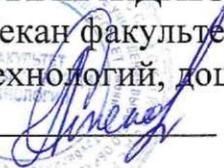


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета перерабатывающих  
технологий, доцент  
 А.В. Степовой  
26 марта 2020 г.



**Рабочая программа дисциплины**

**Разработка нормативно - технической документации на продукты  
питания из животноводческого сырья**

**Направление подготовки**

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
(программа академической магистратуры)**

**Направленность подготовки**

**«Продукты питания животного происхождения»**

**Уровень высшего образования  
Магистратура**

**Форма обучения  
Очная, заочная**

**Краснодар  
2020**

Рабочая программа дисциплины «Разработка нормативно - технической документации на продукты питания из животноводческого сырья» разработана на основе ФГОС ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 21.11. 2014 г. №1487.

Автор:

канд. техн. наук, доцент

  
\_\_\_\_\_ Н.С. Безверхая

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции, протокол №7 от 10.03.2020.

Заведующий кафедрой  
д-р. с.-х. наук, профессор

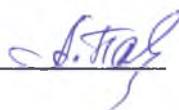
  
\_\_\_\_\_ Н. Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол №7 от 18.03.2020.

Председатель  
методической комиссии  
д-р. тех. наук., профессор

  
\_\_\_\_\_ Е.В. Щербакова

Руководитель  
основной профессиональной  
образовательной программы  
д-р. с.-х. наук, профессор

  
\_\_\_\_\_ А.М. Патиева

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья» являются освоение студентами необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих самостоятельно разработать проект технической документации на продукты питания из животноводческого сырья.

Задачи дисциплины:

- развить способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы
- развить способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами

## 2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

**В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:**

ПК-7 способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы

ПК-21- способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами

## 3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья» относится к вариативной части ОП подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», магистерская программа «Продукты питания животного происхождения».

## 4 Объем дисциплины(180часов, 5 зачетных единиц)

Вид учебной работы	Объем часов	
	очная	заочная
<b>Контактная работа</b>	54	24
В том числе:		
– аудиторная по видам учебных занятий	48	18
–лекции	16	6
–практические занятия	32	12
–экзамен	3	3
– внеаудиторная	-	
Самостоятельная работа, в том числе:	72	147
-курсовой проект	18	18
-контроль	54	9
Всего по дисциплине	180	180

## 5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.

Дисциплина изучается на 1 курсе, в I семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке	ПК-7, ПК-21	1	2	-	6
2	Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий	ПК-7, ПК-21	1	2	4	6
3	Фонд нормативных документов, мясной промышленности	ПК-7, ПК-21	1	2	6	6
4	Информационное обеспечение состояния нормативной базы	ПК-7, ПК-21	1	2	6	6
5	Требования к наименованию и обозначению конкретного продукта	ПК-7, ПК-21	1	2	2	6
6	Отраслевая терминология. Использование нестандартизованных терминов.	ПК-7, ПК-21	1	2	4	8
7	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов	ПК-7, ПК-21	1	2	4	6
8	Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышении конкурентоспособности предприятий	ПК-7, ПК-21	1	2	6	10
9	Курсовой проект					18
9	Итого			16	32	72

Дисциплина изучается на 1 курсе, в 2 семестре.

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)
-------	-------------------	-------------------------	---------	--

				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке	ПК-7, ПК-21	2	2	–	16
2	Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий	ПК-7, ПК-21	2	–	4	16
3	Фонд нормативных документов, мясной промышленности	ПК-7, ПК-21	2	2	–	16
4	Информационное обеспечение состояния нормативной базы	ПК-7, ПК-21	2	–	2	16
5	Требования к наименованию и обозначению конкретного продукта	ПК-7, ПК-21	2	–	2	16
6	Отраслевая терминология. Использование нестандартизованных терминов.	ПК-7, ПК-21	2	–	2	16
7	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов	ПК-7, ПК-21	2	2	2	16
8	Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышения конкурентоспособности предприятий	ПК-7, ПК-21	2	–	–	17
9	Курсовой проект					18
9	Итого			6	12	147

## **6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

### **Методические указания**

1. Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья : метод. рекомендации по выполнению самостоятельных работ / сост. Н. С. Безверхая. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 28 с.

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО**

\*Этап формирования компетенции соответствует номеру семестра

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
-----------------	---

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
ПК-7 способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	
1	Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья
3	Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения
3	Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
4	Преддипломная практика
4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-21 способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами	
1	Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья
3	Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья
3	Технология продуктов питания из животного сырья
4	Преддипломная практика
4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПК-7 способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы					
Знать: назначения, состав, конструкции, принципа работы приборов, типовые технологические схемы производства продукции животного происхождения	Фрагментарные представления об назначениях, составе, конструкции, принципах работы приборов, типовых технологических схемах производства продукции животного происхождения	Неполные представления об назначениях, составе, конструкции, принципах работы приборов, типовых технологических схемах производства продукции животного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об назначениях, составе, конструкции, принципах работы приборов, типовых технологических схемах производства продукции животного происхождения	Сформированные систематические представления об назначениях, составе, конструкции, принципах работы приборов, типовых технологических схемах производства продукции животного происхождения	Доклад

Уметь: пользоваться литературой при самостоятельно м изучении вопросов профессиональн ой деятельности; формировать и анализировать отчетную документацию, включающую протоколы измерений, оформлять результаты научно-исследовательск ой деятельности в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;	Фрагментарное использование умений пользоваться литературой при самостоятельно м изучении вопросов профессиональн ой деятельности; формировать и анализировать отчетную документацию, включающую протоколы измерений, оформлять результаты научно-исследовательск ой деятельности в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;	Несистематическое использование умений пользоваться литературой при самостоятельно м изучении вопросов профессиональн ой деятельности; формировать и анализировать отчетную документацию, включающую протоколы измерений, оформлять результаты научно-исследовательск ой деятельности в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умений пользоваться литературой при самостоятельно м изучении вопросов профессиональн ой деятельности; формировать и анализировать отчетную документацию, включающую протоколы измерений, оформлять результаты научно-исследовательск ой деятельности в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;	Сформированное использование умений пользоваться литературой при самостоятельном изучении вопросов профессиональной деятельности; и анализировать отчетную документацию, включающую протоколы измерений, оформлять результаты научно-исследовательской деятельности в соответствии с требованиями нормативно-технической документации;	
--	--	--	--	--	--

### **7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО**

#### **Темы докладов**

1. Современное состояние и тенденции развития мясоперерабатывающей отрасли. Законодательная база.
2. Фонд нормативных документов, мясной промышленности
3. Техническое регулирование.
4. Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ
5. Формы сертификации. Правила сертификации мяса и мясных продуктов
6. Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышении конкурентоспособности предприятий
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Область применения. Основные понятия.
8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке государств- членов таможенного союза

9.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции. Требование к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции.

10.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции. Требование к процессам производства продуктов убоя и мясной продукции.

11.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Требования к мясной продукции и процессам ее производства.

12.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции.

13.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Требования к упаковке и маркировке продуктов убоя и мясной продукции.

14.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Требования к упаковке и маркировке продуктов убоя и мясной продукции.

15.Требования национального стандарта к производству вареной колбасной продукции. Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей при производстве данной продукции.

16.Требования национального стандарта к производству вареных продуктов из свинины. Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей при производстве данной продукции.

17.Требования национального стандарта к производству копчено-вареных продуктов из свинины. Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей при производстве данной продукции.

18.Требования национального стандарта к производству сырокопченых продуктов из свинины. Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей при производстве данной продукции.

19.Требования национального стандарта к производству консервов мясных «Говядина тушеная» ГОСТ. Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей при производстве данной продукции.

20.Требования национального стандарта к производству консервов мясных «Свинины тушеная» ГОСТ. Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей при производстве данной продукции.

21.Требования национального стандарта к производству консервов мясорастительных. Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей при производстве данной продукции.

22.Требования национального стандарта к производству мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей при производстве данной продукции.

23.Требования национального стандарта к производству копчено-вареных колбасных изделий. Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей при производстве данной продукции.

24.Требования национального стандарта к производству мясных и мясосодержащих паштетов. Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей при производстве данной продукции.

25.Требования национального стандарта к производству сырокопченых колбас. Порядок и периодичность контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей при производстве данной продукции.

### **Вопросы на экзамен**

1.Регламенты стандарта на сельскохозяйственную продукцию.

2. Виды технической документации, регламентирующей качество сельскохозяйственной продукции.
3. Дайте определение стандартизации.
4. Функции стандартизации в условиях рыночных отношений.
5. Структурные разделы стандарта на сельскохозяйственную продукцию.
6. Основные цели и задачи стандартизации.
7. Нормативные документы по стандартизации, действующие в России. Степень обязательности их требований.
8. Порядок разработки стандартов.
9. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.
10. Ведомственный контроль сельскохозяйственной продукции.
11. Сроки действия сертификата соответствия.
12. Подраздел «Методы отбора проб». Что включает в себя система сертификации?
13. Принципы подтверждения соответствия.
14. Формы подтверждения соответствия.
15. Добровольное подтверждение соответствия.
16. Обязательное подтверждение соответствия.
17. Декларирование соответствия.
18. Что подтверждает санитарно-эпидемиологическое заключение?
19. Кто включает в себя порядок проведения сертификации?
20. Изложение текста технического условия.
21. Отраслевая терминология.
22. Использование нестандартизованных терминов.
23. Содержание технических условий.
24. Область применения.
25. Требование к качеству и безопасности пищевой продукции.
26. Нормативные требования к оформлению требований к маркировке и упаковке.
27. Правила транспортирования и хранения.
28. Стандартизация и качественная оценка полуфабрикатов мясных рубленых согласно требованиям ГОСТ Р.
29. Стандартизация и качественная оценка вареных колбас согласно требованиям ГОСТ Р.
30. Стандартизация и качественная оценка мясных консервов согласно требованиям ГОСТ Р.
31. Стандартизация и качественная оценка субпродуктов согласно требованиям ГОСТ Р.
32. Стандартизация и качественная оценка мясосодержащей консервной продукции согласно требованиям ГОСТ Р.
33. Стандартизация и качественная оценка мясных натуральных полуфабрикатов согласно требованиям ГОСТ Р.
34. Стандартизация и качественная оценка мясных консервов для питания детей раннего возраста согласно требованиям ГОСТ Р.
35. Требования национального стандарта к производству вареных продуктов из свинины.
36. Требования национального стандарта к производству копчено-вареных продуктов из свинины.
40. Требования национального стандарта к производству вареных продуктов из свинины.
41. Требования национального стандарта к производству мясных вареных продуктов с использованием субпродуктов.
42. Требования национального стандарта к производству полуфабрикатов из мяса птицы.

43. Требования национального стандарта к производству консервов из птицепродуктов.

44. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

45. Требования к упаковке и маркировке продуктов убоя и мясной продукции.

#### Темы курсовых работ

1. Разработка проекта технической документации на производство вареной колбасной продукции.

2. Разработка проекта технической документации на производство вареных продуктов из свинины.

3. Разработка проекта технической документации на производство копчено-вареных продуктов из свинины.

4. Разработка проекта технической документации на производство сырокопченых продуктов из свинины.

5. Разработка проекта технической документации на производство мясоконсервной продукции.

6. Разработка проекта технической документации на производство мясорастительных консервов.

7. Разработка проекта технической документации на производство мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.

8. Разработка проекта технической документации на производство копчено-вареной колбасной продукции..

9. Разработка проекта технической документации на производство мясных и мясосодержащих паштетов.

10. Разработка проекта технической документации на производство натуральных мясных полуфабрикатов.

11. Разработка проекта технической документации на производство полуфабрикатов из мяса птицы.

12. Разработка проекта технической документации на производство мясных вареных продуктов с использованием субпродуктов.

13. Разработка проекта технической документации на производство консервов из мяса птицы.

14. Разработка проекта технической документации на производство быстрозамороженных мясных блюд.

### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Текущий контроль по дисциплине позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Текущий контроль проводится как контроль тематический (по итогам изучения определенных тем дисциплины) и рубежный (контроль определенного раздела или нескольких разделов, перед тем, как приступить к изучению очередной части учебного материала).

**Доклад**- это развернутое устное сообщение, посвященное заданной теме, сделанное публично. В присутствии слушателей. Основным содержанием доклада

может быть описание состояния дел в какой –либо научной или практической сфере; авторский взгляд на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы.

Доклад изначально планируется как устное выступление и должен соответствовать определенным критериям.

Оценка «пять» ставится при условии:

- работа выполнялась самостоятельно;
- материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;
- работа оформлена с соблюдением всех требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена на высоком и доступном уровне.

Оценка «хорошо» ставится при условии:

- работа выполнялась самостоятельно;
- материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;
- работа оформлена с незначительными отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена хорошо.

Оценка «удовлетворительно» ставится при условии:

- работа выполнялась с помощью преподавателя;
- материал подобран в достаточном количестве;
- работа оформлена с отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена удовлетворительно.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии:

- работа выполнялась с помощью преподавателя;
- материал подобран в недостаточном количестве;
- работа оформлена без соблюдения требований;
- защита проведена неудовлетворительно.

### **Требования при проведении экзамена**

Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов не позднее, чем за месяц до сдачи экзамена.

К экзамену по дисциплине «Технология хранения, переработки и стандартизация рыбы и птицы» допускаются студенты, выполнившие и защитившие лабораторные работы. В процессе оценивания рассматриваются знания и умения студента по выполненным заданиям. Оценивается: качество выполненных работ, наличие всех заданий и полнота их выполнения.

Оценка «отлично» выставляется студенту, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении

практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## **8 Перечень основной и дополнительной литературы**

### **Основная учебная литература:**

1.Киселев Л. Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Киселев Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П. [и др.]. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2012. — 464 с.

2.Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, Мазилкин И. А. – Электрон.дан. – СПб. : Лань, 2013. –173 с.

### **Дополнительная учебная литература:**

1.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М.– Электрон. текстовые данные.–Саратов: Вузовское образование, 2014.– 527 с.

2.Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс] – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа:<https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116> – Образовательный портал КубГАУ.

3. Патиева С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения: учеб. пособие/С.В. Патиева, Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева.– Краснодар:КубГАУ,2015.–326 с.

4. Патиева С.В. Технология производства консервов из животноводческого сырья: учеб. пособие/ С.В. Патиева, Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева.–Краснодар:КубГАУ,2017.– 262 с.

## **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

№	Наименование	Тематика
1	Znanium.com	Универсальная
2	IPRbook	Универсальная
3	Лань	Универсальная
4	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная

#### **Перечень Интернет-сайтов:**

eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

### **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья : метод. рекомендации к выполнению практических работ / сост. Н. С. Безверхая. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 69 с.

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU\\_k\\_PR\\_19.04.03\\_Razrabotka\\_NTD\\_GOTO\\_VO\\_576793\\_v1\\_PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_k_PR_19.04.03_Razrabotka_NTD_GOTO_VO_576793_v1_PDF)

2. Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья : метод. рекомендации по выполнению самостоятельных работ / сост. Н. С. Безверхая. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 28 с.

### **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентационных технологий; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

### 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>

### 11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

## 12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из животноводческого сырья	Помещение №744 ГУК, площадь – 52,8кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции лабораторное оборудование (оборудование лабораторное – 5 шт.; микроскоп – 1 шт.; шкаф лабораторный – 2 шт.; анализатор – 3 шт.; печь – 1 шт.; центрифуга – 1 шт.; гомогенизатор – 1 шт.; мельница – 1 шт.) технические средства обучения	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

		<p>(интерактивная доска – 1 шт.; ибп – 1 шт.; компьютер персональный – 1 шт.; телевизор – 1 шт.); программное обеспечение: Windows, Office специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение № 747 ГУК, посадочных мест – 30; площадь – 52,8кв.м; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.); компьютер персональный — 5 шт.). программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Помещение №510 ГУК, площадь – 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы. лабораторное оборудование (стол лабораторный – 1 шт.; термоштанга – 1 шт.); технические средства обучения (мфу – 1 шт.; экран – 1 шт.; проектор – 1 шт.; сетевое оборудование – 1 шт.; сканер – 1 шт.; ибп – 2 шт.; сервер – 2 шт.; компьютер персональный – 11 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	
--	--	---	--

