

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

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. Соловьев
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

КАЧЕСТВО СЕРВИСНЫХ УСЛУГ В СФЕРЕ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) - Товароведение и экспертиза в сфере производства
и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Основной целью освоения дисциплины (модуля) «Качество сервисных услуг в сфере здорового питания» является: сформировать устойчивые знания о здоровом, правильном питании учащихся.

Задачи курса:

- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, обязательности, культуры поведения и бесконфликтного общения, ответственности за результаты своего труда; овладение умениями передачи, поиска, отбора, преобразования, хранения информации, технологическими приемами обработки пищевых продуктов;
- закрепление правил техники безопасного труда;
- использование приобретаемых знаний для творческого решения практических, проектных и исследовательских задач;
- приобретение навыков совместной продуктивной деятельности, сотрудничества, взаимопомощи, планирования и организации;
- воспитание экологически разумного отношения к природным ресурсам;
- обеспечение условий для познания мира продуктов;
- включение обучающихся в разнообразные виды деятельности при исследовании влияния продуктов питания на здоровье человека во время религиозных праздников и связанных с ними обрядов и традиций;
- понимание значимости правильного питания для здоровья.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующих профессиональных стандартов:

08.026 Специалист в сфере закупок (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 10 сентября 2015 г. № 625н; регистрационный номер 558);

40.060 Специалист по сертификации продукции (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 октября 2014 г. № 837н; регистрационный номер 247);

40.062 Специалист по качеству продукции (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 октября 2014 г. № 856н; регистрационный номер 250).

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение дисциплина (модуль) «Качество сервисных услуг в сфере здорового питания» относится к вариативной части ФТД. ФТД.В.01

Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен владеть знаниями дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы».

Освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Товароведение однородных групп продовольственных товаров (пищевые жиры, вкусовых, кондитерских)», «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров», «товароведение и экспертиза плодов и овощей», «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов», «Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов».

Знание и навыки, сформированные в рамках данной дисциплины, необходимы для последующего освоения базовых дисциплин направления подготовки при выполнении различных видов работ в профессиональной деятельности.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции и действия:

08.026 Специалист в сфере закупок. Проверка качества представленных товаров, работ, услуг (ТФ - С/01.7):

Осуществление проверки соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта;

Осуществление проверки соответствия фактов и данных при предоставлении (предъявлении) результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта;

Организация процедуры приемки поставленного товара, выполненной работы (ее результатов), оказанной услуги и создание приемочной комиссии;

Привлечение сторонних экспертов или экспертных организаций для экспертизы (проверки) соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта;

Осуществление подготовки материалов для рассмотрения дел об обжаловании действий (бездействия) заказчика и для выполнения претензионной работы;

Составление и оформление по результатам проверки документа.

40.060 Специалист по сертификации продукции

Организация подтверждения соответствия продукции и услуг в организации (код С/01.7)

Организация проведения процедур подтверждения соответствия продукции (услуг)

Организация подтверждения соответствия системы управления качеством организации (код С/02.7)

Организация проведения внутренних аудитов системы менеджмента качества, действующей в организации, а также организация проведения внешних аудитов систем качества у поставщиков;

Организация проведения внешних аудитов системы управления качеством

40.062 Специалист по качеству продукции.

Организация работ по определению номенклатуры измеряемых параметров и оптимальных норм точности измерений, по выбору необходимых средств их выполнения, осуществлению контроля соблюдения нормативных сроков обновления продукции (код F/01.7)

Анализ номенклатуры измеряемых параметров продукции (услуг);

Разработка мероприятий по выбору необходимых средств формирования оптимальных норм обеспечения точности измеряемых параметров продукции (услуг)

Контроль соблюдения нормативных сроков обновления продукции;

Подготовка и представление руководству отчета о проведенных мероприятиях по выбору необходимых средств формирования оптимальных норм обеспечения точности измеряемых параметров продукции (услуг).

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.

ПК-13 умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

ПК-18 готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров.

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ПК-8 Знать: методы изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Не знает методы изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает элементарные методы изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает методы изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Отлично знает методы изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
Уметь: пользоваться методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Не умеет пользоваться методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Затрудняется пользоваться методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Умеет пользоваться элементарными методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Отлично умеет пользоваться методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
Владеть: методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Не владеет методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Затрудняется пользоваться методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Владеет элементарными методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Отлично владеет методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
ПК-13 Знать: методы приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Не знает методы приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает элементарные методы приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знает методы приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Отлично знает методы приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

Владеть: способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров	Не владеет способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров	Плохо владеет способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров	Хорошо владеет способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров	Отлично владеет способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров
---	---	--	---	--

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- ассортимент и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
- методы экспертизы и идентификации товаров;
- пищевую ценность продуктов;
- суточные потребности человека в белке, углеводах, жирах, незаменимых аминокислотах и жирных кислотах, витаминах, основных минеральных веществах и воде;
- перечень основных продуктов питания, содержащих эссенциальные пищевые вещества, которые должны поступать с пищей;

Уметь:

- проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;
- применять современные методов экспертизы и идентификации товаров.
- применять знания конкретных цифр рекомендуемых суточных норм потребления незаменимых пищевых веществ для составления рационов питания;
- проводить вычисления калорийности пищевых продуктов, качества пищевого белка;

Владеть:

- способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров
- методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
- методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество
- приемами, позволяющими компенсировать недостаток определенных нутриентов в пищевых продуктах лицам в зависимости от их половой, возрастной принадлежности, условий проживания и работы, физиологического состояния или характера предболезни

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

Темы, разделы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
	ПК-8	ПК-13	ПК-18	
Классификация и характеристика основных видов сервисных услуг	+	+	+	3
Современное состояние сервисной деятельности	+	+	+	3
Основы физиологии человека.	+	+	+	3
Основные принципы диетического питания. Питание при различных заболеваниях.	+	+	+	3

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 акад. часа.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды занятий	Всего акад. часов	
	очная форма обучения 3 семестр	заочная форма обучения 2 курс
Общая трудоемкость дисциплины	72	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем.		
Аудиторные занятия, в т.ч.	16	8
лекции	8	4
практические занятия	8	4
Самостоятельная работа, в т.ч.	56	60
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	12	16
подготовка к практическим занятиям, защите реферата	16	16
выполнение индивидуальных заданий	12	16
подготовка к модульному тестированию	16	12
Контроль		4
Вид итогового контроля	Зачет	

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Классификация и характеристика основных видов сервисных услуг	2	1	ПК-8, ПК-13, ПК-18
2	Предпринимательская активность и управление предприятием сервисной сферы Качество сервисных услуг. Показатели эффективности сервисной деятельности организации.	2	1	ПК-8, ПК-13, ПК-18
3	1. Основы физиологии человека. 1.1. Система пищеварения. Строение и функции органов желудочно-кишечного тракта. 1.2. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ.	2	1	ПК-8, ПК-13, ПК-18
4	Основные принципы диетического питания. Питание при различных заболеваниях.	2	1	ПК-8, ПК-13, ПК-18
	ИТОГО	8	4	

4.3 Лабораторные работы – не предусмотрены

4.4 Практические занятия

№ Раздела	Наименование занятия	Объем в часах		Формируемые компетенции
		очная форма	заочная форма	

		обучения	обучения	
1	Классификация и характеристика основных видов сервисных услуг	2	1	ПК-8, ПК-13, ПК-18
2	Предпринимательская активность и управление предприятием сервисной сферы Качество сервисных услуг. Показатели эффективности сервисной деятельности организации.	2	1	ПК-8, ПК-13, ПК-18
3	Культура питания Особые правила этикета.	2	1	ПК-8, ПК-13, ПК-18
4	Энергетическая ценность диетических продуктов питания	2	1	ПК-8, ПК-13, ПК-18
	ИТОГО	8	4	

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Классификация и характеристика основных видов сервисных услуг	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	4
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	4
	выполнение индивидуальных заданий	3	4
	подготовка к модульному тестированию	4	3
Современное состояние сервисной деятельности	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	4
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	4
	выполнение индивидуальных заданий	3	4
	подготовка к модульному тестированию	4	3
Основы физиологии человека.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	4
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	4
	выполнение индивидуальных заданий	3	4
	подготовка к модульному тестированию	4	3
Основные принципы диетического питания. Питание при различных заболеваниях.	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	4
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	4
	выполнение индивидуальных заданий	3	4
	подготовка к модульному тестированию	4	3

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

1. Новикова И.М. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Качество сервисных услуг в сфере здорового питания» направление подготовки 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения

Цель написания контрольной работы – вооружить студентов научными знаниями и практическими навыками в области организации сервиса на рынке товаров и услуг.

Задачи:

- научить создавать достаточную материально-техническую базу для нормальной жизнедеятельности, удовлетворения исторически обусловленных потребностей человека;
- уметь использовать определенное количество жизненных средств для обеспечения развития способностей человека;
- расширить сферу общения человека не только в процессе удовлетворения потребностей, но и формирования вкусов и запросов;
- научить студента самостоятельно применять теоретические знания в организации повседневной работы.

Перечень вариантов и теоретических вопросов контрольной работы

№ варианта	Вопросы
0	Обслуживание потребителей в контактной зоне. Основные правила обслуживания потребителей.
1	Понятия и сущность сервисной деятельности. Развитие логистического сервиса.
2	Роль сервисной деятельности в социально-экономической жизни страны. Характеристика рынка автосервисных услуг.
3	Социальные предпосылки развития сервисной деятельности. Факторы формирования рынка автосервисных услуг.
4	Анализ состояния потребительского рынка услуг. Создание информационных банков и баз данных в области применения техники и технологий в сфере услуг.
5	Классификация потребностей в сервисном обслуживании. Информационные технологии сервисной деятельности в туризме.
6	Характеристика потребностей в сервисном обслуживании. Показатели эффективности сервисной деятельности организации.
7	Обслуживание потребителей в контактной зоне. Качество сервисных услуг.
8	Основные правила обслуживания потребителей. Характеристика рынка автосервисных услуг.
9	Качество сервисных услуг. Развитие логистического сервиса.
10	Показатели эффективности сервисной деятельности организации. Материальные услуги.
11	Зарубежный опыт организации эффективного функционирования сервисной деятельности. Обслуживание потребителей в контактной зоне.
12	Классификация видов услуг. Социальные предпосылки развития сервисной деятельности.
13	Виды сервисной деятельности. Качество сервисных услуг.
14	Формы сервисной деятельности. Основные правила обслуживания потребителей.
15	Характеристика основных видов сервисных услуг. Информационные технологии сервисной деятельности в туризме.
16	Материальные услуги. Классификация потребностей в сервисном обслуживании.
17	Социально-культурные услуги. Показатели эффективности сервисной деятельности организации.
18	Развитие транспортно-экспедиционной сервисной деятельности. Характеристика потребностей в сервисном обслуживании.

4.7 Содержание разделов дисциплины (модуля)

Тема 1. Классификация и характеристика основных видов сервисных услуг

Классификация видов услуг. Виды и формы сервисной деятельности. Характеристика основных видов сервисных услуг. Материальные услуги, социально-культурные услуги.

Тема 2. Современное состояние сервисной деятельности

Изменение роли сервисной деятельности в экономическом и общественном развитии. Особенности развития сервисной деятельности в современной России. Жизненный цикл услуги.

Тема 3. Основы физиологии человека.

Основные понятия физиологии человека. Правильное питание. Значение правильного питания для организма человека. Макро и микронутриенты пищи. Структурно-функциональная организация пищеварительной системы. Эффекторная часть пищеварительной системы. Регуляторная часть пищеварительной системы. Типы пищеварения. Секреторная функция. Процесс переваривания пищи. Мембранное пищеварение. Всасывание. Моторная функция. Голод, насыщение, аппетит, жажда.

Тема 4. Основные принципы диетического питания. Питание при различных заболеваниях.

Понятие о диетах. Лечебное (диетическое) питание. Профилактическое питание – применяют для повышения защитных сил организма и обезвреживания.

Требования к кулинарной продукции для диетического питания. Энергетическая ценность суточного рациона. Влияние продукта на секреторную функцию желудка. Консистенция пищи. Сбалансированность по содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Высокие вкусовые свойства.

Классификация диет. Нулевые диеты. Диеты №№ 1, 1а, 1б, 2. Диеты №№ 3, 4, 4б, 4в.

5. Образовательные технологии

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентностного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского и квазипрофессионального обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий, исследовательской проектной деятельности и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебных занятий	Форма проведения
Лекции	слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.
Практические занятия	традиционная форма – круглый стол, работа в малых группах
Самостоятельная работа	сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и тестированию) и интерактивной формы (выполнение индивидуальных и групповых исследовательских работ)

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 зачета – теоретические вопросы, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Качество сервисных услуг в сфере здорового питания».

6.1. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Качество сервисных услуг в сфере здорового питания»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Кол-во
1	Классификация и характеристика основных видов сервисных услуг	ПК-8, ПК-13, ПК-18	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	25 5 10
2	Предпринимательская активность и управление предприятием сервисной сферы Качество сервисных услуг. Показатели эффективности сервисной деятельности организации.	ПК-8, ПК-13, ПК-18	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	25 5 10
3	1. Основы физиологии человека. 1.1. Система пищеварения. Строение и функции органов желудочно-кишечного тракта. 1.2. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ.	ПК-8, ПК-13, ПК-18	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	25 5 10
4	Основные принципы диетического питания. Питание при различных заболеваниях.	ПК-8, ПК-13, ПК-18	Тестовые задания Реферат Вопросы для зачета	25 5 10

Форма контроля – текущий контроль – контрольные вопросы, рейтинговое тестирование, модуль (максимальная рейтинговая оценка – 40 баллов), зачет (максимальная рейтинговая оценка – 50 баллов), творческий балл – 10 баллов.

6.2 Перечень вопросов для зачета

1. Понятия и сущность сервисной деятельности. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
2. Роль сервисной деятельности в социально-экономической жизни страны. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
3. Социальные предпосылки развития сервисной деятельности. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
4. Анализ состояния потребительского рынка услуг. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
5. Классификация потребностей в сервисном обслуживании (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
6. Характеристика потребностей в сервисном обслуживании. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
7. Обслуживание потребителей в контактной зоне. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
8. Основные правила обслуживания потребителей. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
9. Качество сервисных услуг. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
10. Показатели эффективности сервисной деятельности организации. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
11. Зарубежный опыт организации эффективного функционирования сервисной деятельности. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
12. Классификация видов услуг. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)

13. Виды сервисной деятельности. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
14. Формы сервисной деятельности. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
15. Характеристика основных видов сервисных услуг. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
16. Материальные услуги (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
17. Социально-культурные услуги. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
18. Развитие транспортно-экспедиционной сервисной деятельности. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
19. Развитие логистического сервиса. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
20. Характеристика рынка автосервисных услуг (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
21. Какую часть калорийности рациона должны составлять углеводы. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
22. Мембранное пищеварение. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
23. К каким заболеваниям приводит недостаточное потребление незаменимых пищевых веществ. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
24. В виде каких химических веществ глюкоза запасается в организме человека. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
25. Как осуществляется секреторная функция желудка. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
26. В чем заключаются особенности строения белка. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
27. Какие углеводы предпочтительнее в питании человека. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
28. Слюна, ее свойства и действие на пищу. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
29. Какие функции выполняют белки в организме человека. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
30. В чем физиологическое значение пищевых волокон. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
31. Железы желудка, и их секреты. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
32. В чем отличие заменимых аминокислот от незаменимых. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
33. В чем проявляется неблагоприятное влияние чистого сахара. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
34. Состав желудочного сока. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
35. Чем различаются белки животного происхождения от белков растительного происхождения. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
36. Какие пищевые вещества являются источником энергии. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
37. Органические вещества желудочного сока. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
38. От чего зависит качество пищевого белка. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
39. Как можно изменить калорийность пищи. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)
40. Неорганические вещества, входящие в состав желудочного сока. (ПК-8, ПК-13, ПК-18)

6.3. Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг – 100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающимися по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол. баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) – «зачтено»	Выполнение полного объема работы (90-100%); правильные и четкие ответы на вопросы билета; правильные и четкие ответы на дополнительные вопросы; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам.	Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы к зачету (25-30 баллов)

	<p>- полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; знание методов экспертизы и идентификации товаров; знание пищевой ценности продуктов; знание суточной потребности человека в белке, углеводах, жирах, незаменимых аминокислотах и жирных кислотах, витаминах, основных минеральных веществах и воде;</p> <p>- умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; умение применять современные методы экспертизы и идентификации товаров; умение применять знания конкретных цифр рекомендуемых суточных норм потребления незаменимых пищевых веществ для составления рационов питания;</p> <p>- владение способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров; владение методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.</p>	
<p>Базовый (50-74 балла) – «зачтено»</p>	<p>Объем работ выполнен на 70-89%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на основные и дополнительные вопросы; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам.</p> <p>– знание учебного материала из разных разделов дисциплины: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; знание методов экспертизы и идентификации товаров; знание пищевой ценности продуктов; знание суточной потребности человека в белке, углеводах, жирах, незаменимых аминокислотах и жирных кислотах, витаминах, основных минеральных веществах и воде;</p> <p>- умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; умение применять современные методы экспертизы и идентификации товаров; умение применять знания конкретных цифр рекомендуемых суточных норм потребления незаменимых пищевых веществ для составления рационов питания;</p> <p>- владение способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров; владение методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.</p>	<p>Тестовые задания (21-30 баллов) Реферат (7-8 баллов) Вопросы к зачету (14-21 балл)</p>
<p>Пороговый (35-49 баллов) – «зачтено»</p>	<p>Объем работы выполнен на 50-69%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в ответах на дополнительные вопросы; проблемы в формулировании собственного мнения</p> <p>– знание учебного материала из разных разделов дисциплины: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и</p>	<p>Тестовые задания (11-20 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы к зачету (13-15 баллов)</p>

	<p>сохраняющих их качество; знание методов экспертизы и идентификации товаров; знание пищевой ценности продуктов; знание суточной потребности человека в белке, углеводах, жирах, незаменимых аминокислотах и жирных кислотах, витаминах, основных минеральных веществах и воде;</p> <p>- умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; умение применять современные методы экспертизы и идентификации товаров; умение применять знания конкретных цифр рекомендуемых суточных норм потребления незаменимых пищевых веществ для составления рационов питания;</p> <p>- владение способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров; владение методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</p>	
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «не зачтено»</p>	<p>Выполнено менее 50% работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по основным и дополнительным вопросам; неумение формулировать собственное мнение</p> <p>– незнание учебного материала из разных разделов дисциплины: незнание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; незнание методов экспертизы и идентификации товаров; незнание пищевой ценности продуктов; незнание суточной потребности человека в белке, углеводах, жирах, незаменимых аминокислотах и жирных кислотах, витаминах, основных минеральных веществах и воде;</p> <p>- неумение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; неумение применять современные методы экспертизы и идентификации товаров; неумение применять знания конкретных цифр рекомендуемых суточных норм потребления незаменимых пищевых веществ для составления рационов питания;</p> <p>- не владение способностью осваивать современные методы экспертизы и идентификации товаров; не владение методами изучения ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество.</p>	<p>Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы к зачету (0-15 баллов)</p>

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

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

7.1 Основная учебная литература

1. Аронов, И.З. Менеджмент качества сервисных услуг [Электронный ресурс]: монография / И.З. Аронов, В.В. Быков, В.Ю. Прохоров. — Электрон. дан. — Москва: МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2006. — 169 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104594>.
2. Васильева, И.В. Физиология питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 212 с. – (Бакалавр. Академический курс). <https://www.biblio-online.ru/book/DED196CB-7B21-4C49-8230-FF4749FFA5C1>. (общий доступ)

7.2 Дополнительная учебная литература

1. Кременевская, М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебно-методическое пособие. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб.: НИУ ИТМО, 2015. — 97 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91528> — Загл. с экрана.
2. Прохоров, В.Ю. Менеджмент качества сервисных услуг. Техническое регулирование при оценке качества продукции и услуг сервисных предприятий [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Ю. Прохоров. — Электрон. дан. — Москва: МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2007. — 87 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104595>.

7.3 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Новикова И.М. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Качество сервисных услуг в сфере здорового питания» направление подготовки 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.
2. Новикова И.М. Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Качество сервисных услуг в сфере здорового питания» направление подготовки 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.
3. Новикова И.М. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Качество сервисных услуг в сфере здорового питания» направление подготовки 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

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-библиотечные 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: бессрочно
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.antiplagiatus.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	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

	- просмотр документов PDF, DjVU				
--	---------------------------------	--	--	--	--

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 «Руконт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.rucont>.
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	ПК-13

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/103)

Оснащенность:

1. Проектор Acer X1261P (nV 3D) DLP 2700LUMENS (инв. № 2101045353);
2. Экран Draper Luma NTSC (3:4) 305/120" ручной, настенно-потолочный (инв. № 2101065491)
3. Ноутбук Lenovo IdeaPad V580c (инв.№21013400405)
4. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/16)

Оснащенность:

1. Весы ВЛР-200 (инв. № 2101040453);
2. Весы лабораторные СУХ-620Н (инв. № 41013401559);
3. Весы лабораторные ВЛКТ-500 (инв. № 1101041311);
4. Весы настольные циферблатн. (инв. № 2101060138);
5. Весы технические Т-1000 (инв. № 2101060121; 2101060122)
6. Влагомер Кварц (инв. № 1101041322);
7. Дистиллятор (инв. № 2101060123);
8. Кухонная плита Morame 57229 FW (инв. № 41013602188);
9. Лабораторная мебель «Варшава» (инв. № 21013600715);
10. Микроскоп (инв. № 2101060130);
11. Мясорубка «Василиса М2» (инв. № 21013600721);
12. Поляриметр ИГП-01 (инв. № 2101040458);
13. Прибор для определения клейковины ИДК-4 (инв. № 2101040460);
14. Рефрактометр РЛ-2 (инв. № 2101040455);
15. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шапкой (инв. № 21013400705);
16. Рефрактометр ИРФ-464 (инв. № 2101060131);
17. РН-метр РН-013 (инв. № 21013400704);
18. РН-метр (инв. № 2101040462);
19. Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101040459; 21013400702);
20. Сита почвенные (инв. № 2101060135);
21. СОЭКС-Нитрат-тестер мод. NVC-019-1 (инв. № 21013400706);
22. Стенд 1,5*0,72 м (инв. № 21013600706);
23. Стенд 1,5*1,05 м (инв. № 21013600705);
24. Стенд 1,8*0,6 м (инв. № 21013600708);
25. Стенд 1,8*0,6 м (инв. № 21013600707);
26. Стенд 1*4,5 м (инв. № 21013600709);
27. Стиральная машина ОКА (инв. № 2101060136);
28. Стол для весов (инв. № 1101041316);
29. Стол для титрования (инв. № 1101041317);
30. Стол передвижной (инв. № 1101041315);
31. Стол приставной (инв. № 1101041312, 1101041313, 1101041314);
32. Термостат (инв. № 2101040461);
33. Фотометр КФК-3-01 «ЗОМЗ» фотоэлектрический (инв. № 21013400703);
34. Холодильник НОРД (инв. № 2101040456);
35. Центрифуга МРВ-310 (инв. № 1101041303);
36. Центрифуга ОКА (инв. № 1101041304);
37. Шкаф вытяжной (инв. № 2101040451);
38. Шкаф лабораторный (инв. № 21013600722; 21013600723; 21013600724; 21013600725);
39. Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101041302);
40. Шкаф сушильный ЛП 33/2 (инв. № 2101040452);
41. Шкаф для документов ШК 07.04 (инв. № 1101063937);
42. Экран на штативе Projecta (инв. № 11010417158)..

3. Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26а)

Оснащенность:

1. Компьютеры Celeron 2000 (инв. № 1101044956, 1101044955, 1101044954, 1101044953);

2. Компьютеры Celeron E 3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. № 1101047397, 1101047396, 1101047395, 1101047394, 1101047393, 1101047392, 1101047391, 1101047390, 1101047387, 1101047385);

3. Компьютер Pentium (инв. № 2101041806);

4. Плоттер СН336А HP (инв. № 41013400057);

5. Принтер Canon (инв. № 1101044951);

6. Сканер (инв. № 2101065186);

7. Копировальный аппарат Canon (инв. № 2101041802);

8. Модем (инв. № 2101065200).

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

4. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/5)

Оснащенность:

1. Компьютер Intel Core 2 Quad Q9400 Монитор Asus TFT 21,5" (инв. № 2101045126);

2. Компьютер Intel Core 2 Quad Q9400 Монитор Asus TFT 21,5" (инв. № 2101045125)

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

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Качество сервисных услуг в сфере здорового питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 38.03.07. Товароведение (уровень бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1429 от 4 декабря 2015 г. (в ред. Приказа Минобрнауки от 20.04.2016 г. №144)

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Новикова И.М.

Рецензент: доцент кафедры экономики и коммерции, к.э.н. Евдокимова Е.А.

Программа рассмотрена на заседании кафедры торгового дела и товароведения, протокол № 6 от 15 января 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 15 марта 2016 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 7 от 17 марта 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры торгового дела и товароведения, протокол № 8 от 03 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ, 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 Мичуринского ГАУ, 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 09 июня 2023 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.
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 2024г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

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