

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

Современные аспекты безопасности пищевой продукции

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 «Современные аспекты безопасности пищевой продукции» 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:

д-р. с.-х. наук, профессор


_____ А. М. Патиева

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

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 г.

Председатель


методической комиссии

д-р. тех. наук., профессор

Руководитель

основной профессиональной образовательной программы

д-р. с.-х. наук, профессор


_____ Е.В. Щербакова


_____ А.М. Патиева

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Современные аспекты безопасности пищевой продукции» является ознакомление с передовым отечественным и зарубежным опытом в области обеспечения безопасности пищевой продукции, обучение студентов комплексу теоретических и методических знаний организации, планирования, мотивации и контроля в области управления безопасностью; приобретение студентами практических навыков помощи предприятиям в организации эффективного управления безопасностью продукции и услуг.

Задачи:

- участие в создании систем управления безопасностью пищевой продукции применительно к конкретным условиям производства и реализации продукции на основе отечественных и международных нормативных документов;
- обеспечение выполнения мероприятий по достижению требуемых показателей безопасности пищевой продукции;
- участие в освоении на практике систем управления безопасностью пищевой продукции;
- проведение анализа результатов деятельности производственных подразделений по обеспечению требуемых показателей безопасности пищевой продукции, подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов;
- разработка рабочей проектной и технологической документации в области нормативного обеспечения безопасности продукции.

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК- 6 способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам;

ПК- 9 способность оценивать критические контрольные точки и инновационно -технологические риски при внедрении новых технологий продуктов

ПК-13 готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;

ПК-14 готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Современные аспекты безопасности пищевой продукции» является дисциплиной вариативной части ОП подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 - «Продукты питания животного происхождения», магистерская программа «Продукты питания животного происхождения».

4 Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетные единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа	33	11
в том числе:		
– аудиторная по видам учебных занятий	32	10
– лекции	16	4
– лабораторные работы	16	6
–зачет	1	1
Самостоятельная работа	75	93
в том числе:		
– прочие виды самостоятельной работы	75	4
Итого по дисциплине	108	108

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет.
Дисциплина изучается на 1 курсе, в 1 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	Тема лекции 1 Глобальная стратегия обеспечения безопасности пищевой продукции в мире Вопросы: 1.Укрепление систем эпиднадзора за болезнями пищевого происхождения. 2. Улучшение оценки риска. Разработка методов оценки безопасности продуктов новых технологий. 3.Укрепление научно-	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	1	2	2	10

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	исследовательской и медико-санитарной роли ВОЗ в Кодексе. 4.Укрепление системы информирования и пропаганды в связи с рисками. 4.Улучшение международного и национального сотрудничества. 5.Усиление деятельности по созданию потенциала в развивающихся странах.					
2	Тема лекции 2 Техническое регулирование безопасности пищевой продукции в Таможенном Союзе. Вопросы: 1.Объекты технического регулирования 2.Идентификация пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технического регламента. 3.Общие требования безопасности пищевой продукции.	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	1	2	2	10
3	Тема лекции 3 Продовольственная безопасность в современной России. Вопросы: 1.Нормативно законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. 2.Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. 3. Биологические ксенобиотики. Химические ксенобиотики. 4.Повышение иммунитета и детоксикация организма.	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	1	2	2	10
4	Тема лекции 4 Характеристика и оценка безопасности пищевой продукции Вопросы: 1.Классификация опасностей	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	1	2	2	9

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	пищевой продукции. 2.Оценка рисков.					
5	Тема лекции 5 Мировая практика систем контроля пищевой безопасности Вопросы: 1.Организационная структура в области обеспечения безопасности пищевой продукции. 2.Страны-члены ВТО, имеющие единый орган по организации системы обеспечения безопасности пищевой продукции.	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	1	2	2	9
6	Тема лекции 6 Система НАССР – как одна из эффективных систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Вопрос: Применение правил GMP (надлежащая производственная практика) для предприятий пищевой промышленности.	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	1	2	2	9
7	Тема лекции 7 Микробиологические опасности пищевой продукции Вопрос: 1.Общие принципы пищевой гигиены. 2. Кодекса Алиментариус 3.Характеристика микробиологических опасностей. 4.Барьерные технологии и их влияние на качество и безопасность продуктов питания.	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	1	2	2	9
8	Тема лекции 8 Оценка риска пищевой продукции, полученной с использованием нанотехнологий Вопросы: Оценка безопасности контактирующих с пищевыми про-	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	1	2	2	9

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	дуктами упаковочных материалов, полученных с использованием нанотехнологий.					
Итого				16	16	75

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения
Дисциплина изучается на 1 курсе, в 2 семестре.

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	Тема лекции 1 Глобальная стратегия обеспечения безопасности пищевой продукции в мире Вопросы: 1.Укрепление систем эпиднадзора за болезнями пищевого происхождения. 2. Улучшение оценки риска. Разработка методов оценки безопасности продуктов новых технологий. 3.Укрепление научно-исследовательской и медико-санитарной роли ВОЗ в Кодексе. 4.Укрепление системы информирования и пропаганды в связи с рисками. 4.Улучшение международного и национального сотрудничества. 5.Усиление деятельности по созданию потенциала в развивающихся странах.	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	2	2	–	12
2	Тема лекции 2 Техническое регулирование безопасности пищевой продукции в Таможенном Союзе. Вопросы: 1.Объекты технического ре-	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	2	–	2	10

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	гулирования 2.Идентификация пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технического регламента. 3.Общие требования безопасности пищевой продукции.					
3	Тема лекции 3 Продовольственная безопасность в современной России. Вопросы: 1.Нормативно законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. 2.Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. 3. Биологические ксенобиотики. Химические ксенобиотики. 4.Повышение иммунитета и детоксикация организма.	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	2	–	–	12
4	Тема лекции 4 Характеристика и оценка безопасности пищевой продукции Вопросы: 1.Классификация опасностей пищевой продукции. 2.Оценка рисков.	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	2	2	2	10
5	Тема лекции 5 Мировая практика систем контроля пищевой безопасности Вопросы: 1.Организационная структура в области обеспечения безопасности пищевой продукции. 2.Страны-члены ВТО, имеющие единый орган по организации системы обеспечения безопасности пищевой продукции.	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	2	–	–	16
6	Тема лекции 6 Система	ПК-6;9	2	–	–	15

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	НАССР – как одна из эффективных систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Вопрос: Применение правил GMP (надлежащая производственная практика) для предприятий пищевой промышленности.	ПК-13; ПК-14				
7	Тема лекции 7 Микробиологические опасности пищевой продукции Вопрос: Общие принципы пищевой гигиены Кодекса Алиментариус	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	2	–	–	12
8	Тема лекции 8 Оценка риска пищевой продукции, полученной с использованием нанотехнологий Вопрос: Оценка безопасности контактирующих с пищевыми продуктами упаковочных материалов, полученных с использованием нанотехнологий.	ПК-6;9 ПК-13; ПК-14	2	–	2	6
Итого				4	6	93

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

Современные аспекты безопасности пищевой продукции: метод. рекомендации для самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 24 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_LR_Reglamentirujushchie_aspekty_obespechenija_kachestva_i_bezопасности_produkтов_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdenija_5_81013_v1_.PDF

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

*Этап формирования компетенции соответствует номеру семестра

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
ПК-6 Способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам	
1	Регламентирующие аспекты обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения
1	Современные аспекты безопасности пищевой продукции
4	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-9 способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов	
1	Регламентирующие аспекты обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения
1	Современные аспекты безопасности пищевой продукции
1	Стратегия обеспечения безопасности питания человека
2	Активность воды и стабильность пищевой 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-13 готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;	
1	Регламентирующие аспекты обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения
1	Современные аспекты безопасности пищевой 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-14 готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	
1	Регламентирующие аспекты обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения
1	Современные аспекты безопасности пищевой 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

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-6 Способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам					
Знать: основные профессиональные периодические издания и научно-техническую литературу по производству продуктов питания животного происхождения	Фрагментарные представления об основных профессиональных периодических изданиях и научно-технической литературе по производству продуктов питания животного происхождения	Неполные представления об основных профессиональных периодических изданиях и научно-технической литературе по производству продуктов питания животного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основных профессиональных периодических изданиях и научно-технической литературе по производству продуктов питания животного происхождения	Сформированные систематические представления об основных профессиональных периодических изданиях и научно-технической литературе по производству продуктов питания животного происхождения	Темы рефератов, контрольные задания

<p>Уметь: осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Фрагментарное использование умений осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Несистематическое использование умений осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Сформированное использование умений осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Темы рефератов, контрольные задания</p>
<p>Владеть: осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Фрагментарное использование умений осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Несистематическое использование умений осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Сформированное использование умений осуществлять на хорошем техническом уровне экспертизу научно-технической документации, сопровождающей технологический процесс или производство продуктов питания животного происхождения</p>	
<p>ПК-9 Способность оценивать критические контрольные точки и инновационно - технологические риски при внедрении новых технологий продуктов</p>					

<p>Знать: основные принципы организации контроля, основанной на управлении рисками в критических контрольных точках; порядок организации инновационной деятельности на предприятии; технические и экономические составляющие инновационных проектов;</p>	<p>Фрагментарные представления об основных принципах организации контроля, основанной на управлении рисками в критических контрольных точках; порядке организации инновационной деятельности на предприятии; технических и экономических составляющих инновационных проектов;</p>	<p>Неполные представления об основных принципах организации контроля, основанной на управлении рисками в критических контрольных точках; порядке организации инновационной деятельности на предприятии; технических и экономических составляющих инновационных проектов;</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об основных принципах организации контроля, основанной на управлении рисками в критических контрольных точках; порядке организации инновационной деятельности на предприятии; технических и экономических составляющих инновационных проектов;</p>	<p>Сформированные систематические представления об основных принципах организации контроля, основанной на управлении рисками в критических контрольных точках; порядке организации инновационной деятельности на предприятии; технических и экономических составляющих инновационных проектов;</p>	<p>Темы рефератов, контрольные задания</p>
--	---	--	---	--	--

<p>Уметь: разрабатывать схемы организации производственного контроля, основанного на принципах управления рисками; документы, обеспечивающие выполнение программы контроля; рассчитывать технико-экономические показатели актуальных и инновационных технологий, оценивать технологические, технико-экономические и экологические показатели технологий</p>	<p>Фрагментарное использование умений разрабатывать схемы организации производственного контроля, основанного на принципах управления рисками; документы, обеспечивающие выполнение программы контроля; рассчитывать технико-экономические показатели актуальных и инновационных технологий, оценивать технологические, технико-экономические и экологические показатели технологий</p>	<p>Несистематическое использование умений разрабатывать схемы организации производственного контроля, основанного на принципах управления рисками; документы, обеспечивающие выполнение программы контроля; рассчитывать технико-экономические показатели актуальных и инновационных технологий, оценивать технологические, технико-экономические и экологические показатели технологий</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разрабатывать схемы организации производственного контроля, основанного на принципах управления рисками; документы, обеспечивающие выполнение программы контроля; рассчитывать технико-экономические показатели актуальных и инновационных технологий, оценивать технологические, технико-экономические и экологические показатели технологий</p>	<p>Сформированное использование умений разрабатывать схемы организации производственного контроля, основанного на принципах управления рисками; документы, обеспечивающие выполнение программы контроля; рассчитывать технико-экономические показатели актуальных и инновационных технологий, оценивать технологические, технико-экономические и экологические показатели технологий</p>	
---	---	---	---	--	--

Владеть: методами выявления рисков и критических контрольных точек; навыками проведения испытательных тестов конкретного сырья, материалов, полуфабрикатов; навыками технико-экономического обоснования инновационных проектов;	Отсутствие владения методами выявления рисков и критических контрольных точек; навыками проведения испытательных тестов конкретного сырья, материалов, полуфабрикатов; навыками технико-экономического обоснования инновационных проектов;	Фрагментарное владение методами выявления рисков и критических контрольных точек; навыками проведения испытательных тестов конкретного сырья, материалов, полуфабрикатов; навыками технико-экономического обоснования инновационных проектов;	В целом успешное, но несистематическое владение методами выявления рисков и критических контрольных точек; навыками проведения испытательных тестов конкретного сырья, материалов, полуфабрикатов; навыками технико-экономического обоснования инновационных проектов;	Успешное и систематическое владение методами выявления рисков и критических контрольных точек; навыками проведения испытательных тестов конкретного сырья, материалов, полуфабрикатов; навыками технико-экономического обоснования инновационных проектов;	
ПК-13 готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов					
Знать современные версии систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	Фрагментарные представления о современных версиях систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	Неполные представления о современных версиях систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о современных версиях систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	Сформированные систематические представления о современных версиях систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	Темы рефератов, контрольные задания
Уметь использовать современные версии	Фрагментарное использование умений использовать	Несистематическое использование умений использовать	В целом успешное, но содержащее отдельные	Сформированное использование умений использовать	Темы рефератов, контрольные задания

систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	современные версии систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	пользовать современные версии систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	пробелы умений использовать современные версии систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	пользовать современные версии систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	ния
Владеть современными версиями систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	Отсутствие владения современными версиями систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	Фрагментарное владение современными версиями систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	В целом успешное, но несистематическое владение современными версиями систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	Успешное и систематическое владение современными версиями систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов	Темы рефератов, контрольные задания
ПК-14 Готовность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала					
Знать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Фрагментарные представления о приемах и методах работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Неполные представления о приемах и методах работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о приемах и методах работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Сформированные систематические представления о приемах и методах работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Темы рефератов, контрольные задания, тесты

Уметь использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Фрагментарное использование умений использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Несистематическое использование умений использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умений использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Сформированное использование умений использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Темы рефератов, контрольные задания, тесты
Владеть: приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Фрагментарные представления о приемах и методах работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Неполные представления о приемах и методах работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о приемах и методах работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала происхождения	Сформированные систематические представления о приемах и методах работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Темы рефератов, контрольные задания, тесты

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 образовательной программы.

7. 3.1 Оценочные средства по компетенции «ПК-6 Способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам»

7.3.1.1 Для текущего контроля по компетенции «ПК-6 Способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования

суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам»

Темы рефератов

1. Научное обеспечение безопасности и качества кормов мясного направления.
2. Международная система контроля качества пищевого сырья и продуктов питания
3. Оценка современного состояния обеспечения мясным сырьем индустрии детского и функционального питания
4. Определение экологически безопасных сырьевых зон производства мясного сырья для выработки продуктов детского питания
5. Проблема накопления токсичных элементов в объектах сельскохозяйственных угодий предгорных районов Краснодарского края
6. Проблема загрязнения окружающей среды свинцом
7. Мониторинг содержания токсичных элементов в окружающей среде и мясном сырье, предназначенном для производства детского питания
8. Проблема накопления пестицидов в объектах сельскохозяйственных угодий предгорных районов Краснодарского края
9. Мониторинг содержания нитратов и нитритов в объектах окружающей среды и мясном сырье для выработки продуктов детского и функционального питания

Задания для контрольной работы

1. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.
2. Оценка факторов пищевой токсикоинфекции.
3. Анализ общих факторов загрязнения окружающей среды.
4. Присутствие токсичных металлов в воде и почве. Процессы загрязнения.
5. Присутствие радионуклидов в окружающей среде. Процессы загрязнения.
6. Присутствие нитратов, нитритов и нитрозосоединений в почве, воде и животноводческом сырье. Процессы загрязнения.
7. Оценка воздействия диоксинов и диоксинподобных соединений на здоровье человека.

7.3.1.2 Для промежуточного контроля по компетенции «ПК-6 Способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам»

Вопросы к зачету

1. Основные законы, регулирующие проблему безопасности пищевой продукции в России.

2. Способы оценка безопасности пищевой продукции из животного сырья.
3. Критерии оценки безопасности пищевой продукции из животного сырья.
4. Классификация пищевой продукции по степени безопасности.
5. Международные и региональные организации, занимающиеся вопросами управления качеством продукции.
6. Возможные последствия, вызывающие потребление пищевых продуктов, содержащих микотоксины.
7. Основные источники загрязнения воздуха, воды и почвы.
8. Правила обращения пищевой продукции из животного сырья на рынке.
9. Идентификация пищевой продукции для целей их отнесения к объектам технического регламента
10. Общие требования безопасности к специализированной продукции из животного сырья.

7.3.2 Оценочные средства по компетенции «ПК- 9 способность оценивать критические контрольные точки и инновационно -технологические риски при внедрении новых технологий продуктов»

7.3.2.1 Для текущего контроля по компетенции «ПК- 9 способность оценивать критические контрольные точки и инновационно - технологические риски при внедрении новых технологий продуктов»

Темы рефератов

1. Качество и безопасность мясосодержащих продуктов детского и функционального питания
2. Влияние содержания нитратов и нитритов в кормах на безопасность получаемого мясного сырья
3. Экологические аспекты сельскохозяйственного производства мясного сырья, предназначенного для детского питания.
4. Влияние условий откорма крупного рогатого скота на физико-химические характеристики и безопасность говядины.
5. Профилактика микозов с целью гарантированного получения безопасного мясного сырья.

Задания для контрольной работы

1. Общие понятия инновационно- технологических рисков внедрения новых видов пищевой продукции.
2. Экологичность и безопасные способы получения мясного сырья для производства детских мясных продуктов.
3. Контроль критических точек производства мясной продукции для детей раннего возраста.
4. Контроль критических точек производства мясного сырья для производства экологически безопасных мясных продуктов.

5. Контроль критических точек производства молочного сырья для производства экологически безопасных мясных продуктов.

6. Общие требования к контролю качества и безопасности производства специализированной мясной продукции.

7.3.2.2 Для промежуточного контроля по компетенции «ПК- 9 способность оценивать критические контрольные точки и инновационно - технологические риски при внедрении новых технологий продуктов»

Вопросы к зачету

1.Требование к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе производства.

2.Требование к обеспечению водой процессов производства.

3.Требование безопасности к продовольственному сырью, используемому при производстве пищевой продукции животного происхождения.

4. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции животного происхождения.

5.Требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевой продукции животного происхождения.

6.Требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения.

7.Форма оценки соответствия пищевой продукции и процессов производства, хранения, перевозки и утилизации.

8.Требования к маркировке пищевой продукции из животного сырья.

9.Правила обращения пищевой продукции из животного сырья на рынке государств- членов Таможенного союза.

10. Требования к продуктам удоя и процессам их производства.

7.3.3 Оценочные средства по компетенции «ПК- 13 готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов»

7.3.3.1 Для текущего контроля по компетенции «ПК- 13 готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов»

Темы рефератов

1. Сущность международной сертификации пищевой продукции.

2.Основные принципы управления качеством Стандарта ISO 9001.

3.Сертификация ISO 14001:2004 - системы экологического менеджмента.

4. Сертификация ISO 31000:2009 - системы управления рисками.

5. Сертификация ISO 22000/НАССР - системы менеджмента в области безопасности продовольствия

6. ISO 22000:2005 — общее руководство для управления безопасностью продуктов питания
7. Международный стандарт BRC по безопасности пищевых продуктов
8. Сущность Сертификатов о происхождении товара на международные рынки.
9. Обзоры стандартов и правил сертификации техники в странах АСЕАН

Задания для контрольной работы

1. Основные положения внедрения стандартов ISO 22000.
2. Последствия потребления опасных продуктов питания.
3. Основные аспекты содержания стандартов ISO 22000
4. Аспектам управления безопасностью продуктов питания по правилам международных стандартов.
5. Мотивы для внедрения стандарта ISO 22000:2005
6. Внутренние преимущества внедрения международных стандартов.
7. Внешние преимущества внедрения международных стандартов.

7.3.3.2 Для промежуточного контроля по компетенции «ПК- 9 способность оценивать критические контрольные точки и инновационно - технологические риски при внедрении новых технологий продуктов»

Вопросы к зачету

1. Регламенты ограничение количества патогенных организмов, остаточного количества ветеринарных препаратов и пестицидов, загрязнителей, тяжелых металлов, а также других веществ, которые могут нанести вред человеческому организму.
2. Регламенты использования пищевые добавки при производстве продуктов питания.
3. Требования к составу продуктов питания, основных и дополнительных, предназначенных для употребления детьми и иных особых категорий населения.
4. Требования к маркировке, упаковке, инструкциям по применению и обозначениям, связанным с качеством продуктов питания, безопасностью и питательной ценностью.
5. Требования к качеству продуктов питания.
6. Гигиенические требования во время производства продовольственных продуктов, либо занятий хозяйственной или иной деятельностью, которая может быть связана с продуктами питания.

7.3.4 Оценочные средства по компетенции «ПК-14 готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала.

7.3.4.1 Для текущего контроля по компетенции «ПК-14 готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала»

Темы рефератов

1. Матрица типов включения человека в организацию.
2. Групповые мотивы и мотивационное управление персоналом.
3. Механизм мотивации персонала и его структура.
4. Мотивирующее влияние результатов и процесса труда. Социальная оценка результатов труда.
5. Современная кадровая политика.
6. Разработка и реализация стратегии управления персоналом организации.
7. Стратегическая ориентация на деловую активность сотрудников
8. Анализ и описание работы и рабочего места.
9. Оценка результативности труда руководителей и специалистов управления.
10. Оценка деятельности служб управления персоналом.
11. Оценка эффективности управления адаптацией персонала.
12. Основные направления деятельности менеджера с персоналом организации в современных условиях.
13. Основные характеристики работы и рабочего места.
14. Методы анализа работы: наблюдение, собеседование, вопросники.
15. Оценка эффективности отбора, подбора и расстановки персонала.

Тестовые задания

1. Способы оценки персонала:

- а) оценка потенциала работника, оценка индивидуального вклада, аттестация кадров;
- б) оценка процесса труда, сравнительная оценка с сотрудниками, выполняющими аналогичную работу;
- в) оценка результатов труда и трудовых отношений;
- г) оценка поведения, отношений и результатов труда

2. Принципы подбора и расстановки кадров:

- а) научности; согласованности; автономности;
- б) устойчивости; многоаспектности; прозрачности;
- в) специализации; адаптивности; ритмичности;
- г) соответствия; перспективности; сменяемости

3. Активная профессиональная стажировка специалиста предполагает:

- а) наблюдение за деятельностью опытных специалистов;
- б) стажировку по всему комплексу профессиональных задач;
- в) участие в профессиональных упражнениях, типа деловых игр;
- г) участие в профессиональных упражнениях, наблюдение за деятельностью опытных специалистов и параллельное дублирование деятельности

4. *Определите характеристики, отражающие профессиональную адаптацию сотрудников:*

- а) включение сотрудника в систему взаимоотношений с нормами, традициями, ценностными ориентациями организации;
- б) знакомство с механизмом управления, системой экономических стимулов, мотивов, социальных выплат;
- в) освоение сотрудником дополнительных профессиональных возможностей, формирование профессионально необходимых качеств личности;
- г) освоение новых требований трудовой, производственной и технологической дисциплины, правил трудового распорядка

5. *Уровни профессиональной подготовки кадров:*

- а) начальная профессиональная подготовка;
- б) Средняя профессиональная подготовка, аспирантура, магистратура;
- в) начальная и средняя профессиональная подготовка, высшее профессиональное образование;
- г) специалист, бакалавр, магистр

6. *Методы оценки персонала:*

- а) по деловым качествам, по результатам деятельности, система тестовых методов оценки;
- б) оценка процесса труда, сравнительная оценка с сотрудниками, выполняющими аналогичную работу;

7. *В процессе санитарно-гигиенической адаптации работник*

- а) знакомится с экономическим механизмом управления организации;
- б) осваивает совокупность всех условий, оказывающих различное психофизиологическое воздействие на работника во время труда;
- в) знакомится с особенностями организационного механизма управления, местом своего подразделения и должности в общей системе целей и в организационной структуре;
- г) осваивается с новыми требованиями трудовой, производственной и технологической дисциплины, правилами трудового распорядка

8. *Основная задача подбора и расстановки персонала*

- а) оказание помощи молодым людям и людям, ищущим работу, в выборе профессии, специальности, нахождении места работы или учебы с учетом склонностей и интересов;
- б) заключается в включении новых сотрудников в организацию, предполагает знакомство с правилами и нормами, закрепленными в корпоративной культуре, способами профессиональной деятельности, включением в системы неформальных связей;
- в) выбор наиболее лучших претендентов на вакантную должность;
- г) заключается в решении проблемы оптимального размещения персонала в зависимости

от выполняемой работы

9. *Задачи обучения учащейся молодежи*

- а) повышение квалификации для углубления специальных знаний по специальности;

- б) теоретическая начальная подготовка вне сферы деятельности в сочетании с практической подготовкой по специальности на рабочем месте;
- в) отработка поведения на случай возникновения конфликтных ситуаций;
- г) отработка методики ведения переговоров, принятия решений

10. Типы аттестации по принадлежности к сферам деятельности персонала:

а) очередная аттестация, аттестация по истечении испытательного срока, аттестация при продвижении по службе, аттестация при переводе в другое структурное подразделение;

в) очередная аттестация, аттестация по истечении испытательного срока, аттестация при продвижении по службе;

в) аттестация с целью перевода, продвижения по службе, награждения;

г) аттестация государственного служащего, аттестация научных и научно-педагогических сотрудников, аттестация персонала организации

11. Методы оценки персонала:

а) по деловым качествам, по результатам деятельности, система тестовых методов оценки;

б) оценка процесса труда, сравнительная оценка с сотрудниками, выполняющими аналогичную работу;

в) оценка результатов труда и трудовых отношений;

г) оценка поведения, отношений и результатов труда

12. К административным методам управления персоналом относятся:

а) издание приказов, участие в прибылях;

б) правовое регулирование, издание приказов, формирование структуры органов управления;

в) участие работников в управлении, страхование, ценообразование

13. Теории мотивации, базирующиеся на потребностях и связанных с ними факторах, определяющих поведение человека

а) содержательные теории мотивации;

б) процессуальные теории мотивации;

в) двухфакторная модель Ф. Герцберга;

14. Управление персонала – это функция:

а) кадровой службы;

б) линейных менеджеров;

в) аппарата управления;

г) службы коммуникационных связей.

15. Разъяснение требований к работе относится к:

а) внутри личностным методам управления конфликтами;

б) межличностным методам управления конфликтами;

в) структурным методам управления конфликтами

16. Подходы к внутрифирменному обучению:

а) первичный, вторичный;

б) специализированное, многопрофильное;

в) на рабочем месте, вне рабочего места;

г) экспертный, процессуальный

17. Способы оценки персонала:

- а) оценка потенциала работника, оценка индивидуального вклада, аттестация кадров
- б) оценка потенциала работника;
- в) оценка индивидуального вклада, заполнение оценочных листов, попарное сравнение оцениваемых
- г) оценка индивидуального вклада, аттестация кадров, альтернативное ранжирование

18. *Правила, основные положения и нормы, которым должны следовать руководители и специалисты в процессе управления персоналом*

- а) принципы управления персоналом;
- б) принципы построения системы управления персоналом;
- в) методы управления подсистемой нормирования персонала;
- г) принципы разработки кадровой стратегии

19. *Формирование системы управления персоналом*

а) предполагает рассмотрение сущности персонала организации как объекта управления, процесса формирования поведения индивида, соответствующего целям и задачам организации, методов и принципов управления персоналом;

б) предполагает организацию найма, приема персонала, его деловую оценку, профессиональную ориентацию и адаптацию, обучение, управление его деловой карьерой и служебным продвижением, управление конфликтами и стрессами, высвобождение персонала, взаимодействие руководителей организации с профсоюзами и службами занятости, управление безопасностью персонала;

в) предполагает формирование целей, функций, организационной структуры управления персоналом, вертикальных и горизонтальных функциональных взаимосвязей руководителей и специалистов в процессе обоснования, выработки, принятия и реализации решения.

20. *К экономическим методам управления персоналом относятся:*

- а) правовое регулирование, формирование с структуры органов управления;
- б) участие работников в управлении, страхование, ценообразование,
- в) мотивация трудовой деятельности, капиталовложения

21. *Гигиенические факторы в модели Ф. Герцберга*

- а) связаны с самим характером и сущностью работы;
- б) связаны с окружающей средой, в которой осуществляется работа;
- в) продвижение по службе;
- г) высокая степень ответственности

22. *Пассивная кадровая политика:*

а) руководство осуществляет контроль за симптомами негативного состояния в работе с персоналом;

б) руководство не имеет выраженной программы действий в отношении персонала;

в) руководство имеет не только прогноз, но и средства воздействия на ситуацию, связанную с персоналом

23. Метод творческих совещаний, метод контрольных вопросов, системный анализ, метод декомпозиции, метод последовательной подстановки

- а) методы построения системы управления персоналом;
- б) методы управления персоналом;
- в) методы обучения персонала;
- г) методы оценки персонала

24. Система теоретико-методологических взглядов на понимание и определение сущности, содержания, целей, задач, критериев, принципов и методов управления персоналом, а также организационно-практических подходов к формированию механизма ее реализации в конкретных условиях функционирования организации

- а) технология управления персоналом;
- б) методология управления персоналом;
- в) система управления персоналом;
- г) концепция управления персоналом

7.3.4.2 Для промежуточного контроля по компетенции «ПК-14 готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала»

Вопросы к зачету

1. Управление персоналом: специфика, задачи, основные функции.
2. Персонал как объект управления.
3. Характеристики и структуры персонала. Модели управления персоналом.
4. Ролевая и социальная структура коллектива
5. Методология управления персоналом.
6. Понятие деловой оценки персонала. Методы оценки персонала организации.
7. Организация рабочих мест. Планировка рабочих мест. Техническое оснащение рабочих мест.
8. Совершенствование условий труда. Использование персонала
9. Концепции, виды, методы обучения персонала. Управление обучением персонала.
10. Система управления персоналом.
11. Методы анализа работы
12. Оценка эффективности функционирования и совершенствования системы управления персоналом организации
13. Оценка эффективности системы управления персоналом

8 Перечень основной и дополнительной литературы

Основная учебная литература:

1. Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : ОГУ, 2016. — 150 с. — ISBN 978-5-7410-1418-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/98073> (дата обращения: 23.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей
2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-3141-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108448>

Дополнительная учебная литература

1. Донченко Л. В. Стратегия обеспечения безопасности питания человека : учеб. пособие / Л. В. Донченко, И. В. Соболев. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 89 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Strategija_obespechenija_pitanija_cheloveka_493503_v1_.PDF
2. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>
3. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я.Мотовилов— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168> — ЭБС «IPRbooks».
4. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167> — ЭБС «IPRbooks».
5. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмов, И. А. Макеева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 480 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html>
6. Управление качеством в процессе производства: Учебное пособие / Зайцев Г.Н. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 164 с.: 60x88 1/16. - (Высшее образование: Магистратура) (Обложка) ISBN 978-5-369-01501-8 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/515522>

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень ЭБС

	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.Современные аспекты безопасности пищевой продукции : метод. указания по выполнению лабораторных работ / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 49 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_LR_Reglamentirujushchie_aspekty_obespechenija_kachestva_i_bezопасности_produkтов_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdeniya_5_81013_v1_.PDF

2. Современные аспекты безопасности пищевой продукции: метод. рекомендации для самостоятельной работы / сост. А.М. Патиева, С.В. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 24 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_LR_Reglamentirujushchie_aspekty_obespechenija_kachestva_i_bezопасности_produkтов_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdeniya_5_81013_v1_.PDF

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	https://elibrary.ru/

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	Современные аспекты безопасности пищевой продукции	Помещение №743 ГУК, площадь – 34,8кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции лабораторное оборудование (оборудование лабораторное – 1 шт.; весы – 8 шт.; анализатор – 10 шт.; баня водяная – 1 шт.; дистиллятор – 1 шт.; центрифуга – 2 шт.; калориметр – 1 шт.; осциллограф – 1 шт.; термостат – 2 шт.); технические средства обучения (ибп – 1 шт.; телевизор – 1 шт.); специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

		<p>Помещение №541 ГУК, площадь – 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.</p> <p>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.</p> <p>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>	
--	--	--	--