

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ

Ширяев С.Г.
«26» марта 2024 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность программы	Технология продукции и организация общественного питания
Форма обучения	Очная, заочная

Программа разработана:

Насиров Ю.З. _____ зав.кафедрой _____ канд.экон.наук _____ доцент _____
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры _____ Пищевых технологий
протокол заседания от 12.03.2024 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Насиров Ю.З.
(подпись)

п. Персиановский, 2024 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Индикаторы достижения компетенций:

-Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство (ПК-1.3)

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-2 Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания

Индикаторы достижения компетенций:

-Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПК-2.1)

-Оценивает соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПК-2.3);

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-1	Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-1.3-Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	<i>Знание</i> законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство
			<i>Умение:</i> применять законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство
			<i>Навык и / или опыт деятельности:</i> применять законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство
ПК-2	Осуществлять контроль и оценку	ПК-2.1 Контролирует соблюдение технических и	<i>Знание</i> технических и санитарных условий работы структурных подразделений

	эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	санитарных условий работы структурных подразделений	Умение: соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений
			Навык и / или опыт деятельности: владение навыками контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений
		ПК-2.3-Оценивает соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Знание требований качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
			Умение: оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
			Навык и / или опыт деятельности: владеть навыками оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2021, 2022, 2023,2024 год набора						
3	5/180	10	16	1,3	153,7	экзамен
очная форма обучения 2021,2022,2023,2024 год набора						
3	5/180	18	36	1,3	97,7	экзамен

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1 «Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения»	Раздел 2 «Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения»	Раздел 3 «Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в	Раздел 4 «Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

		пищевых продуктах»	
Раздел 5 «Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением»	Раздел 6 «Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции»	Раздел 7 «Гигиенический контроль за применением БАДов к пище»	-

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2021,2022,2023,2024	
1	Раздел 1 «Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения»	Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля	2	1
2	Раздел 2 «Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения»	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения	2	1
3	Раздел 3 «Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах»	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	3	1
4	Раздел 4 «Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	Загрязнение химическими элементами	3	1
5.	Раздел 5 «Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением»	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве	3	1
6	Раздел 6 «Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции»	Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве	3	0,5
7	Раздел 7 «Гигиенический контроль за применением БАДов к пище»	Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами; Метаболизм чужеродных соединений	2	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			очно	заочно
			2021,2022,2023,2024	
		Антиалиментарные факторы питания Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением Фальсификация пищевых продуктов		
ИТОГО			18	6

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				очно	заочно
				2021,2022, 2023,2024	
1	Раздел 1 «Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения»	Опасности недостатка или избытка пищевых веществ. Опасности микробного происхождения. Идентификация и фальсификация пищевой продукции	защита	5	1
2	Раздел 2 «Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения»	Лабораторная работа №1.Определение качества питьевой воды. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка навыков определения качества питьевой воды Лабораторная работа №2. Изучение методов определения массовой доли влаги в мясе и мясных продуктах. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка навыков определения массовой доли влаги в	защита	5	2

		мясе и мясных продуктах . Лабораторная работа №3. Изучение методов определения массовой доли жира в мясе и мясных продуктах. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка навыков определения массовой доли жира в мясе и мясных продуктах			
3	Раздел 3 «Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах»	Лабораторная работа №4 Определение видовой принадлежности мяса. Определения контаминантов химического и биологического происхождения в продуктах питания Лабораторная работа №5 Определение качества эмульсии <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка навыков определения качества эмульсии	контрольная защита	5	2
4	Раздел 4 «Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	Опасности чужеродных веществ из внешней среды	опрос	5	1
5	Раздел 5 «Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением»	Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок	опрос	6	1
6	Раздел 6 «Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции»	Технологические вспомогательные средства	контрольная		1

7	Раздел 7 «Гигиенический контроль за применением БАДов к пище»	Опасности природных компонентов пищевой продукции	опрос	5	2
Итого				36	10

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения	
			2021, 2022, 2023, 2024	
			Очная	Заочная
1	Раздел 1 «Продовольственная безопасность : понятие, сущность и пути достижения»	Каковы основные положения Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Перечислите критерии, на основании которых пищевая продукция может быть отнесена к некачественной и опасной. Каков порядок действия в отношении такой продукции.	10	22
2	Раздел 2 «Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения»	Кратко охарактеризуйте действие на человеческий организм так называемых социальных токсикантов. Какую опасность представляют для здоровья человека биогенные амины. Приведите примеры.	10	22
3	Раздел 3 «Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах»	Какие токсичные вещества природного происхождения могут встречаться в пищевых продуктах? Какие профилактические мероприятия можно провести для устранения или минимизации риска попадания природных токсинов в продукты питания. Какие методы детектирования продуктов амплификации лежат в основе проведения количественного анализа?	10	22
4	Раздел 4 «Основы	С какой целью проводят генетическую модификацию сельскохозяйственных	10	22

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения	
			2021, 2022, 2023, 2024	
			Очная	Заочная
	радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	растений и животных? Какая потенциальная опасность может заключаться в пищевых продуктах из ГМИ. Какие виды продовольственного сырья и пищевых продуктов, полученных из ГМИ, можно не проверять на безопасность.		
5	Раздел 5 «Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением»	Дайте краткую характеристику фосфорорганических, ртутьорганических и металлосодержащих пестицидов. Какие методы анализа применяются для определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах	20	22
6	Раздел 6 «Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции»	Какие группы полигалогенированных углеводов Вам известны? Укажите источники их поступления в окружающую среду и продукты питания. Охарактеризуйте токсическое действие полигалогенированных углеводов на организм человека.	20	22
7	Раздел 7 «Гигиенический контроль за применением БАДов к пище»	Из каких компонентов складывается радиационный фон земли. Какие наиболее опасные техногенные радионуклиды нормируются в пищевых продуктах. Какое биологическое действие оказывает радиация. Каким образом происходит распределение радионуклидов в организме человека и сельскохозяйственных животных	17,7	21,7
Всего			97,7	153,7
Подготовка к промежуточной аттестации			27	9
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,3	1,3
Итого			126	164

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения»	Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206126 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206126
	Ярован, Н.И. Современные методы идентификации веществ в животноводстве : учебное пособие / Н.И. Ярован, Н.В. Ермакова, В.М. Маркина. — Орел : ОрелГАУ, 2014. — 188 с. — ISBN 978-5-93382-231-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71457 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/71457
Раздел 2 «Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения»	Гуринович, Г. В. Управление качеством продукции : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 123 с. — ISBN 979-5-89289-119-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102689 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/102689
Раздел 3 «Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах»	Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129225 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/129225
Раздел 4 «Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206126 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206126
Раздел 5 «Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их	Гуринович, Г. В. Управление качеством продукции : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 123 с. — ISBN 979-5-89289-119-5. — Текст : электронный //	https://e.lanbook.com/book/102689

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
применением»	Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102689 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 6 «Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции»	Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129225 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/129225
Раздел 7 «Гигиенический контроль за применением БАДов к пище»	Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206126 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206126

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навыки (или)опыт деятельности
ПК-1/1.3	Осуществлять управление материальными и ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	применять законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	Использования законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство

ПК-2/2.1/2.3	Осуществляют контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	- технических и санитарных условий работы структурных подразделений - требований качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	- соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений - оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	- владение навыками контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений - владеть навыками оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
--------------	--	--	--	--

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения дисциплине	Критерии показателей оценивания результатов обучения			
	«незачтено»	«зачтено»		
Этап Знать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство (ПК-1/1.3)	Фрагментарные знания - законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство / Отсутствие знаний	Неполные знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	Сформированные и систематические знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство
Этап уметь - применять законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство (ПК-1/1.3)	Фрагментарное умение - применять законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство	В целом успешное, но не систематическое умение - применять законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение - применять законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое	Успешное и систематическое умение применять законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое

		законодательство		законодательство
<p>III Этап Владеть навыками использования законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство (ПК-1/1.3)</p>	<p>Фрагментарное применение Навыков Использования законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство</p>
<p>I Этап Знать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство (ПК-2/2.1/2.3)</p>	<p>Фрагментарные знания / - технические и санитарные условия работы структурных подразделений - требования качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания - технических и санитарных условий работы структурных подразделений - требований качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технических и санитарных условий работы структурных подразделений - требований качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания - технических и санитарных условий работы структурных подразделений - требований качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>
<p>II Этап Уметь- соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений - оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПК-2/2.1/2.3)</p>	<p>Фрагментарное умение - - соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений - оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений - оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений - оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>	<p>Успешное и систематическое умение соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений - оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>

<p>Шэтап Владетьнавы- камаи -владение навыкамаи контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений - владеть навыкамаи оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПК- 2/2.1/2.3)</p>	<p>Фрагментарное применение Навыков -владение навыкамаи контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений - владеть навыкамаи оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не системати- ческое приме- нениенавыков -владение навыкамаи контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений - владеть навыкамаи оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>	<p>Вцеломуспеш- ное,нонесисте- матическое при- менениенавыков -владение навыкамаи контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений - владеть навыкамаи оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>	<p>Вцеломуспеш- ное,нонеси- стематическое применение навыков -владение навыкамаи контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений - владеть навыкамаи оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>
---	--	---	--	--

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов как одна из основных составляющих их качества.
2. Проблема продовольственной безопасности на международном уровне.
3. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства
4. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ.
5. Природные компоненты пищи и их действие на организм человека.
6. Безопасность генетически модифицированных источников пищи.
7. Методология оценки безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования.
8. Загрязнения токсичными элементами
9. Загрязнение пестицидами.
10. Загрязнение диоксинами, соединениями азота, ПАУ, микотоксинами
11. Основные принципы радиозащитного питания.
12. Нормативно-правовая база, обеспечения радиационной безопасности
13. Термины и определения. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок
14. Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
15. Законодательная и нормативная база БАД.
16. Термины и определения БАД.
17. Классификация БАД.
18. Контроль за применением БАД

19. Опасности недостатка или избытка пищевых веществ в БАД
20. Опасности микробного происхождения
21. Идентификация и фальсификация пищевой продукции
22. Опасности чужеродных веществ из внешней среды
23. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок
24. Технологические вспомогательные средства
25. Опасности природных компонентов пищевой продукции

Задания для подготовки к зачету, экзамену

ПК-1 Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-1.3-Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство

Знать законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство.

1. Опасности чужеродных веществ из внешней среды
2. Методология оценки безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования.

Уметь -применять законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство.

1. Опасности чужеродных веществ из внешней среды
2. Методология оценки безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования.

Навык -применять законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство

1. Опасности чужеродных веществ из внешней среды
2. Методология оценки безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования.

ПК-2.1/2.3

Знать - технические и санитарные условия работы структурных подразделений
- требования качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

1. Опасности чужеродных веществ из внешней среды
2. Методология оценки безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования.

Уметь

- соблюдать технические и санитарные условия работы структурных подразделений
- оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

1. Опасности чужеродных веществ из внешней среды
2. Методология оценки безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования.

Навык

- владение навыками контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений

- владение навыками оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

1. Опасности чужеродных веществ из внешней среды
2. Методология оценки безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования.

Типовой экзаменационный билет № 0

1. Классификация БАД.
2. Методология оценки безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования.
3. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства.

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Экзаменатор _____

Заведующий кафедрой _____

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ПК-1 Осуществлять управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-1.3 Знает законодательство Российской Федерации, регулиующее деятельность предприятий питания и трудовое законодательство

Задания закрытого типа:

1. Основным источником поступления нитратов в организм человека являются продукты

- А. растительного происхождения
- Б. животного происхождения

Правильный ответ: А

2. Чем загрязняется растительное сырье в сельском хозяйстве

- А. нитратами и пестицидами
- Б. металлами и пестицидами
- В. нитратами и антибиотиками

Правильный ответ: А

3. Какие продукты чаще всего могут содержать повышенные количества свинца

- А. консервы в жестяной таре
- Б. консервы в стеклянных банках
- В. молочные

Правильный ответ: А

4. Что способствует образованию бенз(а)пирена в продуктах?

- А. замораживание
- Б. копчение
- В. варка
- Г. подгорание

Правильный ответ: Б, Г

5. Установите соответствие между определениями

1. Мясорастительный	А) пищевой продукт, изготовленный с использованием или без использо
---------------------	---

продукт: ...	немясных ингредиентов, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %.
2. Мясосодержащий продукт:	Б) мясосодержащий продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30 % до 60 % включительно.
3. Мясной продукт:	В) пищевой продукт, изготовленный с использованием немясных ингредиентов в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов свыше 5 % до 60 % включительно.

Правильный ответ: 2-в, 1-б, 3-а

Задания открытого типа:

1. Гарантирует ли тепловая обработка уничтожение токсинов, выделенных бактериями в течение жизненного цикла

Правильный ответ: нет

2. При попадании в организм белкового энтеротоксина, вырабатываемого *Staphylococcus aureus* возникает _____

Правильный ответ: пищевой токсикоз

3. Является ли обязательным наличие жизнеспособных микроорганизмов для возникновения токсикоза

Правильный ответ: нет

4. Микотоксины – это...

- а) пестициды
- б) антибиотики
- в) ядовитые грибы

Правильный ответ: в

5. Укажите название заболевания, передающееся путем потребления блюда из рыбы, подвергнутой недостаточной тепловой обработке

Правильный ответ: описторхоз

6. Количество переданной организму энергии и излучения называется _____

Правильный ответ: дозой

7. Наиболее предпочтительным способом кулинарной обработки пищевого сырья в условиях повышенного загрязнения окружающей среды радиоактивными веществами является _____

Правильный ответ: варка

8. Для человека представляют особую опасность _____

Правильный ответ: радионуклиды

9. _____ это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов

Правильный ответ: пищевые добавки

10. Какой вид сертификации применяется в отношении БАД

Правильный ответ: добровольная

11. Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов

Правильный ответ: да

12. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве _____

Правильный ответ: 50% или 100%

13. Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется _____

Правильный ответ: допустимым уровнем ксенобиотиков

14. _____ вещества действуют как аллергены

Правильный ответ: сенсibiliзирующие

15. Вулканы, космос, почва и другие природные стихийные загрязнители относятся к _____

Правильный ответ: природным источникам загрязнения

ПК-2 Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания

ПК-2.1 Контролирует соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Задания закрытого типа:

1. Наличие возбудителей болезней, живых личинок, яиц и цист относятся к показателям безопасности

А. паразитологическим

Б. радиоактивным

В. химическим

Правильный ответ: А

2. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве _____

А. 30% или 50%

Б. 20% или 50%

*В. 50% или 100%

Правильный ответ: В

3. Какие продукты чаще всего могут содержать повышенные количества свинца

А. консервы в жестяной таре

Б. консервы в стеклянных банках

В. молочные

Правильный ответ: А

4. Что способствует образованию бенз(а)пирена в продуктах?

- А. замораживание
- Б. копчение
- В. варка
- Г. подгорание

Правильный ответ: Б, Г

5. Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется

- А. допустимым уровнем ксенобиотиков
- Б. летальной дозой ксенобиотиков
- В. мутагенной дозой ксенобиотиков

Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

1. Гарантирует ли тепловая обработка уничтожение токсинов, выделенных бактериями в течение жизненного цикла

Правильный ответ: нет

2. При попадании в организм белкового энтеротоксина, вырабатываемого *Staphylococcus aureus* возникает _____

Правильный ответ: пищевой токсикоз

3. Является ли обязательным наличие жизнеспособных микроорганизмов для возникновения токсикога

Правильный ответ: нет

4. Микотоксины – это...

- а) пестициды
- б) антибиотики
- в) ядовитые грибы

Правильный ответ: в

5. Укажите название заболевания, передающееся путем потребления блюда из рыбы, подвергнутой недостаточной тепловой обработки

Правильный ответ: описторхоз

6. Количество переданной организму энергии излучения называется _____

Правильный ответ: дозой

7. Наиболее предпочтительным способом кулинарной обработки пищевого сырья в условиях повышенного загрязнения окружающей среды радиоактивными веществами является _____

Правильный ответ: варка

8. Для человека представляют особую опасность _____

Правильный ответ: радионуклиды

9. _____ это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов

Правильный ответ: пищевые добавки

10. Какой вид сертификации применяется в отношении БАД

Правильный ответ: добровольная

11. Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов

Правильный ответ: да

12. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве _____

Правильный ответ: 50% или 100%

13. Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется _____

Правильный ответ: допустимым уровнем ксенобиотиков

14. _____ вещества действуют как аллергены

Правильный ответ: сенсibilизирующие

15. Вулканы, космос, почва и другие природные стихийные загрязнители относятся к _____

Правильный ответ: природным источникам загрязнения

ПК-2.3-Оценивает соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

Задания закрытого типа:

1. Какая единица используется для нормирования радионуклидов

- А. Зиверт /Зв/
- Б. бэр
- В. Беккерель /Бк/

Правильный ответ: В

2. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве

- А. 30% или 50%
- Б. 20% или 50%
- *В. 50% или 100%

Правильный ответ: В

3. Какие продукты чаще всего могут содержать повышенные количества свинца

- А. консервы в жестяной таре
- Б. консервы в стеклянных банках
- В. молочные

Правильный ответ: А

4. Виды растений, в которых успешно функционирует ген (или гены) пересаженные из других видов растений или животных

- А. Трансгенные
- Б. биосинтетические
- В. селекционные

Правильный ответ: А

5. Установите соответствие между определениями

1. Потемнение меда	А) после обработки ульев муравьиной или щавелевой кислотами, нафталином, фенотиазолином и другими веществами.
-----------------------	---

возникает...	
2. Вспенивание меда возникает	Б) при длительном хранении в комнатных условиях (20-25 °С) или хранении его в алюминии таре.
3. Появление посторонних запахов происходит	В) в процессе его длительного перемешивания, а т: же при многократном переливании повышенным содержанием белков веществ (верескового, гречишного, фацелиевого, пады). Проявляется в виде обильных мелких пузырьков воздуха, находящихся на поверхности или в объеме. Устраняется нагреванием меда при 50 °С в течение 5-10 ч и последующим отстаиванием.

Правильный ответ: 2-в, 1-б, 3-а

Задания открытого типа:

1. *Цвет* меда в определенной степени может указывать на его _____ происхождение. Он зависит в основном от природы красящих веществ, содержащихся в нектаре, а также от происхождения, времени сбора и места произрастания медоносов.

Правильный ответ: ботаническое

2. *Вкус* меда обычно сладкий, приятный. Сладость меда зависит от концентрации _____ и их вида. Самым сладким, приторным вкусом обладает белоакациевый, а также мед с фруктовых деревьев, в котором много _____.

Правильный ответ: Сахаров и фруктозы

3. *Аромат* меда обусловлен комплексом _____ веществ. Каждый вид меда имеет специфический, свойственный только ему, аромат цветков — источников нектара. На основании данного показателя можно судить о качестве и, в некоторой степени, о ботаническом происхождении меда.

Правильный ответ: ароматических

4. *Натуральный мед* содержит, _____ переходящие в него из нектара. Эти вещества раздражают слизистую оболочку рта и гортани

Правильный ответ: полифенольные соединения

5. _____ меда зависит от его химического состава, температуры, сроков хранения. Она может быть жидкой, вязкой, очень вязкой, плотной или смешанной.

Правильный ответ: Консистенция

6. Количество переданной организму энергии излучения называется _____

Правильный ответ: дозой

7. Наиболее предпочтительным способом кулинарной обработки пищевого сырья в условиях повышенного загрязнения окружающей среды радиоактивными веществами является _____

Правильный ответ: варка

8. Для человека представляют особую опасность _____

Правильный ответ: радионуклиды

9. _____ это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов

Правильный ответ: пищевые добавки

10. Какой вид сертификации применяется в отношении БАД

Правильный ответ: добровольная

11. Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов

Правильный ответ: да

12. Летальная доза, это доза, вызывающая при однократном введении гибель экспериментальных животных в количестве _____

Правильный ответ: 50% или 100%

13. Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется _____

Правильный ответ: допустимым уровнем ксенобиотиков

14. _____ вещества действуют как аллергены

Правильный ответ: сенсibiliзирующие

15. Цветочный мед всегда содержит невидимую простым глазом примесь цветочной _____. Наличие _____ определенного вида растения служит подтверждением ботанического происхождения меда.

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;

- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;

- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения»	ПК-1/1.3 ПК2/1/2.3	I этап II этап III этап	Устный опрос	1-е занятие
Раздел 2 «Классификация потенциально опасных	ПК-1/1.3 ПК2/1/2.3	I этап II этап	Письменный опрос	2-е занятие

веществ пищи и основные пути ее загрязнения»		III этап		
Раздел 3 «Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах»	ПК-1/1.3 ПК2/1/2.3	I этап II этап III этап	Контрольная работа	3-е занятие
Раздел 4 «Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»	ПК-1/1.3 ПК2/1/2.3	I этап II этап III этап	Контрольный устный опрос	4-е занятие
Раздел 5 «Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением»	ПК-1/1.3 ПК2/1/2.3	I этап II этап III этап	Контрольная работа	5-е занятие
Раздел 6 «Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции»	ПК-1/1.3 ПК2/1/2.3	I этап II этап III этап	Доклад с презентацией	6-е занятие
Раздел 7 «Гигиенический контроль за применением БАДов к пище»	ПК-1/1.3 ПК2/1/2.3	I этап II этап III этап	Контрольная работа	7-е занятие

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку

более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
			выводы сделаны и/или обоснованы.	
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия

ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке /
---------------------	---------------------------

	ссылка на ЭБС
Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206126 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206126
Гуринович, Г.В. Управление качеством продукции : учебное пособие / Г.В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 123 с. — ISBN 979-5-89289-119-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102689 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/102689
Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129225 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/129225
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Ярован, Н.И. Современные методы идентификации веществ в животноводстве : учебное пособие / Н.И. Ярован, Н.В. Ермакова, В.М. Маркина. — Орел : ОрелГАУ, 2014. — 188 с. — ISBN 978-5-93382-231-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71457 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/71457

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации

преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

9. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения

MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень профессиональных баз данных

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google.

информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
------------------------	----------------------------------

<p>Аудитория № 608 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, комплект мебели для аудитории, доска).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук, экран (переносные); учебно-наглядные пособия (плакат), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Аудитория № 610 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор; ноутбук (переносной); выдвижной экран для проектора с электроприводом); учебно-наглядные пособия (стенды), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплины.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.Мичурина, дом № 26</p>
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г между ФГБОУ ВО «Донской</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п.Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом №27</p>

<p>ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	
<p>Аудитория № 607а Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью для хранения оборудования (шкафы, столы).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук; специализированное учебное оборудование - нитрат-тестер, рН-ионметр, термометр жидкостный, дозиметр, йогуртница, рН-метр стационарный.</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 от ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 26</p>