

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 18.04.2023 15:36:02
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТПП
/Попова О.М./
« 27 » августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Начальник ОПНПК
/Ткаченко О.В./
« 28 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	КОНТРОЛЬ, УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
Направленность (профиль) подготовки	05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
Квалификация (степень)	Исследователь. Преподаватель-исследователь
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная

Разработчик: профессор, Симакова И.В.

(подпись)

Саратов 2019

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» является формирование у обучающихся навыков внедрения принципов НАССР на предприятиях общественного питания с целью управления рисками при разработке и производстве новых видов пищевой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии дисциплина «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении высшего образования (специалитет, магистратура).

Для качественного усвоения дисциплины обучающийся должен:

- знать: общую и специальную технологию производства продукции общественного питания; общепринятые методики исследования сырья и продуктов; основные виды оборудования предприятий общественного питания; основы безопасности пищевых систем и безопасности жизнедеятельности; основы микробиологии, пищевой химии, реологии, гигиены и физиологии питания.

- уметь: осуществлять технологическую (гидромеханическую и тепловую) обработку пищевой продукции, осуществлять отбор и подготовку проб сырья и продуктов питания для исследований; определять основные свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, применяя общепринятые методы исследования; организовать и контролировать технологические процессы приготовления продукции общественного питания с помощью современных видов оборудования.

Дисциплина «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» является базовой для сдачи кандидатского экзамена и подготовки научно-квалификационной работы.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания»

Дисциплина «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» направлена на формирование у обучающихся универсальной, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

- способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);

- способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере

промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав (ОПК-3);

- способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-4);

- способностью и готовностью к проектированию пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения (ПК-1);

- способностью и готовностью к разработке и совершенствованию сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-3)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Компетенция	обучающийся должен:		
	знать	уметь	владеть
1	2	3	4
УК-1 способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	опасности, возникающие в технологическом процессе производства новых продуктов питания. процедуры проверки	анализировать риски, возникающие при внедрении новой продукции в производственный процесс ; разрабатывать документацию и вести учет	методами анализа рисков в критических контрольных точках
ОПК-3 способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	новые методы, в том числе, экспресс-методы контроля качества продукции и возможности применения их к вновь разрабатываемой продукции	апробировать и адаптировать новые методы, в том числе, экспресс-методы для контроля качества вновь разрабатываемой продукции	навыками анализа оптимального порядка подготовки проб для вновь разрабатываемой продукции
ОПК-4 способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	современную инструментальную базу для получения научных данных о качестве и безопасности продуктов общественного	адаптировать современную инструментальную базу в систему управления качеством и безопасностью продуктов	навыками использования методов исследования в области управления качеством и безопасностью продуктов

	питания	общественного питания	общественного питания
ПК-1 способностью и готовностью к проектированию пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с учетом индивидуальных особенностей и потребительских предпочтений отдельных групп населения	требований санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза в отношении вновь разрабатываемой продукции общественного питания	прогнозировать риски, возникающие при проектировании новых пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами	навыками разработки плана НАССР при проектировании новых пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами
ПК-3 способностью и готовностью к разработке и совершенствованию сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения	взаимосвязь методов сенсорного анализа с идентификационными показателями качества и безопасности пищевой продукции	устанавливать системы мониторинга для каждой критической контрольной точки, коррекции и корректирующие действия при идентификации и показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения	навыками разработки блок-схем в плане НАССР для специализированных продуктов питания на продукцию общественного питания, специализированного и/или функционального назначения

4. Структура и содержание дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 1

Объем дисциплины

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа, в том числе	54,1			54,1					
аудиторная работа :	54			54					
лекции	30			x					
лабораторные	x			x					
практические	24			24					
<i>промежуточная аттестация</i>	-			-					

<i>контроль</i>	0,1			0,1					
Самостоятельная работа	53,9			53,9					
Форма итогового контроля	Зач.			Зач.					

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3 семестр								
1	Вводная лекция. Законодательная база на продукты питания в отношении вновь разрабатываемой продукции (основные показатели безопасности). Производственный контроль.	1	Л	В	2	3	ТК	УО
2	Система контроля и управления качеством пищевой продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами	2	Л	В	2	2	ТК	УО
3.	Новые методы, в том числе, экспресс-методы, контроля качества продукции и возможности применения их к вновь разрабатываемой продукции и их гармонизация с основными понятиями системы НАССР	3	Л	В	2	2	ТК	УО
4	Программы предварительных условий и их роль в системе НАССР для продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами	4	Л	В	2	2	ТК	УО
5	ПЛАН НАССР – 12 ШАГОВ для продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами Описание сырья и продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами в системе НАССР	5	Л	В	2	2	ТК	УО
6	Определение области применения и	6	Л	В	2	2	ТК	УО

	описание технологических процессов производства для апробации и адаптации новых методов (включая экспресс-методы) для контроля качества вновь разрабатываемой продукции							
7	Блок-схемы в плане НАССР для функциональных продуктов питания	7	Л	В	2	2	ТК	УО
8	Блок-схемы в плане НАССР для специализированных продуктов питания	8	Л	В	2	2	ТК	УО
9	Анализ опасностей при обогащении пищевой продукции	9	Л	В	2	2	ТК	УО
10	Анализ опасностей при замене сырья и компонентов.	10	Л	В	2	2	ТК	УО
11	Методология разработки плана ХАССР. Описание сырья, тары и производимых пищевых продуктов на примере конкретного инновационного производства с использованием технологий Cook&Chill, Sous Vide, CapKold, Cook&Freeze. Презентации.	10	ПЗ	М	4	4	ТК	УО
12	Определение критических контрольных точек. Установление критических пределов	11	Л	В	2	2	ТК	УО
13	Методология разработки плана ХАССР. Блок-схема производства продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с использованием технологий Cook&Chill, SousVide, CapKold, Cook&Freeze. Презентации.	11	ПЗ	М	4	3	ТК	УО
14	Установление системы мониторинга для каждой критической контрольной точки; установление коррекций и корректирующих действий	12	Л	В	2	3	ТК	УО
15	Методология разработки плана ХАССР. Анализ опасностей для конкретной продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с использованием технологий Cook&Chill, SousVide, CapKold, Cook&Freeze. Презентации	12	ПЗ	М	4	3	ТК	УО
16	Установление процедур проверки. Создание документации и ведение учета	13	Л	В	2	3	ТК	КЛ
17	Методология разработки плана	13	ПЗ	М	4	3	ТК	УО

	ХАССР. Определение ККТ продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами с использованием инновационных технологий и разработать дерево принятия решений. Презентации							
18	Установление процедур проверки. Создание документации и ведение учета	14	Л	В	2	3	ТК	УО
19	Методология разработки плана ХАССР. Разработать протокол форм распределения и выбор мер контроля и установить критический предел для каждой ККТ продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами.	14	ПЗ	М	4	3	ТК	УО
20	Оценка соблюдения требований санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза за производителями (изготовителями) пищевой продукции основанных на принципах управления и анализа риска	15	Л	В	2	3	ТК	УО
21	Методология разработки плана ХАССР. Разработка систем мониторинга для каждой ККТ продукции функционального и специализированного назначения с заданными свойствами, установка коррекции и корректирующих действий для каждой ККТ. Разработка протокол плана ХАССР. Установление процедур проверки	15	ПЗ	ДИ	4	2,9	ТК	УО
	Выходной контроль						ВыхК	3
Итого:					54	53,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М-моделирование.**Виды контроля:** ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.**Форма контроля:** УО – устный опрос, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения.

Целью практических занятий является выработка практических навыков внедрения принципов HACCP на предприятиях общественного питания с целью управления рисками при разработке и производстве новых видов пищевой продукции, в том числе, функционального и специализированного назначения с заданными свойствами.

Для достижения этих целей используются интерактивные методы – практические занятия с элементами моделирования (решение практических задач).

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами. Практические занятия с элементами моделирования помогают обучающемуся сформировать навык составления плана HACCP в соответствии с конкретной инновационной продукцией или конкретным технологическим процессом.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы выходного контроля.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Применение принципов HACCP при производстве продуктов питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/— Новикова И.В., Коротких Е.А., Коростелев А.В./ Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 56 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86281.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Концепция HACCP на предприятиях общественного питания. Теоретические и практические аспекты [Электронный ресурс]: учебное пособие / Еремеева Н.Б. — Электрон. текстовые данные.— Самара: Самарский

государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018 - 188 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/90526.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2017. - 115 с. — ISBN 979-5-89289-162-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102699>

б) Дополнительная литература

1. Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Н. Роева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2011. — 256 с. — 978-5-904406-17-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40852.html>

2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Димитриев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 188 с. — 978-5-7882-1923-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62155.html>)

3. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — 978-5-209-03421-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>

4. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Галынкин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2016. — 288 с. — 978-5-903090-08-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35861.html>

5. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2014. — 152 с. — 978-5-98704-779-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864.html>

6. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. Часть 1. Продукты растительного происхождения [Электронный ресурс] / В.В. Шевченко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2011. — 304 с. — 978-5-904406-03-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40857.html>

7. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

8. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

9. Слепенкова О.А. Комментарий к Федеральному закону от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Электронный ресурс] / О.А. Слепенкова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011. — 135 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1879.html>

10. Руководство по валидации мер по контролю безопасности пищевых продуктов (guidelines for the validation of food safety control measures) САС/GL 69 – 2008 [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2014. — 21 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/23414.html>

11. Регламент (ЕС) Европейского парламента и Совета ЕС 1924/2006 от 20 декабря 2006 г., касающийся заявлений о пищевой ценности и полезности для здоровья, указываемых на пищевых продуктах [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011. — 32 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1957.html>.

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронный каталог СГАУ - <http://library.sgau.ru/>
2. • Электронно-библиотечная система издательства "Лань" - <http://e.lanbook.com>
3. Электронно-библиотечная система Znanium.com - <http://znanium.com/>
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks - <http://www.iprbookshop.ru/>
5. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - <https://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ - <https://sgau.antiplagiat.ru/>
7. • Информационно-правовые системы «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/> и «Гарант» <https://www.garant.ru/>
8. • Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки. – <http://diss.rsl.ru/>

г) периодические издания

1. Журнал «Вопросы питания»
2. Журнал «Питание и общество»
3. Журнал «Пищевая промышленность»
4. Журналы РАН - <http://www.ras.ru/> <https://naukapublishers.ru/>

д) базы данных и поисковые системы

1. База данных международных индексов научного цитирования Scopus - <https://www.scopus.com/home.uri>
2. База данных The Agricultural & Environmental Science Database - <https://search.proquest.com/agricenvironm/login;jsessionid=8A48F280015818344E98670BFB799987.i-03b19de0d27d2d271?accountid=174891>
3. Зарубежная наукометрическая база данных Web of Science - https://apps.webofknowledge.com/WOS_GeneralSearch_input.do?product=WOS&search_mode=GeneralSearch&SID=E31GVvBLHVEoWYhkPL7&preferencesSaved=
4. База данных Springer Nature - <https://link.springer.com/>
5. • Аграрная российская информационная система – <http://www.aris.ru/>

6. Высшая аттестационная комиссия (ВАК) Министерства образования и науки Российской Федерации – <http://vak.ed.gov.ru/>

7. • Министерство сельского хозяйства Российской Федерации – <http://www.mcx.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	вспомогательная
2	Все разделы дисциплины	ESET NOD 32	вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света. На кафедре имеется учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа лекционная аудитория № С-149, по тех. паспорту № 89/90, 71,5 м.2, оснащенная комплектом специализированной мебели, аудиторной доской. Имеется стационарная мультимедийная установка: Монитор BENQ; Системный блок MI-Baisic 102 Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123 Экран для проектора Geha Музыкальные колонки Xonic.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции № С-145 по тех. паспорту № 95, 33,2 м². Лаборатория оснащена следующими видами оборудования: рефрактометр ИРФ-454Б2М, рефрактометр ИРФ-454Б2М, рефрактометр ИРФ-454Б2М, баня водяная Wisd, микроскоп ЛОМО, микроскоп МБС-10, микроскоп УМ-301 № 8607, микроскоп УМ-301 № 8605, Перемешивающее устройство ЭКРОС ПЭ-6410М многоместное с нагревом, прибор Чижовой «Элекс-7», спектрофотометр ЭКРОС ПЭ-5300В, спектрофотометр ПРОМЭКОЛАБ ПЭ-5300В, фотокалориметр КФК-3-

01, центрифуга лабораторная ОКА, шкаф вытяжной, шкаф сушильный ES-4610, весы лабораторные VIC-210d2, весы лабораторные ACCULAB, весы лабораторные AND, фотокалориметр КФК-3-01-«ЗОМЗ», холодильник «Саратов 1614М».

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки России от 19.11.2013 г. № 1259 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре)".

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций.
2. Методические указания по выполнению практических занятий.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«28» августа 2019 года (протокол № 1)*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«КОНТРОЛЬ, УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДУКТОВ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«КОНТРОЛЬ, УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ
ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Контроль, управление качеством и безопасностью продуктов общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП



(подпись)

О.М. Попова