитория для семинарских, практических занятий и консультаций. Аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19.	Комплект учебной мебели. Доска меловая Посадочных мест 18.
1-103 Аудитория для лекционных, семинарских, практических занятий и консультаций. Аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19	Комплект учебной мебели. Доска меловая Посадочных мест 27. Переносной комплект мультимедийного оборудования: проектор мультимедийный, экран на треноге (или настенный), Ноутбук .
1-104 Аудитория для лекционных семинарских, практических занятий и консультаций. Лаборатория: методы исследования свойств и безопасности сырья и готовой продукции. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19	Анализатор качества молока «Лактан1-4»; шкаф сушильный; лабораторные принадлежности; установка для определения жирности молока, муфельные печи. Комплект учебной мебели. Доска меловая Посадочных мест 30. Переносной комплект мультимедийного оборудования: проектор мультимедийный, экран на треноге (или настенный), Ноутбук .
2-169 - II корпуса (Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования) 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Специализированная мебель и оборудование для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования
2-252 Читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Посадочных мест 5 для самостоятельной работы, объединенных в локальную сеть с выходом в сеть Internet. Системный блок Core i3 3,06 Ггц , 2Gb, 250Gb HDD – 5 шт.

	монитор Phillips 2205– 5 шт, принтер Epson LX-1170
2-170б Электронный читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Посадочных мест 10 для самостоятельной работы, объединенных в локальную сеть с выходом в сеть Internet. Системный блок С2,8Ггц, 1 GB, 80 GB HDD – 1 шт. Системный блок С2,8Ггц, 512 МБ, 80 GB HDD – 9 шт. Монитор Samsung 920NW – 10 шт. Коммутатор Dlink – 1 шт. Сканер EPSON – 1 шт.
2-170а Отдел научно-технической и социально-гуманитарной литературы, МБА для самостоятельной работы. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Имеется удаленный доступ к электронно-библиотечной системе «Лань» и ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Ведётся медиатека – имеется 68 электронных изданий. Системный блок Core i3 540 3,06 Ггц , 2Gb, 250Gb HDD – 1шт. Системный блок С2,8Ггц , 512 Mb, 160Gb HDD – 1 шт., монитор Samsung 920NW– 1 шт, монитор Phillips 2205– 1 шт, принтер HP LJ 1150 МФУ Kyocera Taskalfa 180 Посадочных мест 2 для самостоятельной работы , объединенных в локальную сеть с выходом в сеть Internet

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удается разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.).
Лабораторная работа	Методические указания по выполнению лабораторных работ
Подготовка к экзамену	При подготовке к экзамену (зачету) необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, методические указания по выполнению лабораторных работ