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)

Б1.О.03.08 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ
Продовольственные системы

Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2024
Общая трудоемкость:	108 часов/3 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):
к.т.н. доцент Щербак Н.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Продовольственные системы"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 28 марта 2024 г. протокол № 9 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А.

Рабочая программа рассмотрена 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:

Цель учебной дисциплины «Технология производства продукции общественного питания массового изготовления» - готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.

1.2. Задачи:

Задачами дисциплины являются:
- с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно -управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

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

Цикл (раздел) ОП: Б1.О

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП и обязательна для освоения.

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Технологическая практика	3	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3

Распределение часов дисциплины

Курс	2		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	4	4	4	4
В том числе электрон.	12	12	12	12
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	96	96	96	96
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 2 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-5:Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ОПК-5.1: Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ОПК-5.2: Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ОПК-5.3: Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Интер акт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Тема 1. Устойчивые продовольственные системы.						
1.1	**Тема 1. Устойчивые продовольственные системы. Содержание: Понятие об устойчивости. Характеристики продовольственных систем. Повышение продуктивности систем.** **знать: устойчивые продовольственные системы; /Лек/**	2	1	0	0	ОПК-5.1	Устный опрос
1.2	**Практическая работа № 1 : Изучение устойчивости продовольственных систем. уметь: определять динамику мирового рынка продовольствия** **владеть: ситуацией на мировом продовольственном рынке /Пр/**	2	1	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	Отчет по практической работе
1.3	**Содержание: Понятие об устойчивости. Характеристики продовольственных систем. Повышение продуктивности систем.** **знать: устойчивые продовольственные системы;** **уметь определять динамику мирового рынка продовольствия** **владеть ситуацией на мировом продовольственном рынке /Ср/**	2	18	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 2.Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы (3)						
2.1	**Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы** **знать: - понятие мировой продовольственной системы и ее структура;** **- основные товарные группы продовольственных товаров и их характеристика;** **/Лек/**	2	1	0	0	ОПК-5.1	Устный опрос.
2.2	**Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы.** **Практическая работа № 2: Общая характеристика мировой продовольственной системы.** **уметь: определять динамику мирового рынка продовольствия** **владеть: основными тенденциями мирового рынка продовольствия /Пр/**	2	1	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	Отчет по практической работе.
2.3	**Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной**	2	18	0	0	ОПК-5.1,ОПК-	Вопросы к самоподготовке.

	системы знать понятие мировой продовольственной системы и ее структура основные товарные группы продовольственных товаров и их характеристика уметь определять динамику мирового рынка продовольствия владеть основными тенденциями мирового рынка продовольствия /Ср/					5.2,ОПК-5.3	
	Раздел 3.Тема 3. Пищевые и продовольственные цепочки.						
3.1	**Тема 3. Пищевые и продовольственные цепочки. знать пищевые и продовольственные цепочки /Лек/**	2	1	0	0	ОПК-5.1	Устный опрос.
3.2	**Практическая работа № 3 Пищевые и продовольственные цепочки уметь: определять пищевые и продовольственные цепочки владеть: проблемой пищевых и продовольственных цепочек /Пр/**	2	1	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	Отчет по практической работе.
3.3	**Тема 3. Пищевые и продовольственные цепочки знать пищевые и продовольственные цепочки уметь определять пищевые и продовольственные цепочки владеть проблемой " пищевых и продовольственных цепочек /Ср/**	2	16	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 4.Тема 4. Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов.						
4.1	**Тема 4:Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов. знать: взаимодействие элементов механизма стратегического управления региональной продовольственной системой; /Лек/**	2	1	0	0	ОПК-5.1	Устный опрос.
4.2	**Тема 4:Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов. Практическая работа:**	2	0,5	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	Отчет по практической работе.

	Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов. уметь конкретизировать этот процесс применительно к продовольственной системе и представить его как совокупность последовательных этапов /Пр/						
4.3	**Тема 4:Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов. знать взаимодействие элементов механизма стратегического управления; уметь: конкретизировать этот процесс применительно к продовольственной системе и представить его как совокупность последовательных этапов; владеть: формированием механизма стратегического управления продовольственной системой управления региональной продовольственной системой; /Ср/**	2	20	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к самоподготовке.
	Раздел 5.Тема 5. Типология продовольственных систем.						
5.1	**Тема 5. Типология продовольственного сырья . Практическая работа Типология продовольственного сырья уметь охватывать как производственно-сбытовые цепи продовольствия, так и продовольственную среду, позволяет определить сильные и слабые стороны всех типов продовольственных систем, выявить стоящие перед ними проблемы и открывающиеся для них возможности и разработать варианты действий и рекомендации в зависимости от контекста. владеть производственно-сбытовыми цепями продовольствия и продовольственной среды /Пр/**	2	0,5	0	0	ОПК-5.2,ОПК-5.3	Отчет по практической работе.
5.2	**Тема 5. Типология продовольственных систем. знать: типология продовольственных систем уметь: охватывать как производственно-сбытовые цепи продовольствия, так и продовольственную среду, позволяет определить сильные и**	2	24	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к самоподготовке.

	слабые стороны всех типов продовольственных систем, выявить стоящие перед ними проблемы и открывающиеся для них возможности и разработать варианты действий и рекомендации в зависимости от контекста. владеть: производственно-сбытовыми цепями продовольствия и продовольственной среды. /Ср/						
	Раздел 6.Контроль.						
6.1	**Зачет с оценкой. Проведение диф зачета ОПК-5.1: Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ОПК-5.2: Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг ОПК-5.3: Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции /ЗаО/**	2	4	0	0	ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	Вопросы к зачету с оценкой. Итоговое тестирование.

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Изучение и применение на практике креативных технологий

Обучение студентов креативным технологиям генерации идей проектов (технологии "RAM-проводник","фокальные объекты", "Q-сортировки", "корабельный совет", "метод малельких человечков" и др.)

Изучение инструментальных методов создания современных презентаций

Обучение студентов основам работы в прикладных пакетах Microsoft Power Point и Adobe Illustrator для формирования инструментальных навыков создания современных презентаций. Изучение типовых слайдов, применяемых в современных презентациях, и примеров подобных презентаций для формирования навыка быстрого создания презентаций в соответствующей стилистике

Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Компьютерная технология обучения

Основана на использовании информационных технологий в учебном процессе. Реализация данной технологии осуществляется посредством компьютера и иных мультимедийных средств. Использование компьютерных технологий делает учебный процесс не только современным и познавательным, но интересным для обучающихся

Проблемно-развивающая технология

Основанная на создании научной проблемной ситуации, при решении которой учащиеся получают новые учебные знания, овладевают умениями и навыками практической деятельности

Технологии проведения семинара в форме диалога

В процессе вузовского обучения развитие способностей к рассуждению и размышлению успешно на практических и семинарских занятиях, организованных форме диалога. Диалоговое общение активизирует самостоятельную деятельность субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания, усиливает эффект совместной работы группе. Обучение в диалоге формирует социально-психологическую готовность к работе в команде, особенно в ситуации поиска эффективных способов решения проблемы, Цель использования различных форм диалогового общения образовательном процессе: 1) для активизации деятельности субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания; 2) обучения социальным ролям в ходе коллективного принятия решений

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во
внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

ОПК-5:Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Недостаточный уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы ;

Владеет основными приёмами производства продукции общественного питания массового изготовления;

Пороговый уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления;

Продвинутый уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия

Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству;

Высокий уровень:

Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции;

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 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.	Обучающийся 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.	Обучающийся 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	Обучающийся 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

		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.	экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
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 принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания
Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы ;
Владеет основными приёмами производства продукции общественного питания массового изготовления;
2. Пороговый уровень
Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции
Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления;
3. Продвинутый уровень
Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия
Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству;
4. Высокий уровень
Знает принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
Владеет основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции;

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

Тема 1. Устойчивые продовольственные системы
Устный опрос
1. Устойчивые продовольственные системы — ключ к искоренению голода в мире
2. Глобальные продовольственные системы
3. Практика стратегического управления продовольственной системой

4.Обеспечение всеобщего доступа к безопасным и питательным продуктам
5. Переход к устойчивым моделям потребления
6. Пищевые и продовольственные цепочки
7.Приоритеты устойчивых продовольственных систем
8. Что можно предпринять, чтобы сделать продовольственные системы более устойчивыми?
9. Устойчивые продовольственные системы.
10. Характеристика устойчивых систем.

Практическая работа № 1 Устойчивые продовольственные системы
Вопросы к отчету по практической работе
1. Устойчивые продовольственные системы
2. Обеспечение всеобщего доступа к безопасным и питательным продуктам
3. Переход к устойчивым моделям потребления
4. Пищевые и продовольственные цепочки

Вопросы к самоподготовке
1. Устойчивые продовольственные системы — ключ к искоренению голода в мире
2. Глобальные продовольственные системы
3. Практика стратегического управления продовольственной системой
4.Обеспечение всеобщего доступа к безопасным и питательным продуктам
5. Переход к устойчивым моделям потребления
6. Пищевые и продовольственные цепочки
7.Приоритеты устойчивых продовольственных систем
8. Что можно предпринять, чтобы сделать продовольственные системы более устойчивыми?
9. Устойчивые продовольственные системы.
10. Характеристика устойчивых систем.

Тема 2. Общая характеристика мировой продовольственной системы
Устный опрос
1. Понятие мировой продовольственной системы и ее структура.
2. Основные товарные группы продовольственных товаров и их характеристика.
3. Динамика мирового рынка продовольствия.
4. Глобализация национальных товарных систем в области производства и продажи продовольствия: положительные и отрицательные эффекты.
5. Роль отдельных стран в мировой агропродовольственной системе.
6. НТП и глобализация агробизнеса.
7. В чем заключается сущность процесса глобализации национальных продовольственных систем? Каковы положительные эффекты глобализации?
8. Каковы отрицательные эффекты глобализации?
9. Какие страны играют ведущую роль в международной агропродовольственной системе?
10. Чем объясняется скромная роль стран с переходной экономикой в мировой агропродовольственной системе?
11. Как сказывается развитие НТП на глобализации агробизнеса?
12. Какие риски связаны с глобализацией агробизнеса?
Практическая работа № 2 Общая характеристика мировой продовольственной системы
Вопросы к отчету по практической работе
1. Дайте определение понятию мировая агропродовольственная система.
2. Назовите основные элементы мировой агропродовольственной системы.
3. Сколько групп продовольственных товаров выделено в ТН ВЭД СНГ?
4. Каковы основные тенденции мирового рынка продовольствия
5. Назовите основных экспортеров и импортеров зерна.
6. Чем характеризуется мировой рынок мяса в настоящее время?
7. Назовите основные группы стран-импортеров сахара
8. Каковы изменения, происходящие в последнее время в сфере интенсификации аграрного сектора?
9. Перечислите основные современные направления механизации сельского хозяйства.
10. Как повышается эффективность сельхозпроизводства с помощью химизации?
Вопросы к самоподготовке
1. Что такое производительные силы и производственные отношения?
2. Какие виды международных инвестиций Вы знаете?
3. Какими показателями измеряется экономический рост?
4. Охарактеризуйте основные формы международной интеграции.
5. Чем характеризуется чистая конкуренция?
6. Что такое товар?
7. Какие процессы охватывает понятие глобализации?
8. Что такое цена?
9. Какие основные международные экономические организации Вы знаете?
10. Охарактеризуйте основные глобальные проблемы современности.

Тема 3. Пищевые и продовольственные цепочки
Устный опрос

1. Пищевые цепи.
2. Экологические пирамиды
3. Основные типы пищевых цепей
4. Уровни пищевой (трофической) цепи
5. Пищевые и продовольственные цепочки
6. Значение пищевой цепи
7. Глобальные продовольственные цепочки
8. Развитие производственно-сбытовых цепочек в сфере продовольствия
9. Важность пищевой цепочки и пищевой сети
10. Принципы создания устойчивых производственно-сбытовых цепочек в сфере продовольствия.

Практическая работа № 3 Пищевые и продовольственные цепочки
Вопросы к отчету по практической работе
1. Пищевые и продовольственные цепочки
2. Динамика экосистем
3. Пирамида чисел
4. Пирамида биомасс
5. Пирамида энергии
6. Особенности организации продуктовых цепочек в агропродовольственном комплексе и перспективы их развития
7. Определение устойчивой производственно-сбытовой цепочки в сфере продовольствия.
8. Важность пищевой цепочки и пищевой сети
9. Что такое пищевая цепь?
10. Принципы создания устойчивых производственно-сбытовых цепочек в сфере продовольствия.

Вопросы к самоподготовке
1. Потоки энергии в веществах и экосистемах
2. Что такое пищевая цепь в экосистеме
3. Типы пищевых цепочек
4. Что такое пищевая цепочка?
5. Пищевая сеть
6. Важность пищевой цепочки и пищевой сети
7. Что такое пищевая цепь?
8. Принципы создания устойчивых производственно-сбытовых цепочек в сфере продовольствия.
9. Глобальные продовольственные цепочки
10. Развитие производственно-сбытовых цепочек в сфере продовольствия

Тема 4. Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов
Устный опрос
1. Понятие и сущность стратегического управления
2. Структурно-функциональная модель развития стратегического управления продовольственной системой
3. Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов
4. Система стратегического мониторинга продовольственной системы
5. Тенденции развития продовольственной системы в современных социально-экономических условиях
6. Теоретические аспекты формирования механизма стратегического управления продовольственной системой.
7. Современная концепция формирования продовольственной стратегии
8. Система информационно-аналитического обеспечения продовольственной стратегии
9. Методологический подход, основанный на реализации системного стратегического управления национальной системой продовольственного обеспечения.
10.Принципы построения системы управления продовольственным обеспечением страны

Практическая работа № 4 Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов
Вопросы к отчету по практической работе
1. Уточненные теоретические положения о продовольственной системе как объекте стратегического управления
2. Структура и приоритеты стратегического планирования региональной продовольственной системы
3. Развитие механизма стратегического управления продовольственными ресурсами
4. Формирование модели стратегического планирования в области развития инфраструктуры продовольственного рынка
5.Принципы построения системы управления продовольственным обеспечением страны
6. Понятие и сущность стратегического управления
7. Структурно-функциональная модель развития стратегического управления продовольственной системой
8. Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов
9. Система стратегического мониторинга продовольственной системы
10. Тенденции развития продовольственной системы в современных социально-экономических условиях

Вопросы к самоподготовке
1. Структуризация процесса стратегического управления продовольственной системой и механизм взаимодействия его элементов

7. Структура и приоритеты стратегического планирования региональной продовольственной системы
8. Развитие механизма стратегического управления продовольственными ресурсами
9. Формирование модели стратегического планирования в области развития инфраструктуры продовольственного рынка
10.Принципы построения системы управления продовольственным обеспечением страны

Тема 5 Типология продовольственных систем
Практическая работа № 5 Типология продовольственных систем
Вопросы к отчету по практической работе
1. Типология продовольственных систем
2. Традиционные продовольственные системы
3. Смешанные продовольственные системы
4. Современные продовольственные системы
6. Систематизация продуктов по предназначению
7. Систематизация продуктов по продолжительности срока службы
8. Систематизация по частоте появления потребности
9. Систематизация продуктов по взаимозаменяемости
10. Систематизация по роли в ранце бренда
Вопросы к самоподготовке
1. Показатели питания в продовольственных системах различных типов
2. Современные тенденции в потреблении пищевых продуктов и модели питания
3. Изменение моделей питания: переход к новой структуре питания
4. Прогноз тенденций в отношении питания и устойчивости рациона на будущее
5. Типология локальных продовольственных рынков по взаимозависимости основных рыночных параметров
6. Систематизация продуктов по предназначению
7. Систематизация продуктов по продолжительности срока службы
8. Систематизация по частоте появления потребности
9. Систематизация продуктов по взаимозаменяемости
10. Систематизация по роли в ранце бренда

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Вопросы к зачету с оценкой.
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
Знать
1. Дайте определение понятию мировая агропродовольственная система.
2. Назовите основные элементы мировой агропродовольственной системы.
3. Назовите основных экспортеров и импортеров зерна
4. Назовите основные группы стран-импортеров сахара
5. Перечислите основные современные направления механизации сельского хозяйства.
6. Перечислите пищевые и продовольственные цепочки
7. Дайте определение устойчивым продовольственным системам
8. Назовите основные тенденции развития мировой торговли продовольствием на современном этапе
9. Перечислите структуру и приоритеты стратегического планирования региональной продовольственной системы
10. Перечислите тенденции развития продовольственной системы в современных социально-экономических условиях
11. Перечислите принципы создания устойчивых производственно-сбытовых цепочек в сфере продовольствия
12. Перечислите особенности организации продуктовых цепочек в агропродовольственном комплексе и перспективы их развития
13. Дайте определение глобальной продовольственной цепочки
14. Назовите основные типы пищевых цепей
15. Перечислите основные международные экономические организации

Уметь

1. Сформулируйте приоритеты устойчивых продовольственных систем
2. Что такое производительные силы и производственные отношения?
3. Какие виды международных инвестиций Вы знаете?
4. Какими показателями измеряется экономический рост?
5. Охарактеризуйте основные формы международной интеграции.
6. Чем характеризуется чистая конкуренция?
7. Какие процессы охватывает понятие глобализации?
8. Какие основные международные экономические организации Вы знаете?
9. Охарактеризуйте основные глобальные проблемы современности.
10. Сформулируйте принципы построения системы управления продовольственным обеспечением страны
11. В чем заключается сущность процесса глобализации национальных продовольственных систем?
12. Охарактеризуйте товарную структуру экспорта и импорта продовольственных товаров РФ.
13. Охарактеризуйте географическую структуру экспорта и импорта продовольственных товаров РФ

14. В чем отличительные особенности экспорта продовольствия и сельскохозяйственного сырья?
15. В чем отличительные особенности импорта продовольствия и сельскохозяйственного сырья?

Владеть
1.Изучить факторы, влияющие на качество и безопасность пищевой продукции
2.Проведите анализ нормативно-законодательной базы РФ в области обеспечения безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
3.На санитарно-ветеринарную экспертизу из одного хозяйства Краснодарского края было доставлено мясо говядины. Исследование микробиологических показателей показало соответствие партии мяса требованиям СанПиН. Однако в мясе было зафиксировано высокое содержание пестицида гептохлора. По заключению санитарно-ветеринарной службы в хозяйстве была проведена комплексная проверка по выявлению путей попадания гептохлора в мясо животных. Согласно НАССР назовите критические точки попадания этого пестицида в мясо. Допускается ли применение данного пестицида в народном хозяйстве?
4.На предприятие общественного питания поступила свежая клубника, перед тем, как использовать ее в технологическом процессе, клубнику исследовали органолептическим методом и на некоторых ягодах обнаружили плесневые грибы. Осмотр тары выявил ее высокую влажность. Клубнику передали, вместе с тарой, в которой ее перевозили, в экспертную лабораторию на анализ. В лаборатории обнаружили, что клубника инфицирована спорами мицелиальных грибов, бактериями, дрожжами, анализ тары показал высокое содержание спор грибов (на 1 см2 поверхности тары было обнаружено 105 спор грибов). Указать возможные причины плесневения клубники и источники инфицирования спорами грибов? Чем опасно развитие плесневых грибов?
5.Изучите постановление Министерства здравохранения РФ «О порядке гигиенической оценки и регистрации пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников». Проведите анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО и составьте схему потенциальных опасностей при употреблении ГМО.
6.Изучите «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПиН2.3.2.1078-01). Приведите из приложения к нему основные требования к маркировке пищевых продуктов из ГМО.
7.Для сохранения окраски пищевых продуктов используются различные стабилизаторы окраски (фиксаторы). В их число входят нитрат натрия (Е251) и нитриты калия и натрия (Е249 и Е250), которые используются в технологии изготовления мясных продуктов, где образующийся нитрозомиоглобин обеспечивает необходимый товарный цвет, не изменяющийся при тепловой обработке и хранении продукта. Покупатель в супермаркете купил колбасу ярко-красного мясного цвета, через несколько часов после приема он почувствовал недомогание, тошноту, сердцебиение, началась диарея. В больнице врач констатировал у него пищевое отравление. Образец из данной партии колбасы был сдан в аккредитованную лабораторию на анализ. На маркировке колбасы были указаны пищевые добавки: Е251(нитрат натрия), а также Е300(аскорбиновая кислота). Анализ показал концентрацию нитритов в пересчете на нитритион в количестве 70мг/кг. Укажите возможные причины отравления пациента и ПДК нитритов в пищевых продуктах (мясных).
8.На первом этапе исследований ГМИ проводят, согласно утвержденным рекомендациям, анализ композиционной эквивалентности с традиционными аналогами. Если при этом не обнаруживают отличий ГМИ от традиционных продуктов, то ГМИ причисляют к первому классу безопасности, то есть считают полностью безвредными для потребителей. При наличии каких-либо отличий (второй класс безопасности) или полного несоответствия (третий класс) сравниваемых продуктов переходят к следующим этапам оценки безопасности. Какие анализы предусмотрены при определении композиционной эквивалентности и какие характеристики ГМИ изучаются при отнесении продукта ко второму или третьему классу безопасности
9. Рассмотрите рисунок и определите, о какой цепи питания идёт речь? Какие существуют пищевые цепи, назовите их?
10. Определите в чем заключаются различия и единство понятий «продовольственная безопасность» и «продовольственная независимость»
11. Охарактеризуйте условия и особенности реализации в 2021 году мероприятий, направленных на поддержку и развитие подотраслей растениеводства в рамках Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2019 - 2024 годы.
12. Оцените выполнение целевых индикаторов мероприятий по поддержке малых форм хозяйствования в рамках Государственной программы развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2019 - 2024 годы.
13. Изучив такой нормативно-правовой документ, как Доктрина продовольственной безопасности РФ, определите по каким трем направлениям сформированы показатели оценки продовольственной безопасности.
14. Дополните недостающей информацией следующую фразу из Доктрины продовольственной безопасности РФ: «Для оценки состояния продовольственной безопасности в качестве критерия в Доктрине определяется …. (с учетом переходящих запасов) внутреннего рынка в виде соответствующих продуктов, имеющих пороговые значения»
15. Какие категории рисков определены в третьем разделе Доктрины продовольственной безопасности РФ?

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
Знать

Вопрос 1. Объясните понятие «продовольственная безопасность»
Варианты ответов:
А.Это безопасность продуктов питания, потребляемых населением страны.
Б.Обеспеченная ресурсным потенциалом возможность удовлетворения потребности населения в продуктах питания в соответствии с физиологическими нормами питания и требованиями к их качеству.
В.Наличие у страны достаточных запасов продовольствия на случай чрезвычайной ситуации.
Г.Уровень питания населения, превышающий научно-обоснованный.

Вопрос 2. Объясните понятие «продовольственная независимость».
Варианты ответов:

Варианты ответов:
А.Рынок, мировая торговля продовольствием могут решить проблему голода на планете.
Б.Рынок, мировая торговля углубляют различия между странами по уровню экономического развития и продовольственной обеспеченности населения.
В.Развитие мировой торговли снижает остроту продовольственной проблемы в мире, но не решает ее радикально, т.к. законы рынка направляют продовольствие не в соответствии со спросом на него, а в соответствии с покупательным спросом.
Г.Развитие мировой торговли способствует равномерному распределению продовольствия между странами и народами.

Вопрос 3. Какова роль транснациональных продовольственных корпораций (ТНК) в мировых продовольственных процессах.
Варианты ответов:
А.ТНК способствуют решению продовольственной проблемы в мире.
Б.ТНК углубляют мировой продовольственный кризис.
В.ТНК стимулируют конкуренцию на продовольственных рынках и способствуют снижению цен на продовольствие.
Г.ТНК способствуют распространению прогрессивных технологий в сельском хозяйстве, пищевой и перерабатывающей промышленности, но усиливают экономическое отставание стран «третьего мира».

Вопрос 4. Какие факторы влияют на безопасность продовольственных товаров?
Варианты ответов:
А. Качество сырья и ингредиентов
Б. Соблюдение технологического процесса
В. Условия хранения и транспортировки
Г. Все ответы верны

Вопрос 5. Что такое "качество пищевых продуктов"?
Варианты ответов:
А. Общая оценка товаров на основе их свойств и характеристик
Б. Эталон качества, определяющий необходимые характеристики товара
В. Уровень загрязнения вредными веществами
Г. Стандарты и требования к продукту, установленные законодательством

Владеть
Вопрос 1. Что означает термин "фальсификация" продовольственных товаров?
Варианты ответов:
А. Процесс производства товара
Б. Неправомерное использование торговых марок
В. Использование подделок и контрафактной продукции
Г. Повреждение и порча товара при транспортировке

Вопрос 2. Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
Варианты ответов
А. Качество
Б. упаковка
В. внешний вид

Вопрос 3. Совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что продукция удовлетворяет определенным требованиям качества называется
Варианты ответов
А. Обеспечением качества
Б. Обеспечением количества
В. обеспечением безопасности

Вопрос 4. Совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству
Варианты ответов
А. Управление безопасностью
Б. Управление качеством
В. Управление количеством

6.5. Примерная тематика 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).

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/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него

продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

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/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой 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, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
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/зачета с оценкой.

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

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Терещенко В. П., Альшевская М. Н. Товароведение продовольственных товаров (практикум) [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 240 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/211718
Л.1.2	Стрижевская С. Л., Жвания Е. В. Товароведение продовольственных товаров: практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Минск: РИПО, 2021. - 128 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697478
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Айзман Р. И., Петров С. В., Корощенко А. Д. Безопасность жизнедеятельности: словарь-справочник [Электронный ресурс]:словарь. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2010. - 352 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57583
Л.2.2	Гусаков В. Г., Ильина З. М., Бельский В. И., Батова Н. Н., Баран Г. А. Продовольственная безопасность: термины и понятия: энциклопедический справочник [Электронный ресурс]:справочник. - Минск: Белорусская наука, 2008. - 536 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=89363
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
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	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.5	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.6	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge). Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com/
7.3.7	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.8	Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Режим доступа: http://window.edu.ru/

7.3.9	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.10	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.11	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-20 а - Лаборатория : Модельная установка для непрерывной шампанизации. Картриджи для мембранной фильтрации. Теплообменная пластина пластинчатого теплообменника. Фильтр-картон для фильтрации (Орион-60). Магазин для этикеток этикеровочного автомата (Универселла 723). Магазин для кольереток. Разливочное устройство для автомата «Вента -48». Электронный счетчик (штучного учета) (УСБ-5). Электромеханический счетчик (для штучного учета). Модель конвейера для бутылок. Головка автомата для укладки бутылок в ящики (SIAT-40). Турникетная группа для технологического оборудования (универсальная). Комплекты этикеток, кольереток. Мюзле-пробки, колпачки. Термогильза для измерения температуры «ТСБ5». Наливная трубка для глубинного розлива. Наливная трубка для шатрового метода розлива. Несущая цепь для бутылочного конвейера. Оборудование для химических анализов виноматериалов. Плунжерный насос для вязки жидкостей НД-25. Манжета для внешнего оформления горловины бутылок. Декоративные колпачки для отделки бутылок. Колбы, холодильники для химического анализа виноматериалов. Приводной барабан для конвейера Т1ВПШ. Дрожжи пивные и винные (образцы). Бентонит для обработки виноматериалов (образцы). Коллекция вин различных производителей. Справочная литература по производству пива, вин и крепких алкогольных напитков. Комплект технологических схем в виноделии. Плакаты схем технологического оборудования винодельческой отрасли
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория : Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53. Зонт пристен.1000х800. Зонт централ.1500х1200 .Комбайн кухонный в компл.. Нарезатель овощей. Печь конвекцион.на 4 решетки. Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.. Подставка под пароконвектомат Unox XV. Полка купе с сушкой ПКС 10\4. Полка купе с сушкой ПКС 15\4. Привод с подстав.и насад.. Профессион.микроволн.печь с грилем .Слайсер GS-22 (резка гастрономия). Стол разделочный – 2 шт.. Фаршемешалка. Фритюрница двухсекционная. Шкаф холодильный. Ванна моечн. ВМО-2/530. Весы электронные CAS(фасов)SW5. Стеллаж кух.комб. СКК-1,2. Стол разделочный СРО-б (1200х600). Стол.разд.1080х600 . Стол.разд.1500х600.

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. Щербак Н.А._____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____