

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ  
ПОЛИТИКИ И РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт пищевых производств  
Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:  
Директор института  
Матюшев В.В.  
«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ  
Пыжикова Н.И.  
«31» марта 2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Качество продуктов и организация  
здорового питания населения

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья  
(код, наименование)

Направленность Управление качеством и безопасностью продукции АПК

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: заочная

Квалификация выпускника: магистр

Красноярск, 2022

Составитель: Лесовская Марина Игоревна, докт. биол. наук, профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«22» марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

и профессиональных стандартов:

- 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;
- 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол

№ 7 «25» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Матюшев В.В., докт. техн. наук, профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии

Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент «25» марта 2022 г.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Руководитель программы по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК»

Матюшев В.В., докт. техн. наук, профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«26» марта 2022 г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Аннотация	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	6
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.2. Содержание модулей дисциплины	6
4.3. Лекционные занятия	6
4.4. Практические занятия	6
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	7
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)	8
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)	8
6.3. Программное обеспечение	8
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	11
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	11
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	11
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся	11
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина *«Качество продуктов и организация здорового питания населения»* относится к вариативной части «ФТД. Факультативы» подготовки студентов по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплина реализуется в Институте пищевых производств кафедрой товароведения и управления качеством продукции АПК.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-1 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с оценкой качества нутриентов и организацией производства и обеспечения сбалансированной пищевой продукцией различных групп населения.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме зачёта.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (4 ч.), практические (8 ч.) занятия и 92 ч. самостоятельной работы студента.

### **1. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина *«Качество продуктов и организация здорового питания населения»* включена в ОПОП в часть «ФТД Факультативы» блока Дисциплин (модулей) подготовки студентов по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продукции АПК».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина *«Качество продуктов и организация здорового питания населения»*, является Химия вкуса, цвета и аромата, Прогрессивные технологии производства продуктов питания из растительного сырья, Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья, Биохимические основы формирования свойств растительного сырья и продуктов его переработки, Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства, Современные методы и средства управления качеством пищевой продукции.

Дисциплина является основополагающей для прохождения производственной практики («Научно-исследовательская работа»), а также преддипломной практики.

Особенностью дисциплины является междисциплинарный практико-ориентированный характер, направленный на развитие профессионального кругозора и аналитических навыков.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей (тестирование) и промежуточной (зачёт) аттестации.

### **2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Целью дисциплины *«Качество продуктов и организация здорового питания населения»* является формирование углублённых знаний студентов в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья.

Задачи дисциплины включают:

- углублённое изучение технических регламентов производства пищевой продукции;
- расширение знаний по содержанию контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- развитие умений анализировать научно-техническую информацию, нормативно-регламентирующие документы.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине представлен в таблице 1.

Таблица 1

### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Планирует, организует научные исследования, осуществляет обработку, анализ, и внедрение их результатов.	Знать: основы планирования научных исследований, основные статистические методы обработки экспериментальных данных
	ИД-2 <sub>ПК-1</sub> . Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием программных средств MS Excel, Google Таблицы, Statistica и др.).	Уметь: применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
	ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Проводит научно-исследовательских работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья ИД-4 <sub>ПК-1</sub> Определяет показатели технического уровня технологии и продукции с целью оформления заявок на патенты по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья ИД-5 <sub>ПК-1</sub> Разрабатывает новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Владеть: методиками проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 ч.), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

### 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1

#### Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам № 2
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b> , в том числе:	<b>0,3</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
Лекции (Л)	0,4	4(2)	4(2)
Практические занятия (ЛЗ)	0,8	8(4)	8(4)
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> , в том числе:	<b>2,6</b>	<b>92</b>	<b>92</b>
самостоятельное изучение тем и разделов	1,3	46	46
самоподготовка к тестированию	1,3	46	46
Подготовка и сдача зачёта	<b>0,1</b>	4	4
<b>Вид контроля:</b>			<b>зачёт</b>

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

##### Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеауди- торная ра- бота (СРС)
		Л	ПЗ	
<b>Модуль 1. Качество питания как базовый фактор качества жизни</b>	104	4	8	92
Подготовка к зачёту	4			
<b>Всего</b>	<b>108</b>	4	8	92

##### 4.2. Содержание модулей дисциплины

###### Модуль 1. Качество питания как базовый фактор качества жизни

###### Модульная единица 1. Обеспечение высокого качества питания

Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения в исторической перспективе. Структура здорового питания. Алиментарно обусловленные заболевания. Группы пищевой продукции с устойчивым неблагополучием. Динамика роста объемов реализации обогащенных/функциональных пищевых продуктов на российском рынке. Необходимость повышения грамотности потребителей в вопросах качества питания. Причины обострения проблемы качества пищевой продукции в настоящее время. Методологический перекос в инструментах оценки безопасности и качества продукции.

###### Модульная единица 2. Организация здорового питания населения

Неравномерность распределения социальных благ. Концепция развития внутренней продовольственной помощи в РФ. Стимулирование экономического роста АПК за счёт участия в программе отечественных товаропроизводителей. Региональные аспекты реализации программы продовольственной помощи. Параметры определения пищевого статуса. Симптомы алиментарной недостаточности. Пищевые антиоксиданты. Принципиальная возможность коррекции донозологических нарушений с помощью оптимального питания.

##### 4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

##### Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Качество питания как базовый фактор качества жизни</b>			
	Модульная единица 1 <b>Обеспечение высокого качества питания</b>	<b>Лекция № 1.</b> Питание как основной фактор здоровья	тестирование	2
		<b>Лекция №2.</b> Здоровое питание и потребительская корзина	тестирование	2
	<b>ИТОГО</b>			<b>4</b>

##### 4.4. Практические занятия

Таблица 5

##### Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
-------	---	---	------------------------------	--------------

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1. Качество питания как базовый фактор качества жизни</b>			
	Модульная единица 1 <b>Обеспечение высокого качества питания</b>	Занятие 1. Резолюция WHA53.15 по безопасности пищевых продуктов	Защита отчёта по результатам выполнения практической работы	4
		Занятие 2. Анализ потенциальной аллергенности нутриентов с помощью ХЛ-метода		4
	<b>ИТОГО</b>			<b>8</b>

#### 4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины, размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям;
- самотестирование по контрольным вопросам (тестам).

##### 4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

#### Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>Модуль 1. Качество питания как базовый фактор качества жизни</b>			
1	Модульная единица 1 <b>Обеспечение высокого качества питания</b>	Основные причины порчи пищевых продуктов	10
2		Современные способы выявления признаков порчи	12
3		Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием пестицидов в продуктах питания	12
4		Самоподготовка к тестированию	12
5	Модульная единица 2 <b>Организация здорового питания населения</b>	Комплексная оценка питания и пищевого статуса воспитанников кадетского корпуса (г. Красноярск) в ходе пятилетнего мониторинга	12
6		Контроль качества продуктов в условиях организованного питания различных групп населения	12
7		Канцерогенные алиментарные факторы и способы их устранения	12
8		Самоподготовка к тестированию	10
<b>ВСЕГО</b>			<b>92</b>

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ПК-1	1–2	1–2	1–8	тестирование защита отчета по практической работе зачёт

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Карта обеспеченности литературой

### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Австриевских А.Н., Кантере В.М., Сурков И.В., Ермолаева Е.О. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс]. – Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2007. – 268 с. Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785379000882.html>
2. Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2008. Режим доступа: <https://ru.b-ok.cc/book/2899795/5bebd6>
3. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Электронный ресурс]. – М., 2005. – 458 с. Режим доступа: [https://www.studmed.ru/cheurnoy-ip-identifikaciya-i-falsifikaciya-prodovolstvennyh-tovarov-uchebnik\\_d99001881f7.html](https://www.studmed.ru/cheurnoy-ip-identifikaciya-i-falsifikaciya-prodovolstvennyh-tovarov-uchebnik_d99001881f7.html)
4. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Новосибирск, 2002. – 547 с. Режим доступа: <https://studfile.net/preview/5051721/>
5. Кентаре В.М., Матисон В.А., Сазонов Ю.С. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания на основе международного стандарта ИСО 22000 [Электронный ресурс]. – М.: Типография РАСХН, 2006. Режим доступа: [http://www.cnshb.ru/Vexhib/kkpp/04\\_12245.pdf](http://www.cnshb.ru/Vexhib/kkpp/04_12245.pdf)

### 6.2. Дополнительная литература

6. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции [Электронный ресурс]. – М.: Пищепромиздат, 2007. – 538 с. Режим доступа: <https://static.my-shop.ru/product/pdf/315/3149657.pdf>
7. Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок. СПб.: РИО РД, 2004. – 280 с.
8. Безопасность пищевых продуктов / Под ред. Г.Р. Робертса. Электронный ресурс]. – М.: Агропромиздат, 1986. С. 287. Режим доступа: <http://bookre.org/reader?file=473116&pg=2>
9. Науменко Н.В., Потороко И.Ю., Малинин А.В., Цатуров А.В., Назарова О.Д. Афлатоксины зерна и способы минимизации рисков их накопления
10. Комаров А.В., Костина А.О. Способы минимизации рисков и их применение в российской действительности // Экономика и современный менеджмент: теория и практика: сб. ст. по матер. LX междунар. науч.-практ. конф. № 4(58). – Новосибирск: СибАК, 2016. – С. 54-60. Режим доступа: <https://sibac.info/conf/econom/lx/49894>

### 6.3. Программное обеспечение

1. WindowsRussianUpgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePackАкадемическаялицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. KasperskyEndpointSecurity для бизнеса СтандартныйRussianEdition на 1000 пользователей на 2 года (EducatonalLicense) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;

5. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
6. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
7. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

### Карта обеспеченности литературой

Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Дисциплина «Качество продуктов и организация здорового питания населения»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое кол-во экз.	Кол-во экз. в вузе
					печ.	электр.	библ.	каф.		
Лекционные, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов	Позняковский В.М.	Новосибирск: Сибирское университетское издательство	2007	+	-	+	-	12	20
	Безопасность пищевого сырья и продуктов питания на основе международного стандарта ИСО 22000	Кантере В.М., Матисон В.А., Сазонов Ю.С.	М.: Типография РАСХН	2006	+	-		+	2	2/1
	Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие	Дунченко Н.И., Магомедов М.Д., Рыбин А.В.	М.: Дашков и К <sup>о</sup>	2008	+	+	-	+	5	1
	Управление качеством: задачи и решения	Просветов Г.И.	М.: Издательство «Альфа-Пресс»	2009	+	-	-	+	12	1
	Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности	Австриевских А.Н., Кантере В.М., Сурков И.В., Ермолаева Е.О.	Новосибирск: Сиб. унив. изд-во	2007	+	+	+	-	1	2
	ЭУМК Управление качеством (ЭОС Moodle)	Чаплыгина И.А.	Красноярск: КрасГАУ	2014	-	+		+	12	12
	ЭУМК Управление качеством (ЭОС Moodle)	Лесовская М.И.	Красноярск: Красноярский ГАУ	2019	-	+		+	12	12

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

## **7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций**

**Текущая аттестация** обучающихся проводится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине *«Качество продуктов и организация здорового питания населения»* в следующих формах:

- тестирование по тематическим разделам дисциплины;
- защита отчёта по практической работе.

**Промежуточный контроль** по дисциплине *«Качество продуктов и организация здорового питания населения»* проходит в форме зачёта (тестирование).

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE. В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки. Банк тестовых заданий, критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации подробно представлены в фонде оценочных средств по дисциплине.

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Специализированные аудитории, оснащённые мультимедиа-оборудованием и доступом к *web*-ресурсам, лабораторное оборудование, набор презентаций, информационные стенды, иллюстрации, тестовые задания, раздаточный материал (схемы, таблицы, тестовые задания).

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

### *9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся*

Дисциплина *«Качество продуктов и организация здорового питания населения»* преподаётся в одном календарном модуле. Преподавание дисциплины осуществляется по двум модульным единицам. Для успешного освоения каждой модельной единицы обучающийся должен подготовиться к проведению практической работы, выполнить её и защитить отчёт. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге обучающегося. Для самоконтроля и подготовке к защите отчёта имеются перечни вопросов к каждой работе.

Подготовка и проведение занятия письменно фиксируется в специальной тетради. Домашняя подготовка к занятию включает ознакомление с ходом работы, с перечнем вопросов и предварительный подбор теоретического материала из библиографических источников и материалов лекций в соответствии с тематикой и ходом практической работы. Это необходимо для того, чтобы в ограниченное время выполнить все учебные задания и успешно защитить отчёт по результатам выполнения работы.

Студенты, выполнившие практические работы и защитившие отчёты, в полном объёме прошедшие электронное тестирование и не имеющие не отработанных пропусков и академических задолженностей по дисциплине, допускаются к этапу промежуточного контроля – к сдаче зачёта по дисциплине *«Качество продуктов и организация здорового питания населения»*. При условии набора в ходе семестра 86 и более баллов оценка может быть выставлена без сдачи устного зачёта.

### *9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья*

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
  - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послушу:
  - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
  - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются водной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> </ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме увеличенных шрифтом;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла;</li> </ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> <li>• в печатной форме;</li> <li>• в форме электронного документа;</li> <li>• в форме аудиофайла.</li> </ul>

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
<b>На 2023/2024 учебный год в рабочую программу вносятся следующие изменения:</b>			
22.09.2023	Раздел 6.3 Программное обеспечение	<p>Добавлено программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Техэксперт: Пищевая промышленность. Лаборатория. (сетевая лицензия, 10 подключений)</li> <li>– Программно-технологический комплекс ХАССП-Общепит 2.0 (лицензия)</li> <li>– Программно-технологический комплекс Модуль разработки СТО (лицензия)</li> <li>– Программно-технологический комплекс Мастер ТТК 3.0. Разработка и расчет технико-технологических карт. (лицензия)</li> <li>– Программно-технологический комплекс. База с рецептурами НАССР-Общепит, Мастер ТТК 3.0 (лицензия)</li> <li>– Process Optimizer: система анализа и оптимизации бизнес-процессов (лицензия)</li> </ul>	Изменения в рабочую программу дисциплины утверждены на заседании методической комиссии института пищевых производств протокол № 1 от 22.09.2023 г.
	Раздел 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Аудитория 1-07 «Цифровые технологии в управлении качеством пищевых систем»:</li> <li>– мебель ученическая</li> <li>– мультимедийный интерактивный набор (интерактивная доска)</li> <li>– веб-камера</li> <li>– наушники с микрофоном</li> <li>– 15 автоматизированных рабочих мест</li> <li>– цифровой микроскоп (3 шт)</li> </ul>	

Зав. кафедрой ТУКП АПК: Матюшев В.В.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины

### **Качество продуктов и организация здорового питания населения**

для подготовки студентов Института пищевых производств Красноярского ГАУ  
по программе подготовки 19.04.02 – *Продукты питания  
из растительного сырья,*

Направленность: *Управление качеством и безопасностью  
продукции агропромышленного комплекса*

Рабочая программа по дисциплине «**Качество продуктов и организация здорового питания населения**» соответствует рекомендациям научно-методического совета по сельскохозяйственному образованию и рекомендациям Министерства образования и науки России по указанной программе в соответствии с современным компетентностным подходом в рамках ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 *Продукты питания из растительного сырья*, профиль: *Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса*.

Рабочая программа включает все необходимые разделы, предписанные государственным стандартом. Структура и содержание дисциплины оформлены в соответствии с модульным принципом.

Рабочая программа изложена ясным языком, хорошо оформлена.

Перечень рекомендуемой литературы соответствует книгообеспеченности дисциплины библиотечными фондами.

В связи с вышеизложенным считаю, что рабочая программа по дисциплине «**Качество продуктов и организация здорового питания населения**» полностью соответствует образовательным задачам подготовки студентов по направлению 19.04.02 *Продукты питания из растительного сырья*, профиль: *Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса* и рекомендую её к использованию в учебном процессе.

*Рецензент*

д.б.н., профессор,  
профессор кафедры экологии и природопользования  
Института экологии и географии  
ФГАОУ ВО «Сибирский Федеральный Университет»



Мучкина Елена Яковлевна