

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 16.11.2023 14:49:45

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор института
землеустройства и агротехнологий

Т. В. Наумова

«17» февраля 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат

Квалификация бакалавр

Направление(я) подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного
питания

Форма обучения очная, заочная

Институт землеустройства и агротехнологий

Статус дисциплины Б1.О.29

Курс 5 Семестр 6

Учебный план набора 2023 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Се- местр	Учебные занятия (час)							Кон- троль	Форма итого- вой ат- теста- ции (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лек- ции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
6 очное	180	78	26	-	52	-	75	27	экзамен
5 курс з/о	180	26	8	-	18	-	145	9	экзамен
ито- го	180/180	78/26	26/8	-	52/18	-	75/145	27/9	экзамен

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 5 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик

ст. преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий

(должность)

(подпись)

Кияшко Н.В.

(Ф.И.О.)

Руководитель образовательной
программы

(должность)

(подпись)

Кияшко Н.В.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 17.02.2023 г. № 4

1 Цели и задачи дисциплины (модуля): безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов

Цель: формирование у обучающихся знаний о концепции продовольственной безопасности России, о путях загрязнения продовольственного сырья чужеродными соединениями, опасностями микробного и вирусного происхождения, опасностями, токсинами естественного происхождения, опасностями, связанными с использованием пищевых добавок.

Задачи: получение знаний о принципах управления качеством и безопасностью пищевых продуктов; приобретение знаний в области международной и государственной продовольственной безопасности, нормирования и методологических основ определения чужеродных химических веществ природного или антропогенного происхождения.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.О.29

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	индикатор 2	Развивает гражданскую позицию для предотвращения коррупции в обществе и соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	индикатор 2	Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: нормативную базу в области продовольственной безопасности; предметную область безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции; основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества готовых блюд, закусок, изделий и напитков; гигиенические нормативы и требования качеству и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и продукции собственного производства; санитарные правила на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции на предприятиях общественного питания; гигиенические требования к производству и реализации кулинарной продукции; технологические приемы обработки сырья и приготовления, хранения и транспортирования пищевых продуктов, ухудшающих и сохраняющих полноценность продуктов питания; классификацию, характеристика возбудителей, источники, пути распространения, профилактику распространения кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов

Уметь: Определять социальную значимость продовольственной безопасности в деле обеспечения благополучия населения. осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, закусок, изделий и напитков; производить отбор проб продукции и оформлять акт для лабораторных исследований; оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах. составлять программу производственного контроля; пользоваться санитарной и нор-

мативно-технической документацией; расследовать случаи заболеваний, вызванных употреблением пищевого продукта

4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	6	5 курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	180	180	180/180
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	78	26	78/26
В том числе:			
Лекции	26	8	26/8
Практические занятия (ПЗ)	52	18	52/18
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	27	9	27/9
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	75	145	75/145
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	-	-	-
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	180	180	180/180
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен
Общая трудоёмкость час зач. ед.	1	144	144/144
	5,0	5,0	5,0/5,0

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания как одна из составляющих их качества	Тема 1 Предмет и задачи курса «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания». Проблемы современного питания и продовольственной безопасности. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России. Основные законодательные и нормативные документы. "Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов". Государственная политика Российской Федерации в области здорового питания населения Российской Федерации.

		Тема 2 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов питания. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных продуктов. Тема 3 Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ. Химические соединения, входящие в состав пищевых продуктов (соединения, имеющие алиментарное значение; вещества, участвующие в формировании вкуса, аромата, цвета и другие биологически активные вещества; чужеродные, потенциально опасные соединения антропогенного или природного происхождения). Тема 4 Основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Классификация посторонних вредных веществ пищи.
2.	Принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов	Тема 1 Оценка качества и безопасности пищевых продуктов на отдельных стадиях технологического процесса. Концепция Контрольной Критической Точки при Анализе Опасного Фактора. Тема 2 Фальсификация пищевых продуктов - аспект безопасности. Виды фальсификации. Ассортиментная фальсификация, ее признаки и разновидности. Использование опасных заменителей. Гигиеническая оценка, основанная на современной нормативно-законодательной базе. Тема 3 Генетически модифицированные продукты питания. Критерии оценки безопасности применения пищевых добавок. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Определение предельно-допустимых концентраций – ПДК и расчет допустимого суточного потребления ДСП. Тема 4 Превращения пищевых веществ и ксенобиотиков в ходе технологического потока получения главных видов продуктов питания. Влияние особенностей технологии получения различных видов продуктов на процесс образования вредных или нежелательных продуктов.
3.	Окружающая среда – основной источник загрязнения сырья и пищевых продуктов	Тема 1 Загрязнение веществами из окружающей среды. Меры токсичности веществ. ПДК, ПДУ, ДСУ. Факторы, учитываемые при определении токсичности. Комбинированное действие нескольких чужеродных веществ (антагонизм, синергизм). Тема 2 Понятие чужеродные вещества (ксенобиотики). Основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками. Классификация ксенобиотиков (контаминанты загрязнители, вторичные продукты и др.). Критерии безопасности, токсикологическая оценка. Тема 3 Токсичные элементы. Источники загрязнения. Токсичность. Приемы технологической обработки, позволяющие снизить концентрацию в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Меры профилактики. Тема 4 Диоксин и диоксинподобные соединения. Поступление диоксинов и передача их по пищевым цепям. Санитарные нормы. Биологическое действие на человека. Тема 5 Радиоактивное загрязнение. Естественные и искусственные радионуклиды. Передача радионуклидов по пищевым цепям и пути попадания в организм человека. Sr81, Sr90, Cs137, I131 - наиболее опасные изотопы. Основы биологического действия

		ионизирующего излучения на клетку и организм в целом. Современная концепция радиозащитного питания. Тема 6 Полициклические ароматические углеводороды. Наиболее активные канцерогены. Источники загрязнения окружающей среды ПАУ. Влияние термической обработки пищевых продуктов на накопление ПАУ. Тема 7 Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве. Пестициды. Классификация по степени токсичности, по кумулятивным свойствам, по стойкости, по химической природе, по назначению. Основные классы соединений. Аккумуляция и передача по пищевым цепям. Основные проблемы, возникающие при использовании. Токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов. Гигиеническое нормирование пестицидов. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевом сырье и продуктах питания. Регуляторы роста растений (РРР). Естественные и искусственные РРР, их влияние на организм человека. Нитраты, нитриты, нитрозоамины. Источники загрязнения нитратами, токсичное действие. Тема 8 Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве. Антибактериальные вещества (антибиотики, сульфаниламиды, нитрофураны). Гормональные препараты. Проблемы применения и контроля гормональных препаратов. Транквилизаторы. Антиоксиданты в пище животных. Их негативное влияние на организм человека через животноводческую продукцию. Тема 9 Природные токсиканты. Вещества из окружающей среды биологического происхождения. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Микробиологический контроль безопасности пищевых продуктов. Тема 10 Профилактика инфекционных болезней. Пищевые инфекции. Пищевые отравления: пищевые интоксикации (токсикозы) и пищевые токсикоинфекции. Бактериальные токсины, их продуценты, физико-химические свойства и способы детоксикации. Профилактические мероприятия. Микотоксины: классификация, продуценты, структура, биологическое действие, загрязнение пищевых продуктов и кормов, методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов. Способы детоксикации. Тема 11 Антиалиментарные факторы питания. Понятие антиалиментарных факторов питания. Ингибиторы пищеварительных ферментов, алкалоиды, биогенные амины, цианогенные гликозиды, авитамины, яды пептидной природы и др. Характеристика, источники и токсикологическая оценка. Метаболизм чужеродных соединений. Метаболические превращения и реакции конъюгации - две фазы метаболизма ксенобиотиков в организме человека. Микросомальные ферменты печени - цитохромы Р-450 и b5. Участие различных трансфераз в реакциях конъюгации. Факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений. Тема 12 Полимерные материалы, используемые в пищевой промышленности. Соединения, применяемые в технологии производства полимерных материалов. Мономеры. Катализаторы и
--	--	--

		инициаторы полимеризации. Стабилизаторы. Пластификаторы. Наполнители. Растворители. Красители. Основные виды полимерных материалов. Вопросы экологии полимерной упаковки. Применение многооборотной тары. Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
--	--	--

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ЛР	Се-мин.	СРС	Всего
1.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания как одна из составляющих их качества	6	14	-	-	25	45
2.	Принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов	4	14	-	-	25	43
3.	Окружающая среда – основной источник загрязнения сырья и пищевых продуктов	16	24	-	-	25	65
	Контроль						27
	Всего	26	52	-	-	75	180

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Предшествующие дисциплины									
		Последующие дисциплины									

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего
IT- методы	2				2
Работа в команде					
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач					
Исследовательский метод					
Лекция -визуализация	2				2
Интерактивная лекция					

Итого интерактивных занятий					4
------------------------------------	--	--	--	--	----------

6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
1	Лекция	Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве.	IT- методы	2
2	Лекция	Природные токсиканты.	Лекция - визуализация	2
	Итого			4

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом.

8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	1	Государственная политика Российской Федерации в области здорового питания населения Российской Федерации. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных продуктов.	6
2	1	Классификация посторонних вредных веществ пищи. Химические соединения, входящие в состав пищевых продуктов	8
3	2	Генетически модифицированные продукты питания	7
4	2	Фальсификация пищевых продуктов	7
5	3	Приемы технологической обработки, позволяющие снизить концентрацию в продовольственном сырье и пищевых продуктах.	2
6	3	Основы биологического действия ионизирующего излучения на клетку и организм в целом. Современная концепция радиозащитного питания.	2
7	3	Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве.	2
8	3	Вещества из окружающей среды биологического происхождения.	4
9	3	Пищевые инфекции.	4
10	3	Антиалиментарные факторы питания	4
11	3	Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.	4
	Всего		52

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения работы (опрос, тест,
-------	----------------------	---	---------------------	--

				дом. задание, и т.д)
1.	1	Закон РФ «О качестве и безопасности продуктов питания».	6	Контрольная работа, реферат
2.	1	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов	6	Контрольная работа, реферат
3.	1	Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ	6	Контрольная работа, реферат
4.	1	Чужеродные вещества – ксенобиотики, их общая классификация	7	Контрольная работа, реферат
5.	2	Фальсификация пищевых продуктов	6	Контрольная работа, реферат
6.	2	Критерии оценки безопасности применения пищевых добавок	6	Контрольная работа, реферат
7	2	Основные превращения пищевых веществ и ксенобиотиков в ходе технологического потока получения главных видов продуктов питания	6	Контрольная работа, реферат
8	2	Принципы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов	7	Контрольная работа, реферат
9	3	Загрязнение сырья и пищевых продуктов веществами из окружающей среды	2	Контрольная работа, реферат
10	3	Токсичные элементы	2	Контрольная работа, реферат
11	3	Диоксин и диоксинподобные соединения	2	Контрольная работа, реферат
12	3	Радиоактивное загрязнение»	2	Контрольная работа, реферат
13	3	Полициклические ароматические углеводороды	2	Контрольная работа, реферат
14	3	Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве	4	Контрольная работа, реферат
15	3	Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве	3	Контрольная работа, реферат
16	3	Природные токсиканты	2	Контрольная работа, реферат
17	3	Антиалиментарные факторы питания	2	Контрольная работа, реферат
18	3	Метаболизм чужеродных соединений	2	Контрольная работа, реферат
19	3	Полимерные материалы, используемые в пищевой промышленности	2	Контрольная работа, реферат

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено учебным планом

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):

11.1 Основная литература

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 264 с. — ISBN 978-

- 5-534-05915-1. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437177> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 161 с. — ISBN 978-5-534-05916-8. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437797> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
3. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 271 с. - ISBN 978-5-16-005308-0.

11.2 Дополнительная литература

1. Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — СПб.: Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>. (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
2. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 : учеб. пособие / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-534-07783-4. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437657> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
3. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 : учеб. пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общ. ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 229 с. — ISBN 978-5-534-07782-7. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437392> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
4. Николаенко, О. А. Контроль качества продукции общественного питания : учеб. пособие / О. А. Николаенко. — Мурманск : МГТУ, 2014. — 158 с. — ISBN 978-5-86185-758-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142662> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
5. Слесаренко, Н.А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Н.А. Слесаренко, Э.О. Оганов, В.В. Степанишин. — СПб.: Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161> (дата обращения: 14.11.2019). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля): Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/ сост. С.А.Берсенева. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>

- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10.2019 г. на 366 дней
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 от 17.09.2020; 01.11.2020 по 31.10.2021
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесоинженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней
- Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- Издательство Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- ЭБС Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № Э 550 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Аудитория № 4 – лекционная Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.	Количество посадочных мест – 70. Стол преподавателя, стул преподавателя, доска аудиторная меловая. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590. Учебно-наглядные пособия
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Ауд.208 – аудитория для практических занятий по технологическим дисциплинам (55,0 м2) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Посадочных мест – 28 Преподавательский стол, стул. Доска аудиторная меловая. Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Panasonic PT-VX510E мультимедийный в комплекте с крепежом; экран настенный 267*356см Draper Luma2); ноутбук Samsung R530 15.6.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Читальный зал. Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся	Комплект специальной учебной мебели (стол – 20 шт., стул – 55 шт., стелаж для литературы – 9 шт), 15 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) физико-биохимические основы продуктивности растений

Является отдельным документом.

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/сост. С.А.Берсенева. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 30 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА. Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.