

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

Факультет пищевых производств и биотехнологий
Технологии хранения и переработки животноводческой продукции



УТВЕРЖДЕНО:

Декан, Руководитель подразделения
Степовой А.В.
(протокол от 19.03.2024 № 7)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА ПРОДУКТЫ
ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

Уровень высшего образования: магистратура

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки: Разработка технологий продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: заочная

Год набора: 2024

Срок получения образования: 3 года

Объем:
в зачетных единицах: 5 з.е.
в академических часах: 180 ак.ч.

2024

Разработчики:

Доцент, кафедра технологии хранения и переработки
животноводческой продукции Сарбатова Н.Ю.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 №937, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения", утвержден приказом Минтруда России от 30.08.2019 № 602н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Технологии хранения и переработки животноводчес кой продукции	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Забашта Н.Н.	Согласовано	11.03.2024, № 7
2	Технологии хранения и переработки животноводчес кой продукции	Руководитель образовательно й программы	Патиева С.В.	Согласовано	11.03.2024, № 7
3	Технологии хранения и переработки растениеводчес кой продукции	Председатель методической комиссии/совет а	Щербакова Е.В.	Согласовано	18.03.2024, № 7

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - является освоение студентами необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих самостоятельно разработать проект технической документации на продукты питания из животноводческого сырья.

Задачи изучения дисциплины:

- – приобретение способности разрабатывать проекты стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации на новые виды пищевой продукции.

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

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ПК-П5 Способность разрабатывать проекты стандартов, методических материалов, технической документации на новые виды пищевой продукции

ПК-П5.1 Проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Знать:

ПК-П5.1/Зн1 Знать: методики оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Уметь:

ПК-П5.1/Ум1 Уметь: проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Владеть:

ПК-П5.1/Нв1 Владеть: методиками оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

ПК-П5.2 Разрабатывает нормативно-техническую документацию технологии и новые виды продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П5.2/Зн1 Знать: правила разработки нормативно- технической документации технологии и новые виды продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П5.2/Ум1 Уметь: разрабатывать нормативно- техническую документацию технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П5.2/Нв1 Владеть: навыками разработки нормативно- технической документации технологии и новые виды продуктов питания животного происхождения

ПК-П5.3 Составляет отчеты и оформляет нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологий производства новых продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П5.3/Зн1 Знать: правила составления отчетов и оформления нормативно-технической документации по результатам внедрения технологий производства новых продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П5.3/Ум1 Уметь: составлять отчеты и оформлять нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологий производства новых продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П5.3/Нв1 Владеть: навыками составления отчетов и оформления нормативно-технической документации по результатам внедрения технологий производства новых продуктов питания животного происхождения

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Разработка нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения» относится к формируемой участниками образовательных отношений части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 3.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Третий семестр	180	5	23	5	6	12	148	Курсовая работа Экзамен (9)
Всего	180	5	23	5	6	12	148	9

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

(часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соотношенные с результатами освоения программы

Раздел 1. Разработка нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения	171	5	6	12	148	ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3
Тема 1.1. Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию	55	1	2	4	48	
Тема 1.2. Разработка технических условий на пищевую продукцию	58	2	2	4	50	
Тема 1.3. Технологическая инструкция на пищевую продукцию	58	2	2	4	50	
Итого	171	5	6	12	148	

5. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Разработка нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения

(Внеаудиторная контактная работа - 5ч.; Лекционные занятия - 6ч.; Практические занятия - 12ч.; Самостоятельная работа - 148ч.)

Тема 1.1. Основы разработки нормативно-технической документации на продукцию

(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 48ч.)

1. Цели разработки нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья.
2. Виды нормативно-технических документов
3. Нормативные документы подтверждающие качества продукции

Тема 1.2. Разработка технических условий на пищевую продукцию

(Внеаудиторная контактная работа - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 50ч.)

1. Цели написание технических условий
2. Содержание технических условий
3. Информации для составления технических условий
4. Этапы разработки технических условий

Тема 1.3. Технологическая инструкция на пищевую продукцию

(Внеаудиторная контактная работа - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 50ч.)

1. Требования к содержанию, изложению и оформлению технологических инструкций
2. Структура технологической инструкции
3. Требования к обозначению технологических инструкций

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Разработка нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. В нормативном документе содержатся обязательные требования к продукции

1. Государственный стандарт
2. Международный стандарт
3. Технический регламент
4. Сертификат соответствия

2. Выполните задание с развернутым ответом

Общероссийские классификаторы технико-экономической информации

3. Выполните задание с развернутым ответом

Классификация – это

4. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров – это

1. аттестат
2. знак соответствия
3. сертификат соответствия
4. свидетельство о соответствии

5. Документ, устанавливающий требования к процессам производства, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции называется:

1. технологическая инструкция по производству продукции
2. технологическая карта на продукцию общественного питания
3. технико-технологическая карта
4. техническое задание

6. Документ, устанавливающий технические требования, которым должна удовлетворять продукция или услуга, а также процедуры, с помощью которых можно установить, соблюдены ли данные требования – это...

1. национальный стандарт
2. технические условия
3. сертификат
4. рекомендации по стандартизации

7. Расположите в порядке возрастания их иерархическое значение:

1. Стандарты предприятий и технические условия
2. Стандарты отрасли и стандарты научно-технических и инженерных обществ
3. Государственные стандарты, общероссийские классификаторы технико-экономической информации
4. Техническое законодательство

8. Расположите основные стадии разработки стандарта в нужной последовательности:

1. Организация разработки стандарта и составление технического задания на разработку
2. Разработка проекта стандарта
3. Разработка окончательной редакции проекта стандарта и предоставление его в Госстандарт России для принятия стандарта
4. Издание стандарта
5. Принятиетаппринятие и государственная регистрация (присвоение номера) стандарта

9. Выполните задание с развернутым ответом

Нормативный документ (НД) — это документ, который обладает свойствами

10. Установите правильную последовательность этапов процесса аккредитации:

1. Подача заявки
2. Инспекционный контроль
3. Решение по аккредитации
4. Проведение экспертизы

11. Установите правильную последовательность этапов разработки СТО организации

1. измерение процесса (оценка результативности процесса)

2. разработка карты процесса
3. определение области применения СТО
4. нормативные ссылки
5. определение входов и выходов процесса
6. определение ресурсов процесса
7. определение владельца процесса

12. Укажите,правильную последовательность разделов,в технических условиях на продукцию

1. Область применения
2. Правила приемки
3. Маркировка
4. Упаковка
5. Требования к качеству и безопасности
6. Правила транспортирования и хранения
7. Методы контроля

13. Выполните задание с развернутым ответом

Определённая совокупность действий, официально принимаемая в качестве доказательства соответствия продукции заданным требованиям, называется

14. Установите соответствие между термином и видом документа

1. Название документа, которым завершается процесс сертификации
2. Документ, в котором производитель удостоверяет, что поставляемая им продукция соответствует требованиям нормативных документов.
3. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.
4. Документ, в котором подтверждается соблюдение требований безопасности к продукции, попадающей под действие технических регламентов Таможенного союза.

а.Сертификат соответствия техническому регламенту

б. Декларация о соответствии

в. Знак соответствия

г. Сертификат соответствия

15. Установите соответствие между термином и видом стандартизации

1. Стандартизация устанавливающая показатели, отражающие свойства существующей и освоенной в производстве продукции
2. Стандартизация при которой для оптимального решения конкретной проблемы осуществляется целенаправленное и планомерное установление и применение системы взаимосвязанных требований
3. Стандартизация, заключающаяся в установлении повышенных норм по отношению к уже достигнутому на практике уровню
4. Стандартизация, которая проводится в области или крае
 - а. комплексная стандартизация
 - б. стандартизация по достигнутому уровню
 - в. опережающая стандартизация
 - г.административно- территориальная

16. Укажите,правильную последовательность этапов разработки СТО организации

1. измерение процесса (оценка результативности процесса)
2. разработка карты процесса
3. определение области применения СТО
4. нормативные ссылки
5. определение входов и выходов процесса
6. определение ресурсов процесса

7. определение владельца процесса

17. Установите соответствие между термином и формой

1. Форма стандартизации, направленная на сокращение применяемых при разработке и производстве изделий числа типов комплектующих изделий, марок полуфабрикатов, материалов и т.п.
2. Метод стандартизации, который заключается в сокращении типов изделий в рамках определенной номенклатуры до такого числа, которое является достаточным для удовлетворения существующей потребности на данное время.
3. Разновидность стандартизации, заключающаяся в разработке и установлении типовых решений (конструктивных, технологических, организационных и т. п.) на основе наиболее прогрессивных методов и режимов работы.
4. Метод создания новых машин, приборов и другого оборудования путем компоновки конечного изделия из ограниченного набора стандартных и унифицированных узлов и агрегатов, обладающих геометрической и функциональной взаимозаменяемостью.

а. типизация

б. унификация.

в. симплификация

г. агрегатирование

18. Укажите, правильную последовательность этапов подготовки и проведения сертификации СМК

1. Заключение договора с органом по сертификации
2. Выбор органа по сертификации
3. Внедрение СМК в организацию
4. Проведение предварительного контрольного аудита
5. Проведение сертификационного аудита

19. Выполните задание с развернутым ответом

Единый перечень продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия в рамках ЕАЭС (Таможенного союза), утверждён

20. Выполните задание с развернутым ответом

Какой документ выдаёт испытательная лаборатория при проведении испытаний продукции в процессе декларирования соответствия

21. Выполните задание с развернутым ответом

Перечислите основные этапы получения декларации о соответствии на животноводческую продукцию

22. Выполните задание с развернутым ответом

Для чего ежегодно выпускается указатель «Национальные стандарты Российской Федерации»

23. Выполните задание с развернутым ответом

Что такое ОКТЭИ? Приведите примеры

24. Выполните задание с развернутым ответом

Какая информация должна сопровождать партию мясных изделий, предназначенную для реализации в торговую сеть

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Третий семестр, Экзамен

Контролируемые ИДК: ПК-П5.1 ПК-П5.2 ПК-П5.3

Вопросы/Задания:

1. Нормативные документы в пищевой промышленности.
2. Регламенты стандарта на животноводческую продукцию.

3. Виды технической документации, регламентирующий качество животноводческой продукции.

4. Нормативные документы по стандартизации, действующие в России. Степень обязательности их требований.

5. Принципы подтверждения соответствия.

6. Декларирование соответствия.

7. Изложение текста технического условия.

8. Содержание технических условий

9. Требование к качеству и безопасности пищевой продукции.

10. Нормативные требования к оформлению требований к маркировке и упаковке.

11. Понятия о нормативно-технической документации.

12. Виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности

13. Нормативно-техническая документация для производства продукции

14. Документы пищевого законодательства Российской Федерации

15. Содержание и структура технического регламента таможенного союза

16. Основные требования к качеству и безопасности на продукты питания животного происхождения согласно Техническим регламентам Таможенного союза

17. Основные требования ТР ТС 034/2013, Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

18. Основные требования ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции и его переработки»

19. Основные требования ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

20. Основные требования ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

21. Сведения об общероссийских классификаторов

22. Технологический регламент производства продукции

23. Технология разработки стандартов организации

24. Общие требования к разработке технических условий

25. Разработка технологической инструкции
26. Каталогизация продукции
27. Общероссийский классификатор стандартов
28. Структуру технического регламента таможенного союза.
29. Документы пищевого законодательства Российской Федерации.
30. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов согласно Федеральному закону № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
31. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности мясного консервированного продукта из говядины
32. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности бифштексы рубленные
33. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности натурального полуфабриката из говядины
34. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности полуфабрикатов «Голубцы»
35. Произвести расчет пищевой и энергетической ценностипельменей «Сибирские».
36. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности вареной колбасной продукции.
37. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности паштетной продукции
38. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности диетической колбасной продукции
39. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности на обогащенный творожный продукт
40. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности на йогуртовый продукт
41. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности полуфабрикатов «Гуляш».
42. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности полуфабрикатов «Манты»
43. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности на обогащенный творожный продукт
44. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности натурального полуфабриката из свинины
45. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности на йогуртовый продукт

Вопросы/Задания:

1. Разработка нормативно-технической документации на мясные продукты специального назначения
2. Разработка нормативно-технической документации на мясные хлеба
3. Разработка нормативно-технической документации на вареные колбасы с пониженной энергетической ценностью
4. Разработка нормативно-технической документации на кнели диетические из мяса фазана
5. Разработка нормативно-технической документации на купаты куриные с зелёной гречкой и куркумой для беременных женщин
6. Разработка нормативно-технической документации на мясные изделия из мяса страуса
7. Разработка нормативно-технической документации на сырокопченую колбасу из мяса птицы
8. Разработка нормативно-технической документации на мясосодержащее суфле для людей с гастроэнтерологическими заболеваниями
9. Разработка нормативно-технической документации на мороженое ацидофильными свойствами
10. Разработка нормативно-технической документации на мягкий сыр функционального назначения
11. Разработка нормативно-технической документации на мягкий сыр из козьего молока
12. Разработка нормативно-технической документации на мясные рубленые полуфабрикаты
13. Разработка нормативно-технической документации на ветчину из мяса птицы «Ассорти»
14. Разработка нормативно-технической документации на шейку свиную «Заказную»
15. Разработка нормативно-технической документации на кисломолочный напиток из пахты
16. Разработка нормативно технической документации на паштет из индейки
17. Разработка нормативно-технической документации на функциональный продукт на основе рыбного сырья

18. Разработка нормативно-технической документации на полуфабрикаты рубленые из мяса кролика

19. Разработка нормативно-технической документации на функциональный продукт на основе мясорастительного сырья

20. Разработка нормативно-технической документации на чипсы из шкуры птицы

21. Разработка нормативно-технической документации на производство консервов на основе мясорастительного сырья

22. Разработка нормативно-технической документации на сливочное масло обогащенное витаминами

23. Разработка нормативно-технической документации на плавленый сыр функционального назначения

24. Разработка нормативно технической документации на паштет из мяса утки

25. Разработка нормативно технической документации на продукты из мяса гуся

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Техническое регулирование: технические регламенты и стандартизация: учебное пособие / составители: И. Ю. Матушкина, Л. А. Онищенко. - Техническое регулирование: технические регламенты и стандартизация - Екатеринбург: Издательство Уральского университета, 2018. - 208 с. - 978-5-7996-2394-4. - Текст: электронный. // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/106531.html> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

2. Бернацкий,, А. Ф. Технология разработки стандартов и нормативной документации: учебное пособие / А. Ф. Бернацкий,. - Технология разработки стандартов и нормативной документации - Новосибирск: Новосибирский государственный архитектурно-строительный университет (Сибстрин), ЭБС АСВ, 2014. - 165 с. - 978-5-7795-0700-4. - Текст: электронный. // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/68854.html> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

3. Голуб,, О. В. Стандартизация, метрология и сертификация: учебное пособие / О. В. Голуб,, И. В. Сурков,, В. М. Позняковский,. - Стандартизация, метрология и сертификация - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 334 с. - 2227-8397. - Текст: электронный. // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/4151.html> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

4. Отраслевая стандартизация и сертификация мясной промышленности: учеб.-метод. пособие / Баженова Б. А., Забалуева Ю. Ю., Бадмаева Т. М., Андреева С. В.. - Улан-Удэ: ВСГУТУ, 2016. - 156 с. - 978-5-89230-839-7. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/236105.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Хромова Л. Г. Технология молока и молочных продуктов / Хромова Л. Г. - Воронеж: ВГАУ, 2019. - 259 с. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/178982.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

2. Стандартизация, сертификация, лицензирование: сборник нормативных актов и документов / сост. Ю. В. Хлистун. - Стандартизация, сертификация, лицензирование - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2015. - 430 с. - 978-5-905916-06-9. - Текст: электронный. // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/30221.html> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

3. Любимова, Г.А. Метрология, стандартизация и подтверждение качества: Учебное пособие / Г.А. Любимова. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2016. - 88 с. - Текст: электронный. // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/cover/0620/620794.jpg> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

4. БЕЗВЕРХАЯ Н. С. Разработка нормативно-технической документации на продукты питания животного происхождения: метод. рекомендации / БЕЗВЕРХАЯ Н. С.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 69 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=11678> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

5. Технология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / Н.А. Величко, А.И. Машанов, Е.А. Речкина, Е.А. Рыгалова. - 1 - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 270 с. - 978-5-16-111834-4. - Текст: электронный. // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/cover/2083/2083712.jpg> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. <http://elibrary.ru> - eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс].

2. <https://elib.kubsau.ru/MegaPro/Web/Search/Thru> - Образовательный портал КубГАУ

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

1. Microsoft Windows 7 Professional 64 bit;

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Лекционный зал

747гл

Интерактивная панель Samsung - 1 шт.
Компьютер персональный - 1 шт.
стеллаж Гранд - 2 шт.
стол письменный однотумбовый (ольха) - 1 шт.
Стол ученический двухместный 1300х550х750 мм ЛДСП ольха - 17 шт.
Стул 530х570х815 мм каркас металлический черный обивка ткань черного цвета - 34 шт.
СТУЛ П/М - 1 шт.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

Методические указания по формам работы

Лекционные занятия

Передача значительного объема систематизированной информации в устной форме достаточно большой аудитории. Дает возможность экономно и систематично излагать учебный материал. Обучающиеся изучают лекционный материал, размещенный на портале поддержки обучения Moodle.

Практические занятия

Форма организации обучения, проводимая под руководством преподавателя и служащая для детализации, анализа, расширения, углубления, закрепления, применения (или выполнения) разнообразных практических работ, упражнений) и контроля усвоения полученной на лекциях учебной информации. Практические занятия проводятся с использованием учебно-методических изданий, размещенных на образовательном портале университета.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением зрения:

- устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
- с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.;
- при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств

(тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха:

- письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;

- с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;

- при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;

- устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;

- с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ.

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;

- увеличение продолжительности проведения аттестации;

- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями зрения:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскостную информацию в аудиальную или тактильную форму;

- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;

- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;

- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;

- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;

- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;

- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается

- интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей):

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскпечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимобратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть

- более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
 - соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
 - минимизация внешних шумов;
 - предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
 - сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).
- Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания):
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
 - наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
 - наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
 - наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
 - обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
 - предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
 - сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
 - предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
 - предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
 - возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
 - применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы;
 - стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
 - наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья происхождения ведётся в соответствии с календарным учебным планом и расписанием занятий по неделям. Темы проведения занятий определяются тематическим планом рабочей программы дисциплины.