МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕН НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)
АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В Г. ЗЕРНОГРАДЕ
(Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

Бутенко Александр Федорович
Подписано цифровой подписью: Бутенко Александр Федорович
Дата: 2024.04.18 10:30:17 +03'00'

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

«18» апреля **2024 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины Б1.В.08 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Программа подготовки прикладной бакалавриат

Факультет «Инженерно-технологический»

Кафедра «Технологии и средства механизации агропромышленного комплекса»

Форма обучения очная, заочная

Квалификация выпускника – бакалавр

Зерноград-2024

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «17» августа 2020 г. № 1041.

2. Учебный план профиля «Технология продуктов общественного питания» (год начала подготовки 2024) одобрен Ученым советом Азово-Черноморского инженерного института ФГБОУ ВО Донской ГАУ.
Протокол № 7 от « 29 » февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» одобрена на заседании кафедры «Технологии и средства механизации АПК».
Протокол № 10 от «21» марта 2024 г.

Заведующий кафедрой к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Рабочая программа учебной дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» рекомендована к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Протокол № 4 от « 28» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Разработчик: д.т.н., проф. каф. Т и СМ АПК А.Н. Глобин

Содержание

с.
1. Вводная часть…… 4
1.1. Цели освоения учебной дисциплины……..... 4
1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ……..... 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. Практические занятия ……..... 9
2.2.3. Лабораторный практикум ……..… 10
2.3. Самостоятельная работа студента……..….. 11
3. Образовательные технологии…….…… 12
4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и результатов освоения учебной дисциплины ……..……..…. 13
4.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств……..… 13
4.2. Примерные темы курсовых работ ……...…… 14
4.3. Примерные темы рефератов ……..……... 14
4.4. Тесты текущего контроля……..… 14
4.4.1. Ключи к тестам……..... 15
4.5. Тесты промежуточного контроля…… 15
4.5.1. Ключи к тестам……..... 15
4.6. Варианты контрольных заданий……..…. 15
4.7. Вопросы к экзамену……...……..…… 16
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины ……..…. 17
5.1. Основная литература…….…… 17
5.2. Дополнительная литература……..… 17
5.3. Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и Интернет-ресурсы ……..….. 18
5.4. Требования к программному обеспечению учебного процесса……... 20
5.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы 21
6. Материально-техническое обеспечение дисциплины……..... 22
7. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины.... 23
Приложение 1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации 24
Приложение 2 Лист переутверждения рабочей программы дисциплины……. 28

1. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1. Цели освоения учебной дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» являются формирование теоретических и практических знаний по вопросам безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, необходимых в исследовательской, проектной и производственной деятельности в области технологии продуктов питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ОПОП

Принципы построения курса:

Учебная дисциплина «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» относится к базовой части вариативного цикла. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Методы исследования свойств сырья и готовой продукции»

Освоение данной дисциплины необходимо для изучения дисциплины «Экономика и управление предприятием» и для качественного выполнения выпускной квалификационной работы.

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

Изучение дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций (установленных самостоятельно), 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
1	2	3	4
ПК-4	Способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов	ПК-4.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	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 параметров определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии.

2. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения

Вид работы		Всего часов/ зач. единиц	Семестр
			№5
Аудиторные занятия (всего)		**80**	**80**
В том числе:			
Лекции (Л)		**32**	**32**
Практические занятия (ПЗ)		**32**	**32**
Лабораторные работы (ЛР)		**16**	**16**
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)		**28**	**28**
В том числе			
Самоподготовка: проработка конспектов лекций, материала учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям		**28**	**28**
СРС в период промежуточной аттестации Подготовка к экзамену		–	–
Вид промежуточной аттестации Зачёт с оценкой (ЗО)		**ЗО**	**ЗО**
ИТОГО: общая трудоемкость	часов	**108**	**108**
	зач. единиц	**3**	**3**

Заочная форма обучения

Вид работы		Всего часов/ зач. единиц	Семестр
			№9
Аудиторные занятия (всего)		**12**	**12**
В том числе:			
Лекции (Л)		**4**	**4**
Практические занятия (ПЗ)		**4**	**4**
Лабораторные работы (ЛР)		**4**	**4**
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)		**96**	**96**
В том числе			
Самоподготовка: проработка конспектов лекций, материала учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям		**87**	**87**
СРС в период промежуточной аттестации Подготовка к экзамену		**9**	**9**
Вид промежуточной аттестации Зачёт с оценкой (ЗО)		**ЗО**	**ЗО**
ИТОГО: общая трудоемкость	часов	**108**	**108**
	зач. единиц	**3**	**3**

2.2 Содержание учебной дисциплины

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3	4
5 (9)	Раздел1 Проблемы безопасности пищевой продукции. Система менеджмента качества	1.1 Опыт применения и развития систем менеджмента безопасности качества. Опыты управления качеством в других странах. 1.2 Требования к системе менеджмента качества стандартов. 1.3 Принципы систем менеджмента качества в соответствии со стандартами. 1.4 Оценка систем менеджмента качества. 1.5 Задачи, объекты, методы и организация контроля качества. 1.6 Планирование системы менеджмента качества пищевой продукции.	ПК-4.4
5 (9)	Раздел 2 Система менеджмента безопасность. Экологическая безопасность предприятий.	2.1 Системы менеджмента. Нормативная база системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. 2.2 Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции. 2.3 Разработка производственных программ. 2.4 Разработка плана ХАССП. 2.5Стандарты и системы экологического менеджмента в России. 2.6 Экологическая безопасность промышленных предприятий.	ПК-4.4

2.2.1 Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

Очная 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
5	Раздел 1. Проблемы безопасности пищевой продукции. Система менеджмента качества	16	–	32	14	62	УО-1, ПР-2
	Раздел 2. Система менеджмента безопасности. Экологическая безопасность	16	16	–	14	46	УО-1, ПР-5
5	Промежуточная аттестация: зачёт с оценкой	–	–	–	–	–	УО-4
	Всего	32	16	32	28	108	

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
9	Раздел 1. Проблемы безопасности пищевой продукции. Система менеджмента качества	2	–	4	43	49	УО-1, ПР-2
	Раздел 2. Система менеджмента безопасности. Экологическая безопасность	2	4	–	44	50	УО-1, ПР-5
9	Промежуточная аттестация: экзамен	–	–	–	9	9	УО-4
	Всего	4	4	4	96	108	

2.2.2. Практические занятия

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование практических занятий	Всего часов
5	Раздел 1. Проблемы безопасности пищевой продукции. Система менеджмента качества	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	6
		Принципы внедрения системы ХАССП. Описание продукта, определение предполагаемого использования продукта, построение блок-схемы	6
		Анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса	4
		Анализ потенциально опасных факторов и оценка тяжести последствий	4
		Определение предупреждающих действий для процесса	4
		Оценка рисков и определение мер по контролю	4
		Международный стандарт ИСО 14001:2004 «Системы экологического менеджмента. Требования и руководство к применению	4
	Итого		32

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Всего часов
9	Раздел 1. Проблемы безопасности пищевой продукции. Система менеджмента качества	1.Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	2
		2.Принципы внедрения системы ХАССП. Описание продукта, определение предполагаемого использования продукта, построение блок-схемы	2
	ИТОГО:		4

2.2.3. Лабораторный практикум

Очная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Всего часов
5	Раздел 2. Система менеджмента безопасности. Экологическая безопасность	1. Требование к системе менеджмента качества стандартов	4
		2. Документирование системы менеджмента качества. Бракераж	4
		3.Органолептическая оценка первых блюд	2
		4.Органолептическая оценка вторых блюд	2
		5.Органолептическая оценка третьих блюд	2
		6.Органолептическая оценка холодных закусок	2
		7.Санитарно-гигиенические показатели блюд	2
	Итого		32

Заочная форма обучения

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Всего часов
9	Раздел 2. Система менеджмента безопасности. Экологическая безопасность	1. Документирование системы менеджмента качества. Бракераж	2
		2.Органолептическая оценка блюд	1
		3.Санитарно-гигиенические показатели блюд	1
	Итого		4

2.3. Самостоятельная работа студента

Очная форма обучения

Виды СРС:

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4
5	Раздел 1. Проблемы безопасности пищевой продукции. Система менеджмента качества.	Проработка конспектов лекций, материала учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям.	14
	Раздел 2. Система менеджмента безопасности. Экологическая безопасность	Проработка конспектов лекций, материала учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям.	14
ИТОГО часов в семестре:			28

Заочная форма обучения

Виды СРС:

№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4
9	Раздел 1. Проблемы безопасности пищевой продукции. Система менеджмента качества.	Проработка конспектов лекций, материала учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям.	43
	Раздел 2. Система менеджмента безопасности. Экологическая безопасность	Проработка конспектов лекций, материала учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям.	44
ИТОГО часов в семестре:			87

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Очная форма обучения

№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий
8	Лекция №4	Деловая игра	Групповое
	Лекция №5	Решение проблемы методами инженерного творчества	Групповое
	Лекция №7	Деловая игра	Групповое
	Лекция №8	Решение проблемы методами инженерного творчества	Групповое
	Лабораторная работа №2	Имитация проф. деятельности	Групповое
	Лабораторная работа №6	Имитация проф. деятельности	Групповое
	Практическое занятие №1	Имитация проф. деятельности	Групповое
	Практическое занятие №4	Компьютерные симуляции	Групповое
	Практическое занятие №5	Имитация проф. деятельности	Групповое
	Практическое занятие №8	Компьютерные симуляции	Групповое
Занятия в интерактивной форме в объеме: · лекции …….....8 часов; · лабораторные ……4 часа; · практические занятия……8 часов. Суммарный объем интерактивной формы проведения аудиторных занятий – 37%			

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий
10	Лекция №2	Проблемная лекция, дискуссия	Групповое
	Лабораторная работа №2	Имитация проф. деятельности	Групповое
	Практическое занятие №3	Решение практико-ориентированных задач	Групповое
	Практическое занятие №4	Имитация проф. деятельности	Групповое
Занятия в интерактивной форме в объеме: · лекции ……....2 часа; · лабораторные ……2 часа; · практические занятия…….4 часа. Суммарный объем интерактивной формы проведения аудиторных занятий – 40%			

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 мессенджерах Яндекс. Мессенджер, 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

Очная форма обучения

№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт)	Коды индикаторов достижения компетенций	Наименование раздела учебной дисциплины	Оценочные средства		
				Форма	Количество вопросов и заданий	Количество независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
7	ТАт	ПК-4.4	Раздел 1 Проблемы безопасности пищевой продукции. Система менеджмента качества	УО-1, ПР-2	30	1
	ТАт		Раздел 2 Система менеджмента безопасности. Экологическая безопасность.	УО-1, ПР-2	30	1
	ПрАт		Зачёт с оценкой	УО-3	30	1/4

* ВК – входной контроль, Тат – текущая аттестация, ПрАт – промежуточная аттестация

Заочная форма обучения

№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт)	Коды индикаторов достижения компетенций	Наименование раздела учебной дисциплины	Оценочные средства		
				Форма	Количество вопросов и заданий	Количество независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
9	ТАт	ПК-4.4	Раздел 1 Проблемы безопасности пищевой продукции. Система менеджмента качества	УО-1	30	1
	ТАт		Раздел 2 Система менеджмента безопасности. Экологическая безопасность.	ПР-2	30	1
	ПрАт		Экзамен	УО-4	30	1/4

* ВК – входной контроль, Тат – текущая аттестация, ПрАт – промежуточная аттестация

4.2. Примерные темы курсовых работ

Не предусмотрены.

4.3. Примерные темы рефератов

Не предусмотрены.

4.4. Тесты текущего контроля

1. Качество – это поставка продукции:
   a) Элитной;
   b) Очень хорошей;
   c) Хорошей;
   d) Согласно запросам клиента;
   e) Средней по уровню качества.

2.Продукция должна быть идентифицирована:
   a) При приемке;
   b) При запуске в производство;
   c) При переходе от одного технологического этапа к другому;
   d) При конечном контроле;
   e) Все вышеуказанные этапы.

3.Назовите функции менеджмента качества:
   a) Финансово-бухгалтерская;
   b) Постоянное улучшение;
   c) Производственная;
   d) Организация;
   e) Планирование;
   f) Коммерческая.

4.Представитель менеджмента в области качества назначается для:
   a) Обеспечения внедрения и поддержания в рабочем состоянии Системы менеджмента качества согласно стандартам серии ISO 9000;
   b) Представленияфинансовыхинтересов
   c) предприятия в отношениях с клиентами
   d) Отчета высшему руководству о функционировании Системы менеджмента качества;
   e) Ведения записей по качеству.

5.Стандарты серии ISO 9000 появились в:
   a) Пищевой промышленности;
   b) Научных организациях;
   c) Военной промышленности;
   d) Учебных заведениях.

6.Затраты качества - это:
   a) Производственные затраты;
   b) Затраты, необходимые для достижения приемлемого уровня качества;
   c) Затраты на устранение дефектов.

7.Назовите примеры записей качества:
a) Руководство по качеству;
b) Отчеты по внутреннему аудиту;
c) Документированные процедуры;
d) Планы качества;
e) Акты несоответствия.

8.Премиями качества, существующими в мире, являются:
a) Премия Деминга;
b) Американская премия;
c) Премия Фейгенбаума;
d) Европейская премия;
e) Премия Ишикава.

9.НАССР это:
a) Организация производства пищевых продуктов;
b) Контроль качества пищевых продуктов;
c) Идентификация критических точек контроля в производстве пищевых продуктов;
d) Использование статистических методов в производстве.

10.Действия, предпринимаемые для устранения потенциальных причин несоответствий, дефектов или других нежелательных ситуаций в целях избегания их появления - это:
a) Корректирующие действия;
b) Предупреждающие действия;
c) Оба варианта.

11.Для каждого предложения подберите нужное определение:
a) Деятельность по управлению организацией в области качества;
b) Деятельность по выполнению требований по качеству;
c) Деятельность, необходимая для обеспечения выполнения требований по качеству;
d) Деятельность по росту эффективности;
e) Выполнение требований по качеству.

А – Контроль качества; Б– Менеджмент качества; В – Обеспечение качества; Г – Соответствие; Д – Улучшение качества.

4.4.1. Ключи к тестам

Не предусмотрены.

4.5. Тесты промежуточного контроля

Не предусмотрены

4.5.1. Ключи к тестам

Не предусмотрены

4.6. Варианты контрольных заданий

Не предусмотрены

4.7. Вопросы к зачёту с оценкой

1. Системы обеспечения безопасности и качества;
2. Особенности интегрированных систем менеджмента;
3. Нормативная база системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;
4. Требования к документации. Ответственность руководства;
5. Обязательства руководства;
6. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
7. Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
8. Ответственность и полномочия;
9. Руководитель группы по безопасности пищевой продукции;
10. Обмен информацией;
11. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них;
12. Анализ со стороны руководства;
13. Управление ресурсами;
14. Обеспечение ресурсами;
15. Обучение;
16. Инфраструктура;
17. Производственная среда;
18. Планирование и производство безопасной продукции;
19. Программы обязательных предварительных мероприятий. Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей;
20. Анализ опасностей;
21. Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий;
22. Разработка плана ХАССП;
23. Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП;
24. Планирование верификации. Управление несоответствиями;
25. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
26. Управление мониторингом и измерениями;
27. Нормативное обеспечение систем экологического менеджмента в России;
28. Экологическая безопасность промышленных предприятий;
29. Стандарты ИСО серии 14000 и ЕМА8. Системы экологического менеджмента стандарта МС ИСО 14001:2004;
30. Экологическая политика;
31. Планирование экологической безопасности;
32. Внедрение и обеспечение функционирования системы;
33. Состав Руководства по экологическому менеджменту;
34. Нормативная база системы сенсорного качества;
35. Сенсорная оценка продуктов питания;
36. Особенности потребительской оценки продуктов питания;
37. Использование сенсорной оценки в управлении качеством продукции;
38. Отбор и подготовка испытателей для проведения сенсорной оценки;
39. Условия проведения сенсорной оценки.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

№ п\п	Авторы	Наименование	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров	
					в библиотеке	на кафедре
1	Кантере В.М., Матисон В.А., Еделев Д.А.	Системы менеджмента безопасности качества пищевых продуктов.	М.: изд. МСХА им К А Тимирязева, 2010	Модули 1,2	10	1
2	Дунченко Н.И., Янковский С.А.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Учебник	СПб.: Лань, 2018. - 244 с	Модули 1,2	5	1
3	Михеева Е.Н., Сероштан М.В.	Управление качеством. Учебник	М.: издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012	Модули 1,2	2	1

5.2. Дополнительная литература

№ п\п	Авторы	Наименование	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров	
					в библиотеке	на кафедре
1	Васюкова, А.Т.	Технология продукции общественного питания	М.: Дашков и К, 2018	Модули 1,2	5	1
2	Под ред. Мглинец А.И.	Технология продукции общественного питания. Учебник	СПб.: Изд-во Троицкий мост., 2010.- 736с	Модули 1,2	3	1
3		ГОСТ Р 50647 - 2010 Услуги общественного питания.	М.: Стандартинформ, 2010	Модули 1,2	1	1
4	Сарбатова Н.Ю., Сычева О.В.	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки (учебно-методическое пособие)	СтГАУ, 2007	Модули 1,2	3	1
5	Бредихина О. В. [и др.].	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие	СПб.: Троицкий мост, 2014. - 192 с.	Модули 1,2	5	1

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. www.economy.gov.ru – Министерство экономического развития и торговли РФ.
2. http://www.restoved.ru – ресторанная индустрия
3. http://www.horeca.ru. – индустрия питания
4. http://www.frio.ru – Федерация рестораторов и отельеров
5. http://menu.ru/ – рестораны Москвы
6. База данных «ProQuest Agricultural and Environmental Science Collection» – http://www.gpntb.ru
7. База данных издательства Springer Nature «Российский фонд фундаментальных исследований» – http://www.rfbr.ru.

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. Требования к программному обеспечению 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	2	3	4	5	6
1	5 (9)	Подготовка к лабораторно-практическим занятиям.	Кантере В.М., Матисон В.А., Еделев Д.А.	Системы менеджмента безопасности качества пищевых продуктов	М.: изд МСХА им К А Тимирязева, 2010
2			Дунченко Н.И., Янковский С.А.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Учебник	СПб.: Лань, 2018. – 244 с
3			Васюкова А.Т.	Технология продукции общественного питания	М.: Дашков и К, 2018
4			Бредихина О.В. [и др.].	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие	СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.
5			Сафиулина Е.Б.	Методические указания к лабораторным работам	Зерноград: АЧИИ, 2019

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
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

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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.).
Лабораторные работы	Методические указания по выполнению лабораторных работ
Подготовка к экзамену(к зачёту с оценкой)	При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, методические указания по выполнению лабораторных работ