МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
_____Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

ФТД.01 Введение в профессию

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль):	Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2022
Общая трудоемкость:	36 часов/1 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2024 г.

Программу составил(и):
канд.техн.наук Назаренко С.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Введение в профессию"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

Руководитель ОПОП



канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А..
Рабочая программа обсуждена на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович 

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Формирование у обучающихся представлений о характере выбранной профессии по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и использование в профориентационной деятельности.

1.2. Задачи:

Задачами дисциплины «Введение в профессию» являются:
- Первичная ориентация в профессии;
- ознакомиться с историей производства животноводческой продукции;
- используемым сырьем, вспомогательными материалами и тарой;
- ознакомиться с основными технологическими процессами производства;
- ознакомиться с ассортиментом выпускаемой предприятиями продукции.

Задача формирование у студентов осознания социальной значимости своей будущей профессии, а также мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: ФТД

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Научные основы технологических процессов производства продукции животного происхождения	2	ОПК-4, ОПК-5
2	Ознакомительная практика	2	УК-2, УК-4, УК-7, УК-11, УК-5, УК-6, ОПК-2, УК-1, ОПК-1
3	Проектирование	4	УК-2, УК-3, УК-6, ПКС-1, УК-1
4	Технологическая практика	4	УК-2, УК-3, УК-4, УК-6, УК-8, УК-9, ОПК -1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, УК-1

Распределение часов дисциплины

Курс	1		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	2	2	2	2
Практические	2	2	2	2
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	28	28	28	28
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	36	36	36	36

Вид промежуточной аттестации:

Зачёт 1 курс

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ОПК-4:Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.1: Знает сущность технологических процессов производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.2: Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции животного происхождения

ОПК-4.3: Владеет принципами проектирования продукции, технологических процессов и производственных предприятий

УК-6:Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1: Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

УК-6.2: Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

УК-6.3: Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Интеракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1. Характеристика профессии. Специфика потребления продуктов питания животного происхождения						
1.1	**Тема 1. Характеристика профессии. Содержание: Характеристика видов работ по выбранной профессии. Требования к технологии и производству.** **знать: характеристику выбранной профессии;** **/Лек/**	1	1	0	0	УК-6.1,ОПК-4.1	Устный опрос.
1.2	**Тема 1. Характеристика профессии. Практическое занятие. Анализ профессиональной деятельности по выбранной профессии. уметь: анализировать процессы технологического производства; владеть: навыками рассчитывать процессы технологического производства. /Пр/**	1	1	0	0	УК-6.2,УК-6.3,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Устный опрос. Отчет по практической работе.
1.3	**Тема 1. Характеристика профессии. Профессия, которую я выбрал. Характеристика видов работ. Технологические процессы производства.** **знать: характеристику выбранной профессии;** **уметь: анализировать процессы технологического производства;** **владеть: навыками рассчитывать процессы технологического производства. /Ср/**	1	14	0	0	УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы по самоподготовке.
	Раздел 2.Раздел 2. Специфика потребления продуктов животного происхождения.						
2.1	**Тема 2. Специфика потребления продуктов животного происхождения.** **Рацион питания современного человека. Значение продуктов животного происхождения в питании современного человека.** **Знать: значение продуктов животного происхождения в питании человека.** **/Лек/**	1	1	0	0	УК-6.1,ОПК-4.1	Устный опрос.
2.2	**Тема 2. Специфика потребления продуктов животного происхождения.** **Анализ ассортимента продукции животного происхождения.** **Пищевая ценность продуктов животного происхождения.** **уметь: анализировать потребление продуктов животного происхождения;**	1	1	0	0	УК-6.2,УК-6.3,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Устный опрос. Отчет по практическому заданию.

	владеть: навыками рассчитывать потребности продуктов животного происхождения. **/Пр/**						
2.3	**Тема 2. Специфика потребления продуктов животного происхождения.** **Рацион питания современного человека.** **Знать: значение продуктов животного происхождения в питании человека.** **Уметь: анализировать потребление продуктов животного происхождения;** **Владеть: навыками рассчитывать потребности продуктов животного происхождения. /Ср/**	1	14	0	0		Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 3.Контроль.						
3.1	**Зачёт по дисциплине.** **Знать:** **-основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда;** **- сущность технологических процессов производства продуктов животного происхождения.** **Уметь:** **- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории;** **- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции животного происхождения.** **Владеть:** **- способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности;** **- принципами проектирования продукции, технологических процессов и производственных предприятий.** **/Зачёт/**	1	4	0	0	УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3	Вопросы к зачету. Итоговое тестирование.

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Информационные технологии

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта

Технологии математической статистики

Методы сбора и обработки статистической информации для получения научных и практических выводов

Технология модульного обучения

Технология модульного обучения основана на идее личностно-ориентированного подхода. Основной технологии модульного обучения является самостоятельное освоение учебных дисциплин, которые для удобства поделены на модули. Цель технологии модульного обучения – создать условия выбора для полного овладения содержанием образовательных программ в разной последовательности, разном объеме и темпе через отдельные и независимые учебные модули с учетом индивидуальных интересов и возможностей субъектов образовательного процесса

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведённых на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведенных на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентностного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.
- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчётов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.
- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ОПК-4:Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

Недостаточный уровень:

Знает сущность технологических процессов;

Умеет разрабатывать технологические процессы;

Владеет принципами проектирования продукции;

Пороговый уровень:

Знает сущность технологических процессов производства;

Умеет разрабатывать технологические процессы производства продукции;

Владеет принципами проектирования продукции производственных предприятий;

Продвинутый уровень:

Знает сущность процессов производства продуктов животного происхождения;

Умеет разрабатывать технологические процессы производства продукции животного происхождения;

Владеет принципами проектирования продукции, технологических процессов предприятий;

Высокий уровень:

Знает сущность технологических процессов производства продуктов животного происхождения.

Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции животного происхождения.

Владеет принципами проектирования продукции, технологических процессов и производственных предприятий.

УК-6:Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Недостаточный уровень:

Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии;

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью;

Пороговый уровень:

Знает основные принципы самовоспитания, исходя из требований рынка труда;

Умеет демонстрировать умение рефлексии, позволяющее самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории;

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы;

Продвинутый уровень:

Знает основные принципы самообразования, исходя из требований рынка труда;

Умеет демонстрировать умение самоконтроля, позволяющее самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории;

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные потребности;

Высокий уровень:

Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда.

Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории.

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности.

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся	Обучающийся

демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
0 - 59 баллов	**60 - 69 баллов**	**70 - 89 баллов**	**90 - 100 баллов**
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда
Умеет разрабатывать технологические процессы;
Знает сущность технологических процессов;
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии;
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью;
Владеет принципами проектирования продукции;
2. Пороговый уровень
Знает сущность технологических процессов производства;
Умеет разрабатывать технологические процессы производства продукции;
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы;
Умеет демонстрировать умение рефлексии, позволяющее самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории;
Владеет принципами проектирования продукции производственных предприятий;
Знает основные принципы самовоспитания, исходя из требований рынка труда;
3. Продвинутый уровень
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные потребности;
Владеет принципами проектирования продукции, технологических процессов предприятий;
Знает основные принципы самообразования, исходя из требований рынка труда;
Знает сущность процессов производства продуктов животного происхождения;

Умеет демонстрировать умение самоконтроля, позволяющее самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории;
Умеет разрабатывать технологические процессы производства продукции животного происхождения;
4. Высокий уровень
Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции животного происхождения.
Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности.
Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории.
Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда.
Знает сущность технологических процессов производства продуктов животного происхождения.
Владеет принципами проектирования продукции, технологических процессов и производственных предприятий.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.
В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/ зачет с оценкой/ экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5-балльную.
Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов
"НЕ ЗАЧТЕНО"	менее 60 баллов

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)
Тема 1. Характеристика профессии.
Вопросы к устному опросу:
1. Какие вы знаете предпосылки появления специалистов по переработке молока?
2. Какие вы знаете предпосылки появления специалистов по переработке мяса?
3. В чем специфика профессии специалиста по производству мясных продуктов?
4. В чем специфика профессии специалиста по производству молочных продуктов?
5. Как влияют на развитие личности разные профессии и как проявляется индивидуальность человека в профессиональной деятельности?
6. По каким основаниям классифицируют профессии?
7. Какой решающий фактор повлиял на Ваш выбор профессии?
8. Какого работника можно считать профессионалом?
9. Различаются ли и как оптимальные возрастные периоды достижения вершин профессионализма в разных областях труда?
10. В чём преимущества и недостатки раннего и позднего профессионального самоопределения?

Задания и вопросы к практической работе:
1. Задание по практической работе: Составить профессиограмму технолога мясоперерабатывающего производства.
2. Задание по практической работе: Составила профессиограмму технолога молочного производства.
3. Дайте определение и покажите взаимосвязи следующих понятий: «профессия», «специальность», «инженер», «профессионализм», «компетентность», «квалификация», «профессиограмма».
4. Дайте определение и покажите взаимосвязь следующих понятий: «техника», «технология», «материалы», «технические науки», «техносфера», «готовая продукция».
5. Какие общие (для нескольких пищевых отраслей) и специфические (для отдельных производств) процессы технологических стадий вы знаете?
6. Какие основные качества успешного технолога вы знаете?
7. Как взаимосвязаны понятия «качество», «пищевая ценность», «энергетическая ценность», «биологическая ценность» и «потребительская ценность» пищевых продуктов?
8. По каким признакам классифицируют пищевые производства?
9. По каким признакам классифицируют сырьё пищевых производств?
10. По каким признакам классифицируются процессы пищевой промышленности?

Вопросы к самоподготовке:

7. К какой категории специалистов относиться профессия технолог?
8. Какие должностные обязанности выполняет технолог молочного перерабатывающего предприятия?
9. Какие должностные обязанности выполняет технолог мясного перерабатывающего предприятия?
10. По каким признакам классифицируют пищевые производства? Сырьё пищевых производств? Процессы пищевой промышленности?

Тема 2. Специфика потребления продуктов животного происхождения.
Вопросы к самоподготовке:
1. Что такое пищевая ценность продуктов питания?
2. В чем заключается ценность продуктов питания животного происхождения?
3. Какие вы знаете продукты питания животного происхождения?
4. Какие продукты являются источником белка животного происхождения?
5. Сколько животного белка должно быть в рационе человека?
6. От чего зависит количество белка в рационе человека?
7. В какую группу входит животный белок?
8. В чем состоит биологическая ценность белка животного происхождения?
9. Какие биологически активные вещества содержащиеся в продуктах питания вы знаете?
10. Что такое функциональные пищевые продукты?

Вопросы и задания к практической работе:
1. Задание по практической работе: ассортимент выпускаемой продукции «Колбасный цех».
2. Задание по практической работе: ассортимент выпускаемой продукции «Молочный цех».
3. Каков ассортимент молочных продуктов специального назначения?
4. Каков ассортимент мясных продуктов специального назначения?
5. По каким признакам классифицируют оборудование пищевых производств?
6. Какое вы знаете основное и вспомогательное оборудование для производства продуктов животного происхождения?
7. Какое оборудование вы знаете общетехнического, специального назначения?
8. Какие общие требования предъявляются к машинам и аппаратам пищевых производств?
9. Какой ассортимент мяса и мясной продукции производят в России?
10. Какой ассортимент молока и молочных продуктов производят в России?

Вопросы к самоподготовке:
1. Какая связь существует между рационом питания и трудовой деятельности человека?
2. Чем характеризуется рацион питания жителя сельской местности?
3. Чем характеризуется рацион питания жителя больших городов?
4. Какие обязательные сведения размещают при маркировке продуктов из мяса и мясного сырья?
5. Какие обязательные сведения размещают при маркировке продуктов из молока и молочного сырья?
6. В чем особенность функциональных продуктов?
7. В чем особенность производства специализированных продуктов?
8. В чем особенность производства молочных продуктов для детей?
9. В чем особенность производства мясных продуктов для детей?
10. В чем особенность производства мясные и молочных консервы для питания детей.

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.
Тесты
УК-6
Вопросы для проверки уровня обученности «знать»
1. Перечислите функции технолога мясоперерабатывающего производства.
2. Перечислите обязанности технолога мясного производства.
3. Перечислите объекты профессиональной деятельности технолога мяса и мясных продуктов.
4. Перечислите мясные продукты за качество которых отвечает технолог мясного производства.
5. Перечислите, что входит в подготовку специалиста мясного производства.
6. Перечислите виды профессиональной деятельности технолога мяса и мясных продуктов.
7. Перечислите, в чем заключается работа технолога молочного производства.
8. Перечислите обязанности технолога молочной промышленности.
9. Перечислите права технолога молочного производства.
10. Перечислите человеческие качества, которыми должен обладать технолог.
11. Перечислите профессионально важные качества технолога, определяющие успех работы.
12. Перечислите медицинские противопоказания к работе технологом.
13. Перечислите, с какими специалистами технолог мясного производства работает в тесном взаимодействии.
14. Назовите предприятия на которых может работать технолог мясного производства.
15. Назовите предприятия на которых может работать технолог молока и молочной промышленности.

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»
1. Дайте характеристику профессиональной деятельности технолога мяса и мясных продуктов.
2. Сформулируйте задачи, которые должен решать технолог мясного производства.
3. Сформулируйте задачи, которые должен решать технолог молочного производства.
4. Проанализируйте, какое образование должен иметь технолог.

5. Дайте характеристику знаний и умений в области технологий мясной и молочной отрасли.
6. Раскройте сущность профессии технолога молока и молочных продуктов.
7. Проанализируйте достоинства профессии технолога молока и молочных продуктов.
8. Проанализируйте недостатки профессии технолога молока и молочных продуктов.
9. Проанализируйте достоинства профессии технолога мяса и мясных продуктов.
10. Проанализируйте недостатки профессии технолога мяса и мясных продуктов.
11. Проанализируйте медицинские противопоказания к работе технологом.
12. Проанализируйте какие специалисты работают в тесном взаимодействии технолог.
13. Проанализируйте, на каким предприятиях может работать технолог молока и молочных продуктов.
14. Проанализируйте, какие навыки важны для работы технолога мясной и молочной отрасли.
15. Проанализируйте круг обязанностей технолога на предприятии мясной и молочной отрасли.

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»

1. Рассчитать сколько требуется вспомогательных рабочих, если количество основных рабочих на мясокомбинате составляет 60 человек, при норме 15-20%.
2. Рассчитать количество рабочих на операцию «Разрубка полутуш на переднюю и заднюю части», если масса мяса на костях 6,32 т, выработка на 1 человека 20 т в смену.
3. Рассчитать количество рабочих на операцию «Крупная распиловка мяса на костях на сортовые части», если масса мяса на костях 6,32 т, выработка на 1 человека 12 т в смену.
4. Рассчитать количество рабочих на операцию «Распиловка говядины на порции по 1000 г», если масса мяса 3,16 т, выработка на 1 человека 1,02 т в смену.
5. Рассчитать количество рабочих на операцию «Взвешивание говядины на порции массой 1000 г.», если масса мяса 3160 кг, выработка на 1 человека 2400 кг в смену.
6. Определите количество человек, требуемое на операцию укладка мяса 316 кг, порциями по 1000 г. в ящик (10 порций), если норма сменная на й работника 875 кг.
7. Определите количество человек, требуемое на операцию укладка мяса 316 кг, порциями по 1000 г. в ящик (10 порций), если норма сменная на одного работника 875 кг.
8. Определите количество человек, требуемое на операцию пломбирование ящиков с мясом и наклейка этикеток 362 ящика, если норма сменная на 1 работника 1000 шт.
9. Рассчитайте количество основных работников на сырзаводе, если известно, что в год произведено 416 тонн сыра, норма времени на выработку 1 тонны продукции 59 часов, а годовой фонд рабочего времени составляет 1840 часов.
10. Рассчитайте количество человек основного производства для выработки молока пастеризованного с мдж 3,%, если известно, что производит цех 37 тонн в смену, смена длится 8 часов, а укрупненная норма времени на 1 тонну для данного продукта 3,89 чел-час.
11. Рассчитайте количество человек основного производства для выработки масла крестьянского, если известно, что производит цех 1,42 тонн в смену, смена длится 16 часов, а укрупненная норма времени на 1 тонну для данного продукта 18 чел-час.
12. Рассчитайте количество человек основного производства для выработки сыворотки пастеризованной, если известно, что производит цех 11,6 тонн в смену, смена длится 8 часов, а укрупненная норма времени на 1 тонну для данного продукта 2,95 чел-час.
13. Рассчитайте количество человек основного производства для выработки кефира н/ж, если известно, что производит цех 3,6 тонн в смену, смена длится 16 часов, а укрупненная норма времени на 1 тонну для данного продукта 6,4 чел-час.
14. Определите численность бригады приемно- аппаратного участка, если в нее входит мастер-1 чел, приемщик молока- 1 чел, аппаратчик механической и тепловой обработки молока – 2 чел, мойщик оборудования – 1 человек, продолжительность смены 8 часов.
15. Определите численность бригады по выработке масла сливочного, если в нее входит маслодел- мастер-1 чел, маслоделы- 2 чел, фасовщик– 1 чел, мойщик оборудования – 1 человек, водитель погрузчика – 1 чел, продолжительность смены 8 часов.

ОПК-4
Вопросы для проверки уровня обученности «знать»
1. Перечислите сырье, которое перерабатывает мясная отрасль.
2. Дайте определение предприятию мясокомбинат.
3. Дайте определение молочный завод.
4. Перечислите ассортимент, который вырабатывает молочная отрасль.
5. Назовите ассортимент городского молочного завода. (
6. Дайте определение понятию «рацион питания».
7. Дайте определение понятию «рациональное питание».
8. Назовите перечень продуктов, которые обязательно входят в состав рационального питания человека согласно нормам.
9. Дайте определение сбалансированного питания.
10. Дайте определение эндогенного и экзогенного питания.
11. Назовите, в чем заключается правильное питание.
12. Назовите, что такое здоровое питание.
13. Назовите, что такое здоровое детское питание.
14. Перечислите, что должно входить в рацион здорового питания.
15. Назовите правильное соотношение БЖУ для составления рационального питания.
Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»
1. Дайте характеристику рационального питания.

4. Рассчитать ЭЦ сарделек свиных, если в 100 г готового продукта Б=10,1 г, Ж=31,6 г, У=1,8 г.
5. Рассчитать ЭЦ колбасы сырокопченой, если известно, что Б=12 г, Жиры=42 г.
6. Рассчитать ЭЦ колбасы сырокопченой в кДж, если известно, ЭЦск=462кКал.
7. Рассчитать ЭЦ сгущенного цельного молока в Дж, если известно, что в 100 г содержится Б=7,2 г, Ж=8,5 г, У=55,5 г.
8. Рассчитайте, ЭЦ 100 г кефира в кКал, если средние значения для такого продукта Б=4,1г, Ж=2 г, У=5,3 г.
9. Рассчитайте ЭЦ полужирного, 9% жирность творога в 100 г продукта, если Б=16,7г, У=2 г.
10. Рассчитать ЭЦ сыра Моцарелла на 100 г, если известно, что углеводы отсутствуют в данном продукте, а Б=23,5 г, Ж=22,5 г.
11. Рассчитать среднее значение ЭЦ в 100 г готового продукта, для твердых сыров, если известно % соотношение БЖУ: 24,5:28:0.
12. Рассчитать, сколько углеводов содержится в 100 г плавленных сыров, если ЭЦ=257 кКал, Б=16,8 г, Ж=11,2 г.
13. Рассчитать, сколько жира в 100 г масла сливочного, мдж 82,Э5 %.
14. Рассчитать, сколько % углеводов содержит масло сливочное, если известно, что Б=0,5г, Ж=82,5 г., У=0,8 г.
15. Рассчитайте сколько энергии в кКал содержится в 100 г молочной сыворотки, если Б=0,76 г, Ж=0,09г, У=5,12 г., вода=93,42 г, зола=0,61 г.

УК-6
Итоговое тестирование:
1. За какие виды работ несет ответственность начальник цеха мясокомбината?
А) выполнение объема выпуска продукции;
Б) расходование сырья и материалов;
В) использование оборудования;
Г) инструктаж на рабочем месте.

2.Что должен обеспечивать мастер на мясо и молкомбинате?
А) задание по объему производства;
Б) номенклатуру и ассортимент;
В) материальную ответственность за расходованием сырья;
Г) своевременно подготавливает производство;
Д) обеспечивает расстановку рабочих и бригад.

3. Какие процессы контролирует технолог?
А) соблюдение поступления качественного сырья и соблюдение технологических процессов;
Б) оперативно выявляет и устраняет причины нарушений;
В) проверяет качество выпускаемой продукции и осуществляет мероприятия по предупреждению брака.

4. В состав консервного цеха не входят
А) камера сушки
Б) отделение приготовления фарша
В) варочное отделение

5. Мясожировое производство включает участки
А) база предубойного содержания скота;
Б) первичной переработки скота;
В) обработки субпродуктов и обработки кишечного сырья;
Г) обработки шкур;
Д) обработки технических отходов.
Е) Все ответы верны.

6. Холодильная обработка мяса и мясопродуктов бывает
А) охлаждение;
Б) подмораживание;
В) замораживание;
Г) сублимационная сушка;
Д) размораживание.
Е) все ответы верны.

7. К химическим методам консервирования относятся:
А) замораживание;
Б) консервирование высоким осмотическим давлением;
В) обработка сырья сорбиновой кислотой;
Г) обработка оксидом азота;

8. Мясо подразделяется на:
А) парное не ниже 35о С;
Б) остывшее не выше 12о С;
В) охлажденное от 0 до 4о С;

9. Консервы классифицируют
А) по виду сырья;
Б) по характеру обработки сырья;
В) по составу;
Г) по уровню стерилизующего эффекта;
Д) по длительности срока хранения.
Е) все ответы верны

10. Часть мяса обладающая наибольшей пищевой ценностью:
А) мышечная ткань;
Б) соединительная ткань;
В) жировая ткань.

11. Пищевая ценность мяса определяется соотношением
А) влаги;
Б) белка;
В) жира;
Г) витаминов;
Д) все ответы верны.

12. Отношение триптофана к оксипролину – это …
А) качественный белковый показатель;
Б) пищевая ценность;
В) органолептический показатель.

13. Субпродукты 1 категории:
А) печень
Б) головы
В) языки
Г) почки
Д) селезенка
Е) сердце
Ж) желудки

14. Субпродукты 2 категории:
А) мясная обрезь
Б) мясо пищеводов
В) уши
Г) диафрагма
Д) губы
Е) хвосты говяжьи
Ж) ноги

15.В чем основная ценность мясного и молочного сырья и продуктов питания.
А) содержание аминокислот;
Б) содержание жиров;
В) все ответы верны
ОПК-4
Итоговое тестирование:
1. Бойнями называются…
А) простейшие предприятия по первичной переработке скота и птицы;
Б) предприятия, имеющие в своем составе холодильник;
В) специализированные предприятия по переработке продуктов убоя.

2. Птицекомбинатами являются предприятия
А) по убою и комплексной переработке птицы и продуктов убоя;
Б) по комплексной переработке скота;
В) по выработке продуктов из мяса птицы.

3. Основным производством не входящим в состав мясокомбината является
А) мясожировое;
Б) холодильник;
В) животноводческий комплекс.

4. Продукция какого цеха служит сырьем для других цехов
А) убойного;
Б) ЦППС;
В) кишечного;

Г) субпродуктового.

5. Специализированные линии предусматривают переработку
А) определенного вида животных;
Б) только КРС и МРС;
В) только свиней.

6. Линии в убойном цехе располагают
А) прямолинейно;
Б) с перекрещиванием потоков;
В) без проходов.

7. Сырье и продукцию МЖК рассчитывают исходя из…
А) количества голов каждого вида скота;
Б) живой массы скота;
В) %выходов частей.

8. Сырьем для холодильника является продукция…
А) из цехов мясо-жирового корпуса;
Б) из мясоперерабатывающего корпуса;
В) из утилизационных заводов.

9. Потери в массе сырья при холодильной обработке происходят из-за
А) естественной усушки;
Б) вымораживания;
В) порчи.

10. Основным оборудованием в холодильнике являются
А) подвесные пути;
Б) стеллажи;
В) морозильные аппараты.

11. Готовой продукцией
А) соленые кишки;
Б) пищевой светлый альбумин;
В) гематоген;
Г) соленые шкуры.

12. Мясоперерабатывающий корпус предназначен для выработки
А) колбасных изделий;
Б) мясных полуфабрикатов;
В) мяса.

13.Мясоперерабатывающий корпус при мясокомбинате получает сырье из
А) холодильника мясокомбината;
Б) холодильника;
В) мясо-жирового корпуса.

14.Для выработки вареных колбас преимущественно используют
А) парное мясо;
Б) замороженное мясо;
В) замороженные субпродукты.

15. Расход сырья для изготовления консервов определяют по
А) рецептуре;
Б) нормам расхода;
В) ведомостям разделки туш.

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Темы курсовых работ (проектов) "Учебным планом не предусмотрено"

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;

- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;
 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно
данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует
предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно
распределить свои силы и время.

• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по

результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис). Эссе должно содержать ссылки на источники. Оригинальность текста должна быть от 80% по программе антиплагиата.

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию

Тестирование – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако тестирование не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной экономической литературы. Зачет завершает изучение определенного раздела учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи тестирования при ответах на экзаменационные вопросы. Тестирование может проводиться в устной или письменной форме. Подготовка к тестированию начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения тестирования. Как правило, на самостоятельную подготовку к тестированию обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и (по указанию преподавателя) конспектирование важнейших источников. Тестирование проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение тестирования позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к промежуточной аттестации.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету

В ходе подготовки к зачету студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.

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

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Функциональное питание [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 256 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/122143
Л.1.2	Полянских С. В., Ильина Н. М. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]:. - Воронеж: ВГУИТ, 2017. - 112 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106800
Л.1.3	Полянских С. В., Ильина Н. М. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]:. - Воронеж: ВГУИТ, 2017. - 167 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/106804
Л.1.4	Мартемьянова А. А., Козуб Ю. А. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:. - Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019. - 134 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/143200
Л.1.5	Захарова Л. М., Лобачева Е. М., Гралевская И. В. Технология молока и молочных продуктов. Технология маслоделия и сыроделия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2020. - 139 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/173542
Л.1.6	Хромова Л. Г. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:. - Воронеж: ВГАУ, 2019. - 259 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/178982
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Функциональное питание. Практикум [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 136 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/118621
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 7
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.4	CorelDRAW Graphics Suite 2018 Education License
7.2.5	Microsoft®WINHOME 10 Russian Academic OLP lLicense NoLevel Legalization GetGenuine
7.2.6	Creative Cloud for Teams Multiple Platforms Multi European Languages Subscription 12 months L2 (10-49) Named EDU
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.6	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/

7.3.7	Электронно-библиотечная система "polpred". Режим доступа: https://polpred.com/
7.3.8	Scirus - система поиска научной информации. Режим доступа: http://www.scirus.com/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 109029, г. Москва, ул. Талалихина, д.31: аудитория 9-403 - Кабинет технологии мяса и мясных продуктов. Кабинет технологического оборудования для производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Доска меловая; Трибуна, Шкаф.
8.2	Адрес: 109029, г. Москва, ул. Талалихина, д.31: аудитория 9-406 - Лаборатория современных методов анализа мясных и молочных продуктов Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Доска меловая; Экран; Трибуна, Лабораторные столы, Сушильный шкаф, Весы механические, Вытяжной шкаф, Дистиллятор, Химическая посуда (пробирки, бюретки, мерные колбы); Муфельная печь, Куттер, Мойка, Сушилка для колб, Эксикаторы, Штативы, Прибор СОКСЛЕТА, Химические реактивы.
8.3	Адрес: 109029, г. Москва, ул. Талалихина, д.31: аудитория 9-407 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Раковина, Лабораторная и химическая посуда, Вискозиметр, Центрифуга, Сушильный шкаф, Аналитические весы, Фотометры, перемешивающее устройство, сушилка для посуды, дистиллятор, титровальные установки, вытяжной шкаф, электрический куллер, Водяная баня, Миксер, Электрическая плитка, Эксикатор, Муфельная печь, Книжный шкаф, Шкаф для хранения химических реактивов, Лабораторные столы, Доска меловая, Размельчитель, Лабораторные весы рычажные, Химические реактивы, Средства индивидуальной защиты.

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____