

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
перерабатывающих
технологий, доцент

А.В. Степовой

«18» апреля 2022 г.



Рабочая программа дисциплины

**Безопасность продовольственного сырья и
продуктов питания**

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность

**«Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования

бакалавриат

Форма обучения

очная, заочная

**Краснодар
2022**

Рабочая программа дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» разработана на основе разработана на основе ФГОС ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.07.2017 г. регистрационный № 669.

Автор:

канд. техн. наук, профессор



О.П. Храпко

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, протокол № 8 от 04.04.2022 г.

Заведующий кафедрой,

канд. техн. наук., доцент




И.В. Соболев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 8 от 15.04.2022 г.

Председатель

методической комиссии

д-р техн. наук., профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель основной профессиональной образовательной программы
канд. техн. наук, доцент



Т.В. Орлова

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Задачи дисциплины:

- Способность осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- Применять знания о химическом составе и его влиянии на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- Владеть навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- Выявлять наличие изменений показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-5 – Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

В результате изучения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий на основании анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда и с учетом Профессионального стандарта «Агроном» (от 20 сентября 2021 г. № 644н): ОТФ: Организация производства продукции растениеводства:

- Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства В/02.6.

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» является дисциплиной обязательной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4 Объем дисциплины (144 часов, 4 зачетных единиц)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	очная	заочная
Контактная работа в том числе:	71	19
— аудиторная по видам учебных занятий	68	16
— лекции	28	4
— практические	26	8
- лабораторные	14	4
— внеаудиторная	3	3
— экзамен	3	3
Самостоятельная работа в том числе:	73	125
— прочие виды самостоятельной работы	46	98
Контроль	27	27
Итого по дисциплине	144	144
в том числе в форме практической подготовки	-	-

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают экзамен. Дисциплина изучается на 4 курсе, в 8 семестре по очной форме обучения, по заочной форме обучения на 5 курсе, в 8 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ П/ П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
1	Стратегия обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов в РФ. 1. Основные понятия безопасности.	ПК-5	8	2	-	2	-	-	-	4

№ П/ П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
	2. Законодательная база и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. 3. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам. Показатели, определяющие качество продовольственного сырья и пищевых продуктов. Законодательная база и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания									
2	Показатели, определяющие качество продовольственного сырья и пищевых продуктов. 1. Пищевая ценность пищевых продуктов. 2. Биологическая ценность пищевых продуктов. 3. Классификация видов опасностей по степени риска. Показатели, определяющие качество продовольственного сырья и пищевой продукции. Методология оценки безопасности и принципов гигиенического нормирования	ПК-5	8	2	-	4	-	-	-	4
3	Классификация загрязняющих веществ пищевых продуктов. 1. Классификация загрязняющих веществ. 2. Действие токсических веществ на орга-	ПК-5	8	2	-	2	-	2	-	4

№ П/ П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
	низм человека. Классификация загрязняющих веществ пищевых продуктов. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве									
4	Биологические ксенобиотики. 1. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. 2. Пищевые токсикоинфекции. 3. Пищевые отравления. 4. Гигиенические нормативы микробиологического контроля. 5. Защита пищевых продуктов от загрязнения патогенными микроорганизмами. Биологические ксенобиотики (пищевые токсикоинфекции). Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции	ПК-5	8	2	-	-	-	4	-	4
5	Антиалиментарные факторы питания. 1. Антиферменты. 2. Антивитамины. 3. Деминерализующие факторы. Алкоголь. Антиалиментарные факторы питания	ПК-5	8	2	-	-	-	2	-	3
6	Микотоксины – токсичные метаболиты жизнедеятельности специфических форм микроскопических грибов. 1. Афлатоксины. 2. Охратоксины. 3. Патулин. 4. Фузариотоксины. 5. Зеараленон. Микотоксины – токсичные метаболиты жизнедеятельности	ПК-5	8	2	-	2	-	-	-	3

№ П/ П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
	тельности специфических форм микроскопических грибов.									
7	Источники и пути загрязнения пищевых продуктов внешними загрязнителями. 1. Пестициды. 2. Регуляторы роста растений. 3. Вещества, применяемые в животноводстве. Источники и пути загрязнения пищевых продуктов внешними загрязнителями (социальные токсиканты)	ПК-5	8	2	-	-	-	2	-	3
8	Нитраты, нитриты и нитрозосоединения. 1. Основные источники нитратов и нитритов в пищевой продукции. 2. Пути образования нитрозосоединений. 3. Биологическое действие нитратов и нитритов на организм человека. 4. Нитрозосоединения и их токсикологическая характеристика. 5. Технологические способы снижения содержания нитратов и нитритов в пищевом сырье. Нитраты, нитриты, нитрозосоединения	ПК-5	8	2	-	-	-	2	-	3
9	Диоксины и диоксиноподобные соединения – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов. 1. Источники образования диоксинов. 2. Поведение диоксинов в окружающей среде. 3. Опасность диоксинов. 4. Пути снижения диоксинов. Идентификация сырья и пищевых	ПК-5	8	2	-	4	-	-	-	3

№ П/ П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
	продуктов (безопасность материалов контактирующих с пищевыми продуктами). Диоксины и диоксиноподобные соединения – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов									
10	Химические ксенобиотики. 1. Меры токсичности веществ. 2. Загрязнение пищевых продуктов токсичными элементами. Химические ксенобиотики	ПК-5	8	2	-	-	-	2	-	3
11	Радионуклиды. 1. Основные представления о радиоактивности и ионизирующих излучениях. 2. Биологическое действие ионизирующих излучений на организм человека. Загрязнение пищевых продуктов токсичными элементами	ПК-5	8	2	-	2	-	-	-	3
12	Фальсификация пищевой продукции: аспекты безопасности. 1. Виды фальсификации. 2. Нормативно-правовые основы противодействия фальсификации. 3. Требования к маркировке пищевой продукции. Фальсификация пищевой продукции. Виды фальсификации продукции (определение фальсифицированных макаронных изделий). Идентификация сырья и пищевой продукции	ПК-5	8	2	-	6	-	-	-	3
13	Опасности геномо-	ПК-5	8	2	-	-	-	-	-	3

№ П/ П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
	дефицированных организмов и материалов контактирующих с пищевыми продуктами. 1. Рынок генномодифицированных продуктов в мире. 2. Пищевая и токсиколого-гигиеническая характеристика генномодифицированных источников пищевой продукции. 3. Нормативно-законодательная основа контроля безопасности генномодифицированных источников пищевой продукции.									
14	Пищевые добавки и технологические вспомогательные средств при производстве пищевой продукции. 1. Классификация пищевых добавок. 2. Токсикологическая характеристика технологических вспомогательных средств. Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства при производстве пищевой продукции.	ПК-5	8	2	-	4	-	-	-	3
Контроль										27
Итого				28		26		14		73

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ П/ П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
1	<p>Стратегия обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов в РФ.</p> <p>1. Основные понятия безопасности. 2. Законодательная база и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. 3. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам. Показатели, определяющие качество продовольственного сырья и пищевых продуктов. Законодательная база и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</p> <p>Показатели, определяющие качество продовольственного сырья и пищевых продуктов. 1. Пищевая ценность пищевых продуктов. 2. Биологическая ценность пищевых продуктов. 3. Классификация видов опасностей по степени риска. Показатели, определяющие качество продовольственного сырья и пищевой продукции. Ме-</p>	ПК-5	8	4	-	8	-	4	-	98

№ П/ П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки	Самостоятельная работа
	<p>кация пищевой продукции. Виды фальсификации продукции (определение фальсифицированных макаронных изделий). Идентификация сырья и пищевой продукции</p> <p>Опасности генномодифицированных организмов и материалов контактирующих с пищевыми продуктами. 1. Рынок генномодифицированных продуктов в мире. 2. Пищевая и токсиколого-гигиеническая характеристика генномодифицированных источников пищевой продукции. 3. Нормативно-законодательная основа контроля безопасности генномодифицированных источников пищевой продукции.</p> <p>Пищевые добавки и технологические вспомогательные средств при производстве пищевой продукции. 1. Классификация пищевых добавок. 2. Токсикологическая характеристика технологических вспомогательных средств. Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства при производстве пищевой продукции.</p>									
	контроль									27
Итого				4		8		4		125

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: метод. рекомендации / сост. Н. В. Сокол, Н. С. Санжаровская, О. П. Храпко. – Краснодар: КубГАУ, 2020. – 127 с. <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=7773>

2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : метод. указания / сост. Н. В. Сокол, О. П. Храпко, Н. С. Санжаровская – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 23 с.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПК-5. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	
4	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
4	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства
5	Пищевая химия
6	Производственная практика, в том числе технологическая
6	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства
7	Товароведение продуктов питания
8	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
8	Организация контроля качества растительного сырья и готовой продукции
8	Организация контроля качества животного сырья и готовой продукции
8	Физико-химические методы в биотехнологии
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПК-5. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы					
ПК-5.1 Применяет знания о химическом составе и его влиянии на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки применять знания о химическом составе и его влиянии на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами применять знания о химическом составе и его влиянии на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач применять знания о химическом составе и его влиянии на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач применять знания о химическом составе и его влиянии на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Тесты, реферат
ПК-5.2. Владет навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки владеть навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья и продук-	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами навыки владеть навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сы-	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач навыки владеть навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач навыки владеть навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья и	Защита лабораторных и практических работ

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
	тов его переработки	рья и продуктов его переработки		продуктов его переработки.	
ПК-5.3 Выявляет наличие изменений показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки выявлять наличие изменений показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами выявлять наличие изменений показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач выявлять наличие изменений показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач выявлять наличие изменений показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Тесты, экзамен

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

ПК-5 – Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

Лабораторные работы

Лабораторная работа № 1. Классификация загрязняющих веществ пищевых продуктов

Лабораторная работа № 2. Биологические ксенобиотики (пищевые токсикоинфекции)

Лабораторная работа № 3. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции

Лабораторная работа № 4. Антиалиментарные факторы питания

Лабораторная работа № 5. Источники и пути загрязнения пищевых продуктов внешними загрязнителями (социальные токсиканты)

Лабораторная работа № 6. Нитраты, нитриты, нитрозосоединения

Лабораторная работа № 7. Химические ксенобиотики

Практические работы)

Практическая работа № 1. Идентификация сырья и пищевых продуктов (безопасность материалов контактирующих с пищевыми продуктами)

Практическая работа № 2. Фальсификация пищевой продукции

Практическая работа № 3. Виды фальсификации продукции (определение фальсифицированных макаронных изделий)

Практическая работа № 4. Законодательная база и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Практическая работа № 5. Показатели, определяющие качество продовольственного сырья и пищевой продукции

Практическая работа № 6. Методология оценки безопасности и принципов гигиенического нормирования

Практическая работа № 7. Микотоксины – токсичные метаболиты жизнедеятельности специфических форм микроскопических грибов

Практическая работа № 8. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве

Практическая работа № 9. Диоксины и диоксиноподобные соединения – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов

Практическая работа № 10. Загрязнение пищевых продуктов токсичными элементами

Практическая работа № 11. Идентификация сырья и пищевой продукции

Практическая работа № 12-13. Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства при производстве пищевой продукции

ТЕСТЫ

Задание {{ 001 }} ТЗ 1.1 №1 КТ=; МТ=;

Какие теории питания относят к альтернативным?:

+: вегетарианство, теория раздельного питания, теория питания предков, теория главного пищевого фактора, концепция живой энергии»

-: теория сбалансированного питания, античная теория

-: теория адекватного питания, концепция индивидуального питания

-: концепция целевого питания, концепция дифференцированного питания

Задание {{ 002 }} ТЗ 1.1 №2 КТ=; МТ=;

Какие последствия для человеческого организма вызывает потребление пищевых продуктов, содержащих микотоксины?:

- + : микотоксикозы
- + : афлатоксикозы, эрготизм, алиментарная токсическая алейкия
- : сап, птичий грипп
- : сальмонеллез, ботулизм

Задание {{ 003 }} ТЗ 1.1 №3 КТ=; МТ=;

Дополните Безопасность пищевых продуктов – состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты....

- + : при обычных условиях их использования не являются вредными
- + : не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.
- + : по количественному или качественному содержанию в них антипитательных веществ микробиологической, химической и биологической природы соответствуют требованиям СанПиН

Задание {{ 004 }} ТЗ 1.1 №1 КТ=; МТ=;

Потенциальная токсичность избытка каких витаминов особенно опасна?:

- + : жирорастворимых
- : водорастворимых
- : витаминов С, группы В, РР
- : биофлавоноиды (витамин Р), холин, инозит, витамин U, карнитин

Задание {{ 005 }} ТЗ 1.1 №.1 КТ=; МТ=;

Как определяется термин «пищевой статус человека»?:

- + : степень обеспеченности организма энергией и основными пищевыми веществами.
- : степень обеспеченности витаминами
- : степень обеспечения жирами
- : степень обеспечения белками

Задание {{ 006 }} ТЗ 1.1 №2 КТ=; МТ=;

Какие вещества относят к загрязнителям из внешней среды?:

- + : токсичные металлы, радионуклиды, пестициды, нитраты, нитриты и нитрозосоединения, полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды;
- диоксины и диоксинподобные вещества;
- микроорганизмы, микотоксины
- : микотоксины, условно-патогенные микроорганизмы
- : токсины естественного происхождения

Задание {{ 007 }} ТЗ 1.1 №3 КТ=; МТ=;

Токсическое действие ксенобиотиков возможно в результате:

- + : суммирования эффектов

+ : сверхсуммирования или потенцирования, когда токсический эффект превышает суммирование анабиоз

+ : нигилиции - эффект меньший, чем при суммировании

+ : изменения характера токсического воздействия.

Задание {{ 008 }} ТЗ 1.1 №4 КТ=; МТ=;

В чем заключается потенциальная токсичность нитратов для человеческого организма?:

+ : потенциальная возможность окисления нитратов до нитритов

+ : нитраты могут угнетать активность иммунной системы организма, снижать устойчивость организма к отрицательному воздействию факторов окружающей среды.

- : вызывают анемию

- : вызывают пищевую инфекцию

Задание {{ 009 }} ТЗ 1.1 №5 КТ=; МТ=;

Какие вещества, содержащиеся в сое способны ингибировать протеолитическую активность ферментов пищеварения?:

+ : ингибиторы Кунитца и ингибиторы Баумана-Бирка

- : лектины

- : сапонины

- : чаконины

Задание {{ 010 }} ТЗ 2.1 №6 КТ=; МТ=;

Дополните:

Организмы, подвергшиеся генетической трансформации, называют...:

+ : трансгенными

- : биологическими модификаторами

- : Органолептические

Остальные введены в программу компьютерного класса кафедры

Темы рефератов

1. Основные задачи государства в области здорового питания на современном этапе развития Российской Федерации.

2. Актуальность обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания в России и странах мира.

3. Федеральные Законы РФ «О продовольственной безопасности РФ», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О техническом регулировании».

4. Пищевые отравления.

5. Классификация пищевых продуктов по степени загрязнения микроорганизмами и частоте случаев пищевых отравлений.

6. Пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов.

7. Токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов: хлорорганические, фосфорорганические, арилоксиалкилкарбоновые кислоты и их

производные, неорганические и органические металлосодержащие пестициды. Критерии опасности.

8. Санитарно-показательные микроорганизмы. Коли-титр и коли-индекс. Условно-патогенные микроорганизмы.

9. Технологические способы снижения радионуклидов в пищевой продукции.

10. Токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов: хлорорганические, фосфорорганические.

11. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения. Основные источники нитратов нитритов в пищевой продукции.

12. Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм.

13. Полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводы. Классификация полициклических ароматических углеводородов по канцерогенности. ДСД основных ПАУ. Классификация хлорсодержащих углеводородов.

14. Пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов.

15. Токсические свойства металлических загрязнений: ртути, кадмия, свинца, мышьяка, меди, цинка, олова, железа, стронция, никеля, хрома и алюминия.

16. Технология переработки пищевого сырья с повышенным содержанием тяжелых металлов.

17. Диоксины и диоксинподобные соединения: полихлорированные дибензодиоксины, полихлорированные дибензофураны и полихлорированные бифенилы.

18. Эквивалент токсичности. МДУ диоксина в основных пищевых продуктах.

19. Стафилококковое отравление, ботулизм. Патогенные микроорганизмы.

20. Сальмонеллез, туберкулез, сибирская язва, сап и др. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов.

Вопросы к экзамену

1. Понятия и определения продовольственного сырья и пищевой продукции, качество, безопасность и медико-биологические требования.

2. Токсикологическая характеристика пестицидов

3. Технологические средства, применяемые для осветления и стабилизации напитков.

4. Критерии безопасности, гигиенические нормативы. Классификация показателей безопасности. Группы пищевых продуктов по СанПиН

5. Радиоактивное и ионизирующее излучение. Понятия эквивалентной и летальной дозы.

6. Биологическое действие нитратов на человеческий организм

7. Микотоксикозы. Эрготизм, фузариотоксикоз, афлотоксикоз.

8. Нитрозосоединения и их токсическая характеристика.

9. Токсиколого-эпидемиологическая характеристика кадмия.
10. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Меры предупреждения на предприятиях.
11. Химические компоненты растениеводческой продукции. Ингибиторы, ликтины, антивитамины.
12. Токсиколого-эпидемиологическая характеристика меди.
13. Факторы, влияющие на безопасность готовой продукции и пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.
14. Характеристика полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
15. Основные пищевые источники поступления кадмия и свинца в организме человека. Токсикологическая опасность их для человеческого организма.
16. Ксенобиотики и их вред для здоровья. Регламентирование концентрации ксенобиотиков. Понятие ПДК и ДСД.
17. Полициклические, ароматические и хлорсодержащие углеводороды.
18. Токсиколого-эпидемиологическая характеристика мышьяка
19. Пути снижения вредоносного воздействия ксенобиотиков.
20. Основные источники нитратов и нитритов в пищевой промышленности.
21. Детергенты, моющие и дезинфицирующие вещества.
22. Пищевые инфекционные заболевания. Источники микроорганизмов и пути проникновения в организм человека.
23. Токсическая характеристика основных радионуклидов.
24. Источники и пути поступления радиации в организм.
25. Острые кишечные инфекции. Пути предупреждения острых инфекций на предприятии.
26. Нормативные документы, регламентирующие безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции.
27. Антиалиментарные факторы. Антиферменты и антивитамины.
28. Зоонозы. Краткая характеристика бруцеллеза, туберкулеза, сибирской язвы, ящура. Меры предупреждения на предприятиях
29. Три этапа механического воздействия ионизируемых излучений на биологические объекты.
30. Токсиколого-эпидемиологическая характеристика свинца.
31. Загрязнение сырья и продуктов питания химическими элементами. Основные причины загрязнения пищевых продуктов.
32. Пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов.
33. Токсиколого-эпидемиологическая характеристика цинка.
34. Пищевые отравления немикробного происхождения, классификация. Меры профилактики
35. Фальсификация пищевой продукции. Виды фальсификации.
36. Токсиколого-эпидемиологическая характеристика олова.
37. Гельминтозы. Стадии развития. Профилактика на предприятии

38. Химические компоненты марикультуры. Токсины моллюсков и ракообразных. Тетрадоксины. Галлюциногены
39. Токсиколого-эпидемиологическая характеристика железа.
40. Деминерализующие вещества и вещества, блокирующие усвоение или обмен аминокислот
41. Химические компоненты растениеводческой продукции. Цианогенные гликозиды, зобогенные вещества, фитотоксины
42. Технология переработки сырья с повышенным содержанием тяжелых металлов
43. Химические компоненты растениеводческой продукции. Оксалаты и фетин, гликоалкалоиды, соланин.
44. Полирующие вещества, применяемые в пищевой промышленности. Растворители, используемые в технологии пищевых продуктов.
45. Технологические способы снижения радиации в пищевой промышленности.
46. Ихтиотоксины. Интоксикация сигуатера. Отравление сельдевыми рыбами. Альготоксины.
47. Средства и способы фальсификации алкогольных напитков
48. Технологические способы снижения пестицидов в пищевой промышленности.
49. Идентификация пищевой продукции, ее функциональная роль. Виды идентификации. Критерии идентификации
50. Токсины моллюсков и ракообразных
51. Медико- биологические требования к пищевой ценности продуктов.
52. Добавки, применяемые для ускорения технологических процессов.
53. Органические биокатализаторы и транквилизаторы.
54. Вопросы экологии полимерной упаковки.
55. Вещества для отбеливания муки. Улучшители качества хлеба
56. Фиксаторы миоглобина.
57. Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
58. Основные виды фальсификации пищевой продукции.
59. Биологическое действие ионизирующих излучений на организм человека
60. Технология переработки пищевого сырья с повышенным содержанием тяжелых металлов, его классификация.
61. Токсикологическая характеристика основных радионуклидов. Период полураспада радионуклидов
62. Токсикологическая характеристика основных тяжелых металлов.
63. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями СанПиН.
64. Основные виды идентификации пищевой продукции и ее функциональная роль.
65. Токсиколого-гигиенические проблемы, возникающие при использовании пестицидов

66. Классификация пищевых отравлений.
67. Химические компоненты марикультуры.
68. Основные принципы радиозащитного питания.
69. Токсическая опасность ртути и олова для человеческого организма
70. Антивитамины: ферменты – аскорбатоксидаза, тиаминаза, природные антагонисты тиамин и рибофлавин
71. Афлатоксины, их краткая токсикологическая характеристика и источники попадания в организм человека.
72. Пищевая токсикологическая оценка трансгенных организмов
73. Нитраты. Нитриты и нитрозосоединения. Их токсическая характеристика. Технологические способы снижения нитратов в продовольственном сырье.
74. Понятие «генномодифицированные организмы», «трансгенные организмы». Этапы исследования генномодифицированной пищевой продукции по безопасности.
75. Токсическая опасность основных цианогенных гликозидов.
76. Фальсификация пищевой продукции и ее виды. Средства и способы фальсификации.
77. Краткая характеристика основных микотоксинов. Пути загрязнения микотоксинами.
78. Ингибиторы ферментов пищеварения, их токсическая характеристика.
79. Правила маркирования пищевой продукции. Способы обнаружения фальсификации по маркировке пищевой продукции.
80. Токсиколого-гигиенические проблемы возникающие при использовании пестицидов.
81. Условно-патогенные и патогенные микроорганизмы. Основные алиментарные заболевания человека.
82. Сравнительная характеристика пищевых заболеваний. Пищевые отравления и пищевые инфекции.
83. Токсины грибов и растений. Классификация по ядовитости, виды отравлений
84. Основные классификации технологических добавок их потенциальная пищевая токсичность.
85. В чем заключается стратегическая цель продовольственной безопасности населения России
86. Функциональные продукты и их роль в физиологии питания
87. Пищевые волокна продуктов переработки зерна
88. Основные задачи обеспечения продовольственной безопасности России
89. Основные принципы создания новых форм пищевых продуктов.
90. Свойства пищевых волокон (радиопротекторные свойства сорбционные свойства).

Практические задания для экзамена

1. Определить годовую активность корнеплодов, загрязнённых радионуклидами с большим периодом полураспада.
2. Определить годовую активность плодов, загрязнённых «короткоживущими» радионуклидами.
3. Рассчитать суммарную годовую активность картофеля по отдельным радионуклидам.
4. Определить годовую эффективную дозу радионуклидов в зерне пшеницы.
5. Определить годовую активность воды, загрязнённой радионуклидами с большим периодом полураспада.
6. Определить годовую активность воды, загрязнённой «короткоживущими» радионуклидами.
7. Рассчитать суммарную годовую активность воды по радионуклидам.
8. Определить годовую эффективную дозу радионуклидов в воде.
9. Определить годовую активность крупяных продуктов, загрязнённых радионуклидами с большим периодом полураспада
10. Определить годовую активность крупяных продуктов, загрязнённых «короткоживущими» радионуклидами.
11. Рассчитать суммарную годовую активность крупяных продуктов по отдельным радионуклидам.
12. Определить годовую эффективную дозу радионуклидов в крупяных продуктах.
13. Определить годовую активность зерна кукурузы, загрязнённых радионуклидами с большим периодом полураспада.
14. Определить годовую активность зерна кукурузы, загрязнённых «короткоживущими» радионуклидами.
15. Рассчитать суммарную годовую активность зерна кукурузы по отдельным радионуклидам.
16. Определить годовую эффективную дозу радионуклидов в зерне кукурузы.
17. Определить годовую эффективную дозу радионуклидов в пшеничной муке.
18. Рассчитать суммарную годовую активность пшеничной муки по радионуклидам.
19. Определить годовую эффективную дозу радионуклидов в пшеничной муке.
20. Определить годовую активность ржаной муки, загрязнённой «короткоживущими» радионуклидами

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины проводится в соответствии с Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Критерии оценивания уровня защиты лабораторной и практической работы при устном опросе:

Оценка **«отлично»** ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по литературе, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «неудовлетворительно» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка **«отлично»** – выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка **«хорошо»** – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка **«удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка **«неудовлетворительно»** – тема реферата не раскрыта, обнару-

живается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Тестовые задания

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 85 % тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 70 % тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51 %.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Критерии оценки на экзамене

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Бурова, Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т.Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Габелко, С. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Часть 1 : учебное пособие / С. В. Габелко. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2012. — 183 с. — ISBN 978-5-7782-2044-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/44901.html> (дата обращения: 14.01.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 226 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4176.html>

Дополнительная учебная литература

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-05916-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437797>

2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев, Н. В. Хураскина. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 188 с. — ISBN 978-5-7882-1923-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/62155.html>

3. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и

безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 453 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4175.html>

4. Федоренко, В. Ф. Генетически модифицированные растения и продукты питания. Реальность и безопасность : аналитический обзор / В. Ф. Федоренко, Д. С. Буклагин, Э. Л. Аронов. — Москва : Росинформагротех, 2005. — 200 с. — ISBN 5-7367-0543-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/15728.html>

5. Жаркова, И. М. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. М. Жаркова, Т. Н. Малютина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-236-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70809.html>

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень ЭБС

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znanium.com	Универсальная	https://znanium.com/
2.	IPRbook	Универсальная	http://www.iprbookshop.ru/
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	http://e.lanbook.com/
4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: метод. рекомендации / сост. Н. В. Сокол, Н. С. Санжаровская, О. П. Храпко. — Краснодар: КубГАУ, 2020. — 127 с. <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=7773>

2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : метод. указания / сост. Н. В. Сокол, О. П. Храпко, Н. С. Санжаровская – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 23 с.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхрон-

ное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Помещение №221 ГУК, площадь — 101 кв.м; посадочных мест — 95; учебная аудитория для проведения учебных занятий, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в т.ч для обучающихся с	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

<p>Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы</p>	<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
	<p>инвалидностью и ОВЗ; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран), в т.ч. для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №522 ГУК, посадочных мест — 12; площадь — 72,1 кв.м; Лаборатория "Качества функциональных и специализированных продуктов (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции) . холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 17 шт.; автоклав — 1 шт.; шкаф лабораторный — 2 шт.; весы — 4 шт.; анализатор — 1 шт.; иономер — 1 шт.; дистиллятор — 1 шт.; стол лабораторный — 5 шт.; стенд лабораторный — 2 шт.; насос — 1 шт.; гомогенизатор — 2 шт.); технические средства обучения (компьютер персональный — 1 шт.); Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №523 ГУК, посадочных мест — 12; площадь — 70,6 кв.м; Лаборатория "Качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки" (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции). лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 14 шт.; шкаф лабораторный — 3 шт.; весы — 4 шт.; печь — 1 шт.;</p>	

<p>Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы</p>	<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
	<p>стол лабораторный — 3 шт.; набор лабораторный — 1 шт.; стенд лабораторный — 1 шт.; насос — 1 шт.; гомогенизатор — 2 шт.; мешалка — 2 шт.; термостат — 1 шт.); специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Помещение № 623 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 31,8м². Помещение для самостоятельной работы обучающихся. лабораторное оборудование (плеер — 1 шт.; стол лабораторный — 1 шт.); технические средства обучения (ноутбук — 1 шт.; принтер — 3 шт.; мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 2 шт.; сетевое оборудование — 2 шт.; сканер — 1 шт.; видео/фото камера — 1 шт.; ибп — 1 шт.; компьютер персональный — 2 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p>	

<p>Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы</p>	<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
	<p>специализированная мебель(учебная мебель).</p>	