

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»
Тамбовский филиал

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
_____С.В. Соловьёв
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТЕХНОЛОГИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Тамбов – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) «Технология экологически безопасной пищевой продукции» сводится к формированию специалиста квалификации бакалавр по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основные задачи курса:

- формирование у обучающегося представления о технологии безопасной пищевой продукции разных народов мира;
- изучение технологии приготовления основных национальных блюд различных стран.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам исследования пищевого сырья с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности и в соответствии с профессиональным стандартом 33.008 Руководитель предприятия питания.

Преподавание дисциплины (модуля) «Технология экологически безопасной пищевой продукции» осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Технология экологически безопасной пищевой продукции» относится к вариативной части Блок 1 «Дисциплины (модули)», дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09.02.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Математики», «Физики», «Истории», «Физической и коллоидной химии».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Организация специальных видов питания»; «Технология продуктов питания функционального назначения», а также при прохождении производственной практики, научно-исследовательской работы, и производственной преддипломной практики.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

33.008 Руководитель предприятием питания. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» мая 2015 г. №281н; регистрационный номер 468).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (ТФ - В/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/03.6).

Трудовые действия:

Руководитель предприятием питания. ТФ - В/01.6

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);

- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);

- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 - Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
 - Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).
- Руководитель предприятием питания. ТФ - В/02.6
- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
 - Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.
- Руководитель предприятием питания. ТФ - В/03.6
- Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
 - Организация службы внутреннего контроля;
 - Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
 - Организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
 - Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
 - Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
 - Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

33.011 Повар. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2015 г. №610н; регистрационный номер 557).

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Планирование процессов основного производства организации питания (ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (ТФ - D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (ТФ - D/03.6).

Трудовые действия:

Повар. ТФ - D /01.6

- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;

- Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;

- Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;

- Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.

Повар. ТФ - D /02.6

- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;

- Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;

- Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

Повар. ТФ - D /03.6

- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;

- Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;

- Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;

- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОПК-1</u> Знать: принципы современных программных обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	Отсутствие или пробелы в знаниях применения стандартных программных средств для поиска, хранения, обработки и анализа необходимой информации; отсутствие навыков работы с персональным компьютером	Фрагментарное знание основ программного обеспечения, необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	Сформированные знания программного обеспечения, необходимые для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации
Уметь: использовать прикладные программные средства для создания	Частично освоенное умение использовать прикладные программные сред-	В целом успешно, но не систематически применяемое умение использовать при-	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать при-	Сформированное умение использовать прикладные программные средства для со-

документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	ства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	кладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	кладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	здания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Отсутствие владений навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Фрагментарное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	В целом успешное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	Свободное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий
<u>ОПК-2</u> Знать: как разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Отсутствие знаний в области разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Пробелы в знаниях по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Общие, но не структурированные знания по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Всестороннее и глубокие знания по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Уметь: разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	Частично освоенное умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	Сформированное умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения
Владеть: навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования	Отсутствие владений навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершен-	Фрагментарное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совер-	В целом успешное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совер-	Свободное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершен-

ции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	тов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	вой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
---	---	--	---	---

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен: (знать, уметь, владеть):

Знать: технологии приготовления экологически безопасных блюд национальной кухни; технологии приготовления блюд из безопасной пищевой продукции; способы кулинарной обработки блюд; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Уметь: уметь разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков направленных на получение безопасной продукции; уметь ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства экологически безопасной продукции питания.

Владеть: технологиями приготовления экологически безопасных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий; методами и способами рационального использования сырья соответствующего безопасности; способностью к самоорганизации и самообразованию; способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников информации; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции.

3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	
РАЗДЕЛ 1 «Безопасность питания»	X	-	-	1
РАЗДЕЛ 2 «Технология приготовления экологически безопасных блюд славянской кухни»	X	X	X	3
РАЗДЕЛ 3 «Технология приготовления экологически безопасных блюд прибалтийских народов»	X	X	X	3
РАЗДЕЛ 4 «Технология приготовления экологически безопасных блюд национальной казахской и кавказской кухни»	X	X	X	3
РАЗДЕЛ 5 «Технология приготовления экологически безопасных блюд народов Средней Азии»	X	X	X	3
РАЗДЕЛ 6 «Технология приготовления экологически безопасных блюд национальной китайской и японской кухни»	X	X	X	3
РАЗДЕЛ 7 «Технология приготовления экологически безопасных блюд народов стран Западной Европы»	X	X	X	3

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц – 216 акад. часов.

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество академических часов	
	по очной форме обучения 5 семестр	по заочной форме обучения 3 курс
Объем дисциплины	216	216
Контактная работа обучающихся с преподавателем	96	28
Аудиторные занятия, в т.ч.	96	30
лекции	32	12
практические работы	64	18
Самостоятельная работа, в т.ч.	93	177
выполнение контрольной работы	-	142
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	10	10
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	70	20
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	13	5
Контроль	27	9
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

4.2. Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	1. Безопасность питания 1.1. Научные основы безопасного питания	2	2	ОПК-1
2	2. Технология блюд славянской кухни из экологически безопасной продукции 2.1. Характерные черты технологии приготовления блюд у славянских народов стран СНГ	6		
3	3. Технология приготовления блюд прибалтийских народов из экологически безопасной продукции 3.1. Технология приготовления национальных блюд прибалтийских народов	4	2	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1
4	4. Технология блюд национальной казахской и кавказской кухни из экологически безопасной продукции 4.1. Традиции национальной казахской кухни и технология приготовления блюд 4.2. Традиции национальной кавказской кухни и технология приготовления блюд	2 2		
5	5. Технология блюд народов Средней Азии из экологически безопасной продукции 5.1. Технология блюд национальной кухни Средней Азии	6	4	
6	6. Технология блюд национальной китайской и японской кухни из экологически безопасной продукции 6.1. Технология блюд японской и китайской кухни	6		

7	7. Технология блюд народов стран Западной Европы и Америки из экологически безопасной продукции 7.1. Технология блюд Европейских национальных кухонь	4	4	
	ИТОГО	32	12	

4.3 Практические занятия

№ раз-дела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
2	Технология блюд народов России из безопасного продовольственного сырья	6	2	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1
2	Технология блюд украинской кухни из безопасного продовольственного сырья	4	2	
2	Технология блюд белорусской кухни из безопасного продовольственного сырья	4		
2	Технология блюд молдавской кухни из безопасного продовольственного сырья	4		
4	Технология блюд народов Кавказа из безопасного продовольственного сырья	6	2	
4	Технология блюд Казахстана из безопасного продовольственного сырья	4		
5	Технология блюд Узбекской и Таджикской кухни из безопасного продовольственного сырья	6	2	
6	Технология блюд китайской кухни из безопасного продовольственного сырья	4	2	
6	Технология блюд японской кухни из безопасного продовольственного сырья	4		
7	Технология блюд английской и греческой кухни из безопасного продовольственного сырья	6	4	
7	Технология блюд скандинавской и немецкой кухни из безопасного продовольственного сырья	8		
7	Технология блюд французской и итальянской кухни из безопасного продовольственного сырья	8		
ИТОГО		64	18	

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Раздел 1.	выполнение контрольной работы	-	44
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	2
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	3	1
Раздел 2.	выполнение контрольной работы	-	20
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	-

	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	2
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	1
Раздел 3.	выполнение контрольной работы	-	20
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	2
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	2
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	1
Раздел 4.	выполнение контрольной работы	-	20
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	2
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	2
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	1
Раздел 5.	выполнение контрольной работы	-	20
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	-	2
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	2
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	2	-
Раздел 6.	выполнение контрольной работы	-	8
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	1
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	-
Раздел 7.	выполнение контрольной работы	-	10
	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	-	1
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	10	4
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	1
	ИТОГО	93	177

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Технология экологически безопасной пищевой продукции» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы

Цель контрольной работы изучение наиболее важных вопросов касающихся технологии экологически безопасной пищевой продукции, приобретение умений применять полученные знания для решения практических вопросов.

В задачи курса входит:

- знакомство обучающихся с основами технологии экологически безопасной пищевой продукции;
- приобретение обучающимися навыков организации национальных блюд приготовленных из экологически безопасного пищевого сырья.

Контрольная работа обучающегося по заочной форме обучения складывается из самостоятельных занятий вне института и работы в университете в период сессии.

Контрольная работа включает в себя материал программы курса и состоит из письменных ответов на 3 вопроса и описания опыта.

4.7. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Безопасность питания

Процесс формирования экологически безопасных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь направленных на приготовление экологически безопасных блюд.

Раздел 2. Технология приготовления экологически безопасных блюд славянской кухни

Характеристика экологически безопасного сырья для приготовления национальных блюд.

Основные приемы кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России, Украины и Белоруссии.

Раздел 3. Технология приготовления экологически безопасных блюд прибалтийских народов

Традиционные экологически безопасные источники сырья и особенности его кулинарной обработки для приготовления блюд национальной кухни.

Ассортимент и технология блюд латвийской, литовской и эстонской кухни.

Раздел 4. Технология приготовления экологически безопасных блюд национальной казахской и кавказской кухни

Ассортимент и технология основных групп блюд казахской кухни. Характеристика основных видов экологически безопасного сырья.

Характеристика сырья, приемы кулинарной обработки, ассортимент блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни.

Раздел 5. Технология приготовления экологически безопасных блюд народов Средней Азии

Особенности кулинарной обработки экологически безопасного пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.

Раздел 6. Технология приготовления экологически безопасных блюд национальной китайской и японской кухни

Основные виды экологически безопасного сырья и способы кулинарной обработки в японской и китайской кухне. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки.

Раздел 7. Технология приготовления экологически безопасных блюд народов стран Западной Европы

Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления. Технология приготовления блюд греческой, итальянской, немецкой и других блюд европейской кухни.

Особенности американской кухни. Основные виды сырья, способы его обработки и применение в кулинарии в американской кухне.

5. Образовательные технологии

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Слайдовые презентации. Электронные материалы.
Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, собеседования.
Самостоятельная работа	Защита рефератов

В целях реализации лекционного цикла, практической и самостоятельной работы будут использованы личностно-ориентированный, деятельный подход дифференцированного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения.

Для освоения дисциплины «Технология экологически безопасной пищевой продукции» используются различные образовательные методы и технологии для реализации компетенций. Преподавание дисциплины предусматривает лекции, практические занятия, устные опросы, тестирование, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающегося. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к лекциям и практическим занятиям и итоговому испытанию.

В учебном процессе широко применяются компьютерные технологии. Лекции проводятся в аудитории с интерактивной доской и проектором обеспечены демонстрационными материалами (электронными презентациями), с помощью которых можно визуализировать излагаемый материал.

6 Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Технология экологически безопасной пищевой продукции»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	«Безопасность питания»	ОПК-1	Тестовые задания	15
			Реферат	4
			Вопросы для экзамена	8
2	«Технология приготовления экологически безопасных блюд славянской кухни»	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1	Тестовые задания	8
			Реферат	6
			Вопросы для экзамена	17
3	«Технология приготовления экологически безопасных блюд прибалтийских народов»	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1	Тестовые задания	6
			Реферат	6
			Вопросы для экзамена	7
4	«Технология приготовления экологически безопасных блюд национальной казахской и кавказской кухни»	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1	Тестовые задания	7
			Реферат	5
			Вопросы для экзамена	4
5	«Технология приготовления экологически безопасных блюд народов Средней Азии»	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1	Тестовые задания	10
			Реферат	8
			Вопросы для экзамена	16
6	«Технология приготовления экологически безопасных блюд национальной китайской и японской кухни»	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1	Тестовые задания	10
			Реферат	6
			Вопросы для экзамена	7
7	«Технология приготовления экологически безопасных блюд народов стран Западной Европы»	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1	Тестовые задания	20
			Реферат	10
			Вопросы для экзамена	17

6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Классификация загрязняющих веществ пищевых продуктов
2. Бактериальные токсины и их влияние на пищевые продукты (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
3. Микотоксины и их влияние на пищевые продукты (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
4. Токсические элементы и их влияние на пищевые продукты (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
5. Радиоактивное загрязнение (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
6. Диоксины и диоксиноподобные соединения и их влияние на пищевые продукты (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
7. Полициклические ароматические соединения и их влияние на пищевые продукты (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
8. Пестициды и их влияние на пищевые продукты (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
9. Нитраты, нитриты, нитрозамины и их влияние на пищевые продукты (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
10. Пищевые добавки и их влияние на пищевые продукты (ОПК-1)
11. Значение пищевых веществ в обеспечении жизнедеятельности организма (ОПК-1)
12. Биологически активные вещества пищи (ОПК-1)
13. Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
14. Влияние экологически безопасных продуктов на формирование национальной кухни (ОПК-1)
15. Организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания. (ОПК-1)
16. Древнерусская кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
17. Кухня Московского государства, или старомосковская кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
18. Русская кухня петровско-екатерининской эпохи (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
19. Русская Петербургская кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
20. Общерусская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
21. Особенности национальной русской кухни (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
22. Казахская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
23. Киргизская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
24. Общие аспекты национальной узбекской и таджикской кухни (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
25. Узбекская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
26. Таджикская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
27. Вторые блюда национальной узбекской кухни (мохора, халим, плов, шавли)
28. Разновидности плова в национальной узбекской кухне (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
29. Мучные изделия национальной узбекской кухни (лопка, патырча, самса, катлама) (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
30. Первые блюда в национальной таджикской кухне (нутовый суп, кашк, бринчоба, шакароб) (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
31. Мучные блюда в национальной таджикской кухне (лепешки, ширмоль) (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
32. Туркменская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
33. Характерные черты и особенности национальной кухни славянских народов и стран СНГ (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
34. Украинская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
35. Первые блюда украинской национальной кухни (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
36. Мучные блюда украинской национальной кухни (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)

37. История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
38. Процессы формирования традиций питания украинцев. Особенности и отличия от русской культуры питания (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
39. Белорусская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
40. Особенности национальной кухни Беларуси. Характеристика ассортимента и технологии традиционных блюд из овощей, яиц, мясопродуктов, напитков (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
41. Молдавская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
42. Характерные черты молдавской кухни. Основные виды сырья в молдавской кухне. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
43. Виды и характеристика приемов и способов кулинарной обработки пищевого сырья (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
44. Ассортимент, технология правила подачи первых и вторых блюд национальной молдавской кухни (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
45. Грузинская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
46. Характерные черты национальной грузинской кухни. Технология традиционных холодных и первых блюд. Ассортимент основных видов сырья для их приготовления (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
47. Ассортимент и технология вторых горячих блюд традиционной и современной грузинской кухни. Правила подачи блюд (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
48. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ОПК-1)
49. Традиции национальной армянской кухни. Характеристика основных видов сырья. Роль овощей в армянской кухне (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
50. Азербайджанская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
51. Кавказская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
52. Национальная кухня прибалтийских народов (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
53. Эстонская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
54. Латвийская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
55. Литовская национальная кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
56. Национальная кухня стран Индокитая (Вьетнам, Бангладеш, Камбоджа, Малайзия, Сингапур, Тайланд) (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
57. Национальная кухня Индии (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
58. Технология блюд национальной китайской кухни (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
59. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки. (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
60. Технология блюд национальной японской кухни (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
61. Ассортимент суши, виды используемого сырья, способы его подготовки (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
62. Технология приготовления риса, суши в японской кухне (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
63. Кухня Японии. Характеристика традиционных видов сырья и способов его обработки, виды национальной посуды для приготовления и подачи блюд (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
64. Технология блюд национальной итальянской кухни (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
65. Традиции итальянской кухни. Особенности технологии и подачи наиболее популярных блюд, мучных изделий, напитков (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
66. Технология блюд национальной французской кухни (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
67. Французская кухня: традиционная и современная. Ассортимент национальных блюд, правила их оформления и подачи (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
68. Особенности национальной английской кухни (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)

69. Шотландская национальная кухня и ее отличия от английской (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
70. Особенности технологии блюд национальной ирландской кухни (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
71. Технология блюд национальной кухни Германии (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
72. Особенности технологии блюд национальной кухни Швейцарии (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
73. Кухня Германии и Швейцарии: характерные особенности (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
74. Национальная греческая кухня (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)
75. Особенности национальной Североамериканской кухни (США, Канада) (ОПК-1, ОПК-2, ПК-1)

6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	<p>Знает: демонстрирует отличное знание предмета, соединяя при ответе знания из разных разделов, добавляя комментарии, пояснения, обоснования; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Умеет: отвечая на вопрос, может быстро и безошибочно охарактеризовать ответ собственными примерами; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Владеет: терминологией из различных разделов курса, поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных</p>	<p>Тестовые задания (30-40 баллов)</p> <p>Реферат (5-10 баллов)</p> <p>Вопросы для экзамена (40-50 баллов)</p>
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	<p>Знает: хорошо владеет содержанием предмета, видит взаимосвязи разделов дисциплины, может провести анализ и т.д., но не всегда справляется без помощи экзаменатора; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Умеет: подобрать правильные примеры по вопросам дисциплины, в основном из имеющихся в учебном материале; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Владеет: терминологией, делая ошибки; при неверном употреблении сам может их исправить</p>	<p>Тестовые задания (20-30 баллов)</p> <p>Реферат (5-8 баллов)</p> <p>Вопросы для экзамена (25-36 баллов)</p>
Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»	<p>Знает: ответ только на конкретный вопрос, соединяет знания из разных разделов курса только при наводящих вопросах экзаменатора;</p> <p>Умеет: с трудом может соотнести теорию и практические примеры из учебных материалов; приводит не всегда верные примеры;</p> <p>Владеет: редко использует при ответе термины, подменяет одни понятия другими, не всегда понимая разницы, слабо владеет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных</p>	<p>Тестовые задания (15-19 баллов)</p> <p>Реферат (2-5 баллов)</p> <p>Вопросы для экзамена (18-25 баллов)</p>

<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «неудовлетвори- тельно»</p>	<p>Не знает: основной части программного материала, допускает существенные ошибки; Не умеет: отвечает на вопрос неуверенно, с больши- ми затруднениями; Не владеет терминологией</p>	<p>Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы для экзамена (0-17 баллов)</p>
---	--	--

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов) и шкалы их оценивания, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины».

Примерные критерии оценивания:

Полнота знаний теоретического контролируемого материала (до 50%);

Полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков выполнения типовых заданий (до 10%);

Умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических, научных, справочных, энциклопедических источников (до 2%);

Умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников (до 5%);

Умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий (до 10%);

Умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы (до 5%);

Умение соблюдать заданную форму изложения (доклад) (до 2%);

Умение пользоваться ресурсами глобальной сети (интернет) (до 4%);

Умение пользоваться нормативными документами (до 2%);

Умение создавать содержательную презентацию выполненной работы и др. (до 10%).

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
(модуля)**

7.1 Основная учебная литература

1. УМКД по дисциплине «Технология экологически безопасной пищевой продукции». – Издательство Мичуринский ГАУ, 2024, 150с.

7.2 Дополнительная учебная литература

1. Бурашников, Ю.М. и др. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. – М.: Дашков и К, 2014.

2. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. / Бредихина О.В. и др. Уч-к для бакалавров. – СПб.: Троицкий мост, 2014

3. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания качества и безопасности пищевых продуктов.-5-е – Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 2007.

4. Гавриленков А.М. Экологическая безопасность пищевых производств: уч. пос. – СПб.: ГИОРД, 2006.

5. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции. – М.: Де-Липринт, 2007.

6. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб. пособие/А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская, О.И. Кожухова и др. – Ростов-на-Дону: Издат. центр «МарТ», 2010.

6. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 г. № 769
8. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" от 20 июля 2012 г. № 58.
9. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"

7.3 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Технология экологически безопасной пищевой продукции» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания, 2024 г.

2. Методические указания для выполнения самостоятельных работ по дисциплине «Технология экологически безопасной пищевой продукции» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания, 2024 г.

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)
2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)
3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)
4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)
5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.4.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.4.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бес-

					срочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagius.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукоنت» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.rucont.net>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.4.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ОПК-1

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26)

Оснащенность:

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
 2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814)
 3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810)
 4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
 5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. № 1101047389)
- Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mesposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MasapS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксер планетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDт.м.JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

3. Помещение для самостоятельной работы(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)

4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)

5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)

6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)

7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)

8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология экологически безопасной пищевой продукции» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015

Автор: профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Третьякова Е.Н.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 10 от 23 июня 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.
Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 9 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства