

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С.Джангазиева

«19» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ»

Составитель(и)	Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий; Палагина М.Ю., ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий;
Согласовано с работодателями:	Юлдашев Р.К. шеф-повар ООО «Терракота»; Корнейченко Н.В. заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»
Направление подготовки / специальность Направленность (профиль) / специализация ОПОП Квалификация (степень)	19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания Технология производства продукции индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная
Год приёма	2025
Курс	4 (по очной форме)/4 (по заочной форме)
Семестр(ы)	7 (по очной форме)/ 7(по заочной форме)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья» является: овладение студентами знаниями о правовых, экономических и организационных аспектах обеспечения безопасности и практическими навыками экспертизы продовольственных сырья и товаров по показателям безопасности.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья»:

- разработка мероприятий по защите продовольственного сырья и продуктов от вредных факторов окружающей среды; □
- определение основных факторов опасности сырья и продовольственных товаров, их влияние на организм человека; □
- разработка видов и методов оценки безопасности продовольственных товаров;
- разработка видов и методов контроля безопасности сырья и продовольственных товаров; разработка мероприятий методов детоксикации пищевых продуктов; □
- изучение причин возникновения пищевых заболеваний и отравлений, организация профилактических мероприятий; □
- разработка видов и методов контроля над применением пищевых добавок.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Безопасность продовольственного сырья» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений в 7 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины **«Безопасность продовольственного сырья»** являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

– «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий»

Знания:

Химический состав пищевых продуктов, входящих в рацион питания человека (макро- и микроэлементы, витамины, аминокислоты, ненасыщенные жирные кислоты и др.)

Правила изготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий с учетом физико-химических свойств ингредиентов.

Способы тепловой обработки сырья и влияние температурных режимов на сохранность витаминов и минералов.

Требования к условиям хранения и перевозки полуфабрикатов и готовой продукции.

Влияние технологических операций на структуру и физико-химические свойства продуктов.

Признаки доброкачественности сырья и продуктов, способы определения порчи и фальсификаций.

Умения:

Определять состав полуфабрикатов и кулинарных изделий и рассчитывать их пищевую ценность.

Проводить оценку качества исходного сырья и конечных продуктов.

Владеть методами идентификации порчи продуктов и фальсификатов.

Применять правила безопасного обращения с продуктами питания при приготовлении полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Организовывать технологический процесс производства, соблюдая санитарные нормы и стандарты качества.

Осуществлять контроль качества выпускаемой продукции на всех стадиях технологического цикла.

Навыки:

Умение планировать рацион питания с учетом требований по обеспечению полноценной и здоровой диеты.

Навык ведения учета расхода сырья и потерь при обработке продуктов.

Способность проводить экспертизу качества готовых блюд и полуфабрикатов.

Профессиональное владение правилами безопасного обращения с пищевыми продуктами.

Уверенное выполнение практических операций по приготовлению кулинарных изделий различной степени готовности.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

- «Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах»
- «организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) профессиональной(ых) (ПК):

ПК-2. Способен управлять технологическими процессами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-4. Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания (в том числе функционального и специализированного назначения)

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-2	ПК-2.1 Разрабатывает систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	Основы технологических процессов; Правила эксплуатации и обслуживания технологического оборудования; Методы оценки качества продукции; Нормативно-	Планировать производственные процессы; Контролировать ход технологического процесса; Повышать производительность и эффективность производства; Производить	Методами анализа и оценки технологических процессов, оценки их эффективности и ресурсоемкости. Умением интерпретировать результаты лабораторных анализов и проверок качества

	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	правовую базу; Информационно-компьютерные технологии; Управление эффективностью процессов; Методики мониторинга и оптимизации технологических процессов	оценку экономической эффективности внедряемых нововведений; Работать с документацией; Решать нестандартные производственные задачи;	продукции. Навыками использования информационных технологий для управления производственным процессом и документооборота м. Способностью оперативно реагировать на возникающие проблемы и быстро решать их, сохраняя стабильность производства. Практическими навыками оперативного руководства бригадами и цехами, координации работы сотрудников. Этикой принятия управленческих решений, направленных на достижение поставленных целей с наименьшими затратами и максимизацией выгоды.
--	---	---	---	---

	ПК-2.2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	Принципы системы менеджмента прослеживаемой пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.	Разрабатывать системы мероприятий по повышению Эффективности технологических Процессов производства Высококачественной безопасной Продукции на всех этапах ее производства и рынке.	методами организации безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, безопасности и контрольно-измерительных приборов и производства общественного питания массового изготовления специализированных
--	---	---	--	--

	ПК-2.3 Контролирует правильность эксплуатации технологического оборудования, технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	Устройство и назначение технологического оборудования, используемого в производстве продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов. Технические паспорта и инструкции по эксплуатации оборудования, правила его настройки и калибровки. Технологические режимы и параметры, установленные нормативно-технической документацией . Порядок аттестации и поверки оборудования, требования по проверке точности измерений и контролю качества работы приборов. Нормативно-правовую базу, регулирующую эксплуатацию технологического оборудования и производство продукции .	Производить осмотр и диагностику технологического оборудования, определять неисправности и отклонения от нормы. Своевременно фиксировать и устранять отклонения в работе оборудования, регулировать технологические параметры. Контролировать соблюдение персоналом инструкций по эксплуатации оборудования и выполнению технологических процессов. Проверять соответствие изготовленной продукции установленным стандартам и техническим условиям. Документировать выявленные несоответствия и вести отчетность по контролю качества продукции и состоянию оборудования.	Методами анализа и интерпретации показаний контрольно-измерительных приборов. Навыками документирования результатов контроля оборудования и качества продукции. Способностью своевременно принять решение в экстренных ситуациях, возникающих при сбоях технологического процесса или поломках оборудования. Этикой профессиональной ответственности за соблюдение норм и стандартов производства, бережное обращение с оборудованием и продукцией надлежащего качества.
--	---	--	--	---

ПК-4	ПК-4.1 Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	принципы постановки эксперимента, методики стандартных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов.	Оценивать влияние новых технологий, видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность производства и рентабельность предприятия.	Навыками разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, теоретическими и экспериментальными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	ПК-4.2 Проводит исследования по заданной методике и анализирует результаты экспериментов	Методы и свойства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания	Планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований.	Основными методами теоретического и экспериментального исследования физических и химических явлений в пищевых системах.
	ПК-4.3 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.	принципы сбора научно-технической информации по инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.	Изучать научно-техническую информацию по инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.	Методикой анализа научно-технической информации по инновационным технологиям в производстве продуктов общественного питания.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 4 зачетные единицы (144 часов).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной формы обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
---------------------------------	--------------------------	----------------------------

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	4	4
Объем дисциплины в академических часах	144	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	36	10
- занятия лекционного типа, в том числе:	18	4
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	18	6
- практическая подготовка (если предусмотрена)	2	2
- консультация (предэкзаменационная)	-	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	108	134
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	Дифференцированный зачет – 7 семестр	Дифференцированный зачет – 7 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

для очной формы обучения										
Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1. Экологические аспекты питания, безопасность и экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции	4		4					27	35	Тест.
Тема 2. Классификация контаминантов загрязнителей и их токсиколого- гигиеническая характеристика	4		4					27	35	Устный опрос
Тема 3. Идентификация, фальсификация и маркировка	5		5					27	37	дискуссия

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо сти, форма промежудо чной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
пищевой продукции										
Тема 4. Генетически модифицированные продукты	5		5	2				27	37	Письменна я работа
Контроль промежуточной аттестации										Дифферен цированн ый зачет
Консультация										
ИТОГО за семестр:	18		18	2				108	144	
Итого за весь период	18		18	2				108	144	

для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час ·	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо сти, форма промежудо чной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1. Экологические аспекты питания, безопасность и экспертиза продовольственнoгo сырья и пищевой продукции	1		1					34	36	Тест.
Тема 2. Классификация контаминантов загрязнителей и их токсиколого- гигиеническая характеристика	1		1					34	36	Устный опрос
Тема 3. Идентификация, фальсификация и маркировка пищевой продукции	1		2					33	36	дискуссия

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо сти, форма промежудо чной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 4. Генетически модифицированные продукты	1		2	2				33	36	Письменно я работа
Контроль промежуточной аттестации										Дифферен цированн ый зачет
Консультация										
ИТОГО за семестр:	4		6	2				134	144	
Итого за весь период	4		6	2				134	144	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции			Общее количество компетенций
		ПК-2	ПК-4		
Тема 1. Экологические аспекты питания, безопасность и экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции	35	+	+		2
Тема 2. Классификация контаминантов загрязнителей и их токсиколого-гигиеническая характеристика	35	+	+		2
Тема 3. Идентификация, фальсификация и маркировка пищевой продукции	37	+	+		2
Тема 4. Генетически модифицированные продукты	37	+	+		2
Итого	144				

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. Экологические аспекты питания, безопасность и экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции

Теоретические основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Предмет и задачи дисциплины; Проблема загрязнения пищевых продуктов; Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.

Гигиеническое регулирование загрязнений пищевых продуктов. Общие принципы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах; Методология риска опасностей загрязнения пищевых продуктов; Обеспечение контроля качества пищевых продуктов. Понятие и виды экспертизы пищевых продуктов.

Тема 2. Классификация контаминантов загрязнителей и их токсиколого-гигиеническая характеристика.

Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами. Понятие пищевых инфекций и пищевых отравлений; Классификация пищевых отравлений; Характеристика пищевых инфекций и отравлений бактериальной природы.

Загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами. Загрязнения продуктов питания химическими элементами. Актуальность проблемы. Токсиколого-гигиеническая характеристика свинца, кадмия. Профилактика загрязнений; Токсиколого-гигиеническая характеристика мышьяка, ртути. Профилактика загрязнений.

Загрязнения пестицидами. Понятие пестицидов, классификация; Токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов; Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции

Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями. Основные источники нитратов и нитритов в пищевом сырье и продуктах питания; Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм; Технологические способы снижения нитратов в пищевом сырье; Нитрозосоединения и их токсическая характеристика.

Диоксины и полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды - потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов. Диоксины и диоксиноподобные соединения; Полициклические ароматические углеводороды (ПАУ); Хлорсодержащие углеводороды.

Тема 3. Идентификация, фальсификация и маркировка пищевой продукции.

Упаковочные материалы. Упаковочные материалы, используемые в пищевой промышленности; Характеристика некоторых видов упаковочных материалов; Вопросы экологии полимерной упаковки

Тема 4. Генетически модифицированные продукты.

Генетически модифицированные источники пищи. Основные определения; Гигиенический контроль за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников; Нормативно-законодательное регулирование создания и применения ГМИ.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий,

отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучающихся.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся***для очной формы обучения***

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол- во часов	Форма работы
Тема 1. Экологические аспекты питания, безопасность и экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции	27	Тест.
Тема 2. Классификация контаминантов загрязнителей и их токсиколого- гигиеническая характеристика	27	Устный опрос
Тема 3. Идентификация, фальсификация и маркировка пищевой продукции	27	дискуссия
Тема 4. Генетически модифицированные продукты	27	Письменная работа

Для заочной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол- во часов	Форма работы
Тема 1. Экологические аспекты питания, безопасность и экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции	34	Тест.
Тема 2. Классификация контаминантов загрязнителей и их токсиколого- гигиеническая характеристика	34	Устный опрос
Тема 3. Идентификация, фальсификация и маркировка пищевой продукции	33	дискуссия
Тема 4. Генетически модифицированные продукты	33	Письменная работа

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word.

Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение

философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Экологические аспекты питания, безопасность и экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции	<i>Лекция-диалог</i>	Тест.	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. Классификация контаминантов загрязнителей и их токсиколого-гигиеническая характеристика	<i>Обзорная лекция</i>	Устный опрос	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. Идентификация, фальсификация и маркировка пищевой продукции	<i>Лекция-диалог</i>	дискуссия	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. Генетически модифицированные продукты	<i>Обзорная лекция</i>	Письменная работа Практическая подготовка	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

– использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));

– использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;

– использование возможностей электронной почты преподавателя;

– использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);

– использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);

– использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных

и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Безопасность продовольственного сырья» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Экологические аспекты питания, безопасность и экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции	ПК-2, ПК-4	Тест.
Тема 2. Классификация контаминантов загрязнителей и их токсиколого-гигиеническая характеристика	ПК-2, ПК-4	Устный опрос
Тема 3. Идентификация, фальсификация и маркировка пищевой продукции	ПК-2, ПК-4	дискуссия
Тема 4. Генетически модифицированные продукты	ПК-2, ПК-4	Письменная работа

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя

Шкала оценивания	Критерии оценивания
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. «Экологические аспекты питания, безопасность и экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции»

Примерное тестовое задание.

1. Что является основным источником загрязнения пищевых продуктов?

- a) Промышленные выбросы и сельскохозяйственная деятельность
- b) Естественное разложение органических веществ
- c) Водопады и озера
- d) Атмосферное давление

Правильный ответ: a) Промышленные выбросы и сельскохозяйственная деятельность

2. Какие вещества наиболее часто обнаруживаются в продуктах питания вследствие антропогенного воздействия?

- a) Микроэлементы и витамины
- b) Тяжелые металлы и пестициды
- c) Белки и углеводы
- d) Жиры и минералы

Правильный ответ: b) Тяжелые металлы и пестициды

3. Какой показатель характеризует потенциальную опасность продукта для здоровья человека?

- a) Калорийность
- b) Срок годности
- c) ГМО-компоненты
- d) Нитраты и нитриты

Правильный ответ: d) Нитраты и нитриты

4. Какое действие оказывает длительное употребление загрязненных токсичными веществами продуктов?

- a) Улучшение обмена веществ
- b) Развитие хронических заболеваний
- c) Повышение иммунитета
- d) Ускорение роста организма

Правильный ответ: b) Развитие хронических заболеваний

5. Кто проводит экспертизу безопасности пищевых продуктов перед выпуском на рынок?

- a) Розничные сети магазинов
- b) Потребители самостоятельно
- c) Санитарно-эпидемиологическая служба
- d) Производители товаров

Правильный ответ: c) Санитарно-эпидемиологическая служба

6. Какова основная цель экологической экспертизы продовольствия?

- a) Определение вкусовых качеств продукта
- b) Оценка уровня содержания полезных витаминов
- c) Проверка соответствия санитарным нормам и требованиям безопасности
- d) Подсчет калорийности блюда

Правильный ответ: с) Проверка соответствия санитарным нормам и требованиям безопасности

7. Почему важно учитывать экологические факторы при выборе пищи?

- a) Для экономии семейного бюджета
- b) Чтобы разнообразить рацион
- c) Из-за риска накопления токсинов и вредных веществ
- d) По эстетическим причинам

Правильный ответ: с) Из-за риска накопления токсинов и вредных веществ

8. Какие продукты считаются экологически чистыми?

- a) Продукты массового производства
- b) Фрукты и овощи с высоким содержанием сахара
- c) Органически выращенные продукты без синтетических удобрений и химикатов
- d) Консервированные товары длительного хранения

Правильный ответ: с) Органически выращенные продукты без синтетических удобрений и химикатов

9. Какой фактор влияет на загрязнение рыбы ртутью?

- a) Вид рыбы
- b) Место обитания рыб (загрязнённые водоёмы)
- c) Способ приготовления
- d) Температура воды

Правильный ответ: b) Место обитания рыб (загрязнённые водоёмы)

10. Как определяется безопасность продукта при экспертизе?

- a) Внешний вид упаковки
- b) Лабораторные исследования химического состава и микробиологического анализа
- c) Рекламная кампания производителя
- d) Количество продаж товара

Правильный ответ: b) Лабораторные исследования химического состава и микробиологического анализа

Тема 2. «Классификация контаминантов загрязнителей и их токсиколого-гигиеническая характеристика»

Примерный перечень вопросов

1. Что такое контаминанты и почему они представляют угрозу для здоровья человека?
2. Каковы основные виды природных контаминантов и их происхождение?
3. Какие типы антропогенных контаминантов существуют и откуда они поступают в пищевые продукты?
4. Чем отличаются между собой природные и антропогенные контаминанты?
5. Перечислите и охарактеризуйте основные классы токсичных соединений (канцерогены, мутагены, эндокринные разрушители).
6. Опишите механизм действия афлатоксинов и последствия их потребления человеком.
7. Почему тяжёлые металлы являются одними из наиболее опасных контаминантов?
8. Приведите примеры веществ, обладающих иммуносупрессивным действием, и поясните их влияние на иммунитет.
9. Какие механизмы способствуют накоплению некоторых контаминантов в организме человека?
10. Объясните различия между острыми и хроническими эффектами отравления контаминантами.

Тема 3 «Идентификация, фальсификация и маркировка пищевой продукции»

Примерный перечень тем для дискуссии

1. Имеют ли общественные объединения право контролировать качество и достоверность информации на упаковках?

2. Является ли потребительская активность важным фактором улучшения ситуации с фальсификацией?
3. Необходима ли общественная поддержка инициатив по повышению прозрачности рынка продуктов питания?

Тема 4. «Генетически модифицированные продукты»

Примерный перечень вопросов для письменной работы.

1. Что подразумевается под генетически модифицированными продуктами?
2. Когда появились первые генетически модифицированные продукты и зачем они были созданы?
3. Какие цели преследуют производители ГМ-продуктов?
4. Какие этапы проходят генетически модифицированные организмы от лаборатории до супермаркета?
5. Какие страны лидируют в производстве и потреблении ГМ-продуктов?
6. Какие культуры чаще всего подвергаются генной модификации?
7. Понятие безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
8. Нормативно-правовая база, регламентирующая безопасность продовольственного сырья в Российской Федерации.
9. Требования технических регламентов Таможенного союза к безопасности продовольственного сырья.
10. Показатели безопасности продовольственного сырья: классификация и критерии оценки.
11. Методы контроля показателей безопасности продовольственного сырья.
12. Антимикробные препараты в ветеринарии и их остаточное количество в сырье животного происхождения.
13. Проблема устойчивости бактерий к антимикробным препаратам и её последствия для продовольственной безопасности.
14. Микотоксины: определение, виды, свойства и профилактика образования.
15. Биохимические показатели безопасности продовольственного сырья растительного происхождения.
16. Физико-химические показатели безопасности продовольственного сырья животного происхождения.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачет

1. Понятие безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.
2. Нормативно-правовая база, регламентирующая безопасность продовольственного сырья в Российской Федерации.
3. Требования технических регламентов Таможенного союза к безопасности продовольственного сырья.
4. Показатели безопасности продовольственного сырья: классификация и критерии оценки.
5. Методы контроля показателей безопасности продовольственного сырья.
6. Антимикробные препараты в ветеринарии и их остаточное количество в сырье животного происхождения.
7. Проблема устойчивости бактерий к антимикробным препаратам и её последствия для продовольственной безопасности.
8. Микотоксины: определение, виды, свойства и профилактика образования.
9. Биохимические показатели безопасности продовольственного сырья растительного происхождения.
10. Физико-химические показатели безопасности продовольственного сырья животного происхождения.
11. Критерии безопасности мясного сырья.
12. Особенности обеспечения безопасности молочного сырья.

13. Безопасность сырья растительных масел и жиров.
14. Современные тенденции развития технологий обработки продовольственного сырья для повышения его безопасности.
15. Основные причины возникновения болезней пищевого происхождения.
16. Патогенные микроорганизмы, представляющие наибольшую опасность для здоровья человека.
17. Предотвращение перекрестного заражения при обработке продовольственного сырья.
18. Понятие НАССР (анализ рисков и критические точки контроля): сущность метода и его практическое применение.
19. Стандарты ISO 22000:2018 применительно к обеспечению безопасности продовольственного сырья.
20. Способы дезинфекции оборудования и помещений при переработке продовольственного сырья.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ПК-4. Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания (в том числе функционального и специализированного назначения)				
1.	Задание закрытого типа	1.Что является основным источником загрязнения пищевых продуктов? а) Промышленные выбросы и сельскохозяйственная деятельность b) Естественное разложение органических веществ с) Водопады и озера d) Атмосферное давление	a	2
2.		2.Какие вещества наиболее часто обнаруживаются в продуктах питания вследствие антропогенного воздействия? а) Микроэлементы и витамины b) Тяжелые металлы и пестициды с) Белки и углеводы d) Жиры и минералы	b	2
3.		3.Какой показатель характеризует потенциальную опасность	d	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	продукта для здоровья человека? а) Калорийность б) Срок годности с) ГМО-компоненты d) Нитраты и нитриты		
4.		4.Какое действие оказывает длительное употребление загрязненных токсичными веществами продуктов? б) Улучшение обмена веществ b) Развитие хронических заболеваний с) Повышение иммунитета d) Ускорение роста организма	d	2
5.		5.Кто проводит экспертизу безопасности пищевых продуктов перед выпуском на рынок? d) Розничные сети магазинов е) Потребители самостоятельно f) Санитарно- эпидемиологическая служба d) Производители товаров	с экспертизу безопасности пищевых продуктов перед выпуском на рынок проводит санитарно- эпидемиологическая служба	2
6.	Задание открытого типа	6.Какова основная цель экологической экспертизы продовольствия?	Проверка соответствия санитарным нормам и требованиям безопасности	3-5
7.		7.Почему важно учитывать экологические факторы при выборе пищи?	Из-за риска накопления токсинов и вредных веществ	3-5
8.		8.Какие продукты считаются экологически чистыми?	Органически выращенные продукты без синтетических удобрений и химикатов	3-5
9.		9.Какой фактор влияет на загрязнение рыбы ртутью?	Место обитания рыб (загрязнённые водоёмы)	3-5
10.		10.Как определяется	Лабораторные	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		безопасность продукта при экспертизе?	исследования химического состава и микробиологического анализа	

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/ баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Практическая работа по теме № 2	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	30	по календарно-тематическому плану
Всего			90	
5.	Блок бонусов			
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		

Всего	10	
Итого:	100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Оценки (баллы)		
Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531549>
2. Новокшанова, А. Л. Пищевая химия : учебник для вузов / А. Л. Новокшанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 307 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15351-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519932>

8.2. Дополнительная литература

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518960>
2. Сметанин, В. Н. Основы дезинфектологии : учебное пособие для вузов / В. Н. Сметанин, Т. Д. Здольник. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13484-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519300>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).