Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 19.09.2023 06:03:03

Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98c39103031229e31au0377cDe41499. образовательное учреждение

высшего образования

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология

СОГЛАСОВАНО

уководитель ОПОП

Ю.А. Динер

Thous 20 Dr.

УТВЕРЖДАЮ

Декан

О.В.Косенчук

03» mon 2021.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА дисциплины

Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность пищевых продуктов

Направленность «Обеспечение качества и безопасности сырья и пищевой продукции»

Обеспечивающая проведение дисциплины кафедра -

Разработчик (и) РП: Канд.техн.наук, доцент

Внутренние эксперты:

Председатель МК, Канд.техн.наук, доцент

Начальник управления информационных технологий

Заведующий методическим отделом УМУ

Директор НСХБ

Товароведения, стандартизации и управления качеством

101 H.A.HO

Н.А.Юрк

Кещ П.И. Ревякин

Г.А. Горелкина

и.м. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования магистратура по направлению подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 11 августа 2020 г. № 943;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра, по направлению 27.04.01 Стандартизация и метрология, направленность (профиль) Обеспечение качества и безопасности сырья и пищевой продукции.

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП;
 - относится к дисциплинам по выбору;
 - является дисциплиной обязательной для изучения, если выбрана обучающимися.
- **1.3** В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологический и организационно-управленческий, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: направлена на формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области безопасности пищевых продуктов.

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

| Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина | | Код и наименование индикатора достижений | Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения) | | | |
|---|---|--|--|---|---|--|
| код | наименование | компетенции | знать и понимать | уметь делать (действовать) | владеть навыками (иметь навыки) | |
| | | Профессио | нальные компе | тенции | | |
| ПК-5 | Способен обеспечивать безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции | ИД-1 _{ПК-5} анализирует сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности ИД-2 _{ПК-5} выявляет проблемы в | показатели безопасности пищевых продуктов нормативные документы в области | анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции находить пути решения проблем в | выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции контроля показателей безопасности в | |
| | | области обеспечения качества и безопасности и пути их решения на основе приобретенных знаний ИД-3 _{Пк-5} | безопасности пищевой продукции | области безопасности пищевой продукции | соответствии с требованиями нормативных документов | |
| | | ν1 <u>H</u> ~O∏K-5 | JIAIIDI | ООЕСПЕЧИВАТЬ | управления | |

| обеспечивает | жизненного | безопасность | безопасностью |
|----------------|------------|-----------------|---------------|
| безопасность и | цикла | пищевой | продукции |
| качество | продукции | продукции на | |
| пищевой | | всех этапах | |
| продукции на | | жизненного | |
| всех этапах | | цикла продукции | |
| жизненного | | | |
| цикла | | | |
| продукции | | | |

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках дисциплины

| | | | | | Уровни сформиров | анности компетенций | | | | |
|------------------|------------------------------|---|--|---|-------------------------------------|--|---|--------------------------|--|--|
| | | | | компетенция не сформирована | минимальный | средний | высокий | | | |
| | | | | | Оценки сформиров | анности компетенций | · | | | |
| | | | | Не зачтено | | | | | | |
| | | | | Характеристика сформированности компетенции | | | | | | |
| | | | _ | Компетенция в полной | 1. Сформиро | ванность компете | енции соответствует | | | |
| Индекс и | Код | 14 | Показатель | мере не | | | цихся знаний, умений, | Формы и средства | | |
| название | индикатора достижений | Индикаторы компетенции | оценивания – знания, умения, навыки | сформирована. | • | • | решения практических | контроля формирования | | |
| компетенции | компетенции | компетенции | (владения) | Имеющихся знаний, | (профессиональн | , | | компетенций | | |
| | Компотопции | | (Владонил) | умений и навыков недостаточно для | | ность компетенции і Імеющихся знаний, | в целом соответствует умений, навыков и | Компотопции | | |
| | | | | решения практических | | • | решения стандартных | | | |
| | | | | (профессиональных) | · · | фессиональных) зада | | | | |
| | | | | задач | 3. Сформированн | ность компетенции п | олностью соответствует | | | |
| | | | | | | | умений, навыков и | | | |
| | | | | | • | | для решения сложных | | | |
| | | | | <u> </u> Критерии оценива | | фессиональных) зада | <u>14.</u> | | | |
| | | Полнота | показатели | Не знает показатели | | и степени знает по | казатели безопасности | | | |
| | | знаний | безопасности пищевых | безопасности пищевых | пищевых продукто | | nasarenn occonacnocin | | | |
| | | | продуктов | продуктов | | безопасности пищевь | ых продуктов | | | |
| | | | | | | | ти пищевых продуктов | | | |
| | | Наличие | анализировать | Не умеет | | | нализировать сущность | | | |
| | | умений сущность проблем области обеспече | | | анализировать сущность проблем в | проблем в обл продукции | асти обеспечения | безопасности пищевой | | |
| | | | области обеспечения безопасности пищевой | области обеспечения | продукции Умеет анализи | ровать сущность | проблем в области | | | |
| | ИД-1 _{ПК-5} | | продукции | безопасности пищевой | | ровать сущность эпасности пищевой про | | | | |
| П/ Б | 1 11103 | | | продукции | | | ъ сущность проблем в | | | |
| ПК-5 Способен | | | | 1 . 4 | области обеспече | ния безопасности пиц | цевой продукции | Вопросы | | |
| обеспечивать | | Наличие | выявления сущности | Не владеет навыками | | • • | пения сущности проблем | заключительного | | |
| безопасность | | навыков | проблем в области | выявления сущности | | чения безопасности п | | тестирования по | | |
| и качество | | (владение опытом) | обеспечения безопасности пищевой | проблем в области обеспечения | | ли выявления сущно пасности пищевой про | сти проблем в области | результатам освоения | | |
| пищевой | | OTIBITOM) | продукции | безопасности пищевой | | | одукции ия сущности проблем в | дисциплины, | | |
| продукции на | | | | продукции | | ния безопасности пиц | | стендовый | | |
| всех этапах | | Полнота | нормативные | Не знает нормативные | | | мативные документы в | доклад/электронная | | |
| жизненного | | знаний | документы в области | документы в области | | ости пищевой продукь | | презентация, | | |
| цикла | | | безопасности пищевой | безопасности пищевой | | , | области безопасности | терминологический | | |
| продукции | | | продукции | продукции | пищевой продукці Уверенно знает | | окументы в области | словарь | | |
| | | | | | безопасности пиш | | okywiciiibi b oolidoivi | | | |
| | ИД-2 _{ПК-5} | Наличие | находить пути решения | Не умеет находить | | 1 1 1 1 1 1 | аходить пути решения | | | |
| | и Щ-∠ _{ПК-5} | умений | проблем в области | пути решения проблем | | и безопасности пищев | | | | |
| | | | безопасности пищевой | в области | | | в области безопасности | | | |
| | | | продукции | безопасности пищевой | пищевой продукці | | ги решения проблем в | | | |
| | | | | продукции | • | умеет находить пут ости пищевой продукь | | | | |
| | | Наличие | контроля показателей | Не владеет навыками | | ладеет навыками | | | | |
| | | навыков | безопасности в | | | | ованиями нормативных | | | |

| | (владение | соответствии с | безопасности в | документов | |
|----------------------|-----------|----------------------|-----------------------|--|--|
| | опытом) | требованиями | соответствии с | Владеет навыками контроля показателей безопасности в | |
| | OTIDITOW) | нормативных | требованиями | соответствии с требованиями нормативных документов | |
| | | документов | нормативных | Уверено владеет навыками контроля показателей безопасности | |
| | | документов | документов | в соответствии с требованиями нормативных документов | |
| | Полнота | этапы жизненного | Не знает этапы | В недостаточной степени знает этапы жизненного цикла | |
| | знаний | | | | |
| | знании | цикла продукции | жизненного цикла | продукции | |
| | | | продукции | Знает этапы жизненного цикла продукции | |
| | | | | Уверенно знает этапы жизненного цикла продукции | |
| | Наличие | обеспечивать | Не умеет обеспечивать | В недостаточной степени умеет обеспечивать безопасность | |
| | умений | безопасность пищевой | безопасность пищевой | пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла | |
| | | продукции на всех | продукции на всех | продукции | |
| ИД-3 _{ПК-5} | | этапах жизненного | этапах жизненного | Умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех | |
| ИД-3ПК-5 | | цикла продукции | цикла продукции | этапах жизненного цикла продукции | |
| | | | | В совершенстве умеет обеспечивать безопасность пищевой | |
| | | | | продукции на всех этапах жизненного цикла продукции | |
| | Наличие | управления | Не владеет навыками | Поверхностно владеет навыками управления безопасностью | |
| | навыков | безопасностью | управления | продукции | |
| | (владение | продукции | безопасностью | Владеет навыками управления безопасностью продукции | |
| | опытом) | | продукции | Уверено владеет навыками управления безопасностью | |
| | , | | | продукции | |

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

| r | | | |
|---|---|---|---|
| | плины, практики*, на которые одержание данной учебной дисциплины Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками») | Код и наименование учебных дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой | Код и наименование учебных дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра |
| | иметь целостное представление о пищевой безопасности как основном элементе государственной политики в сфере повышения продовольственной безопасности и решения проблемы импортозамещения в сфере АПК. владеть навыками: использования технических регламентов, стандартов, нормативных и методических материалов в управлении качеством, управлении качество продукции, анализа факторов и условий, обусловливающих качество продукции; свободного использования при решении профессиональных задач терминологии в области качества продукции; знать: технические регламенты, стандарты, нормативные и методические материалы, используемые в управлении качество продукции; терминологию в области качество продукции; терминологию в области качество продукции, уметь: формулировать роль технических регламентов, стандартов, нормативных и методических материалов в управлении качество продукции, обусловливающие качеством, выявлять и обосновывать факторы, влияющие на качество, влияющие на качество, влияющие на качество, влияющие на качество продукции, использовать терминологию в области качество продукции, использовать терминологию в области качество продукции, обосновывает факторы, влияющие на качество продукции, обосновывает факторы, обусловливающие качество продукции обосновы васторы обусловной | | Б1.О.04 Патентоведение Б1.О.07 Информационные технологии в области технического регулирования, метрология и управления качества Б1.В.05 Технология разработки стандартов Б1.В.06 Организация производственного контроля |

предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма экзамена по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
 - 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается во 2 семестре 1 курса очной формы обучения и на 1 курсе заочной формы обучения.

Продолжительность семестра 14 4/6недель очной формы обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа.

| | Трудоемк | ость, час |
|--|-------------|---------------|
| Вид учебной работы | семе | естр |
| вид учеоной рассты | очная форма | заочная форма |
| | 2 сем. | 1 курс |
| 1. Аудиторные занятия, всего | 30 | 8 |
| - лекции | 6 | 2 |
| - практические занятия (включая семинары) | | |
| - лабораторные работы | 24 | 6 |
| 2. Внеаудиторная академическая работа | 42 | 60 |
| 2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ: | 32 | 32 |
| Выполнение и сдача задания в виде стендового доклада или электронной презентации | 18 | 18 |
| Выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине | 14 | 14 |
| 2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов | | |

| программы | | | |
|---|------------------|----|----|
| 2.3 Самоподготовка к аудиторным : | занятиям | 6 | 12 |
| 2.4 Самоподготовка к участи контрольно-оценочных мероприят рамках текущего контроля освоени исключением учтённых в пп. 2.1 – 2. | 4 | 16 | |
| 3. Получение зачёта по итогам освое | ния дисциплины | + | 4 |
| ОБЩАЯ трудоемкость | Часы | 72 | 72 |
| дисциплины: | Зачетные единицы | 2 | 2 |

Примечание:

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

| | | | | дел Г | икость ение п работь | о вид i, ча | чого зделу | ций, на которых раздел | | |
|----|--|-----|-------|----------|----------------------------|-------------------|---------------|------------------------------|--|---|
| | Номор и поимопородию роздодо | | Ауді | итор | ная ра | | | BAPC |) X | н у к о н |
| | Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Тема раздела. | | всего | лекции | практические в (всех форм) | лабора- торные | всего | Фиксированн ые виды | Форма рубежного контроля по разделу | №№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | Оч | ная | фор | ма об | учени | 1Я | | | |
| 1 | Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов | 14 | 8 | 2 | | 6 | 6 | | Тестирование | |
| 2 | Биологические и химические ксенобиотики | 34 | 16 | 2 | | 14 | 18 | 16 | Тестирование | ПК-5 |
| 3 | Пищевые добавки – специфический компонент пищевых продуктов | 24 | 6 | 2 | | 4 | 18 | 16 | Тестирование | |
| Пр | омежуточная аттестация | | | | | | | | Зачет | |
| | Итого по учебной дисциплине | 72 | 30 | 6 | | 24 | 42 | 32 | | |
| | | Зао | чная | фо | рма об | бучен | ия | | | |
| 1 | Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов | 18 | 4 | 2 | | 2 | 14 | | Тестирование | |
| 2 | Биологические и химические ксенобиотики | 30 | 4 | | | 4 | 26 | 16 | Тестирование | ПК-5 |
| 3 | Пищевые добавки – специфический компонент пищевых продуктов | 20 | | | | | 20 | 16 | Тестирование | |
| Пр | омежуточная аттестация | 4 | | | | | | | зачет | |
| | Итого по учебной дисциплине | 72 | 8 | 2 | | 6 | 60 | 32 | | |

^{* –} *семестр* – для очной и очно-заочной формы обучения, *курс* – для заочной формы обучения; ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы

обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

4.2 Лекционный курс. Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

| | иер | | | | икость по лу, час. | Используемые | |
|-------------|--|---|--------------|------------------------------|-----------------------|------------------|------------------------|
| раздел а | лекции | Тема лекции. Основные вопросы темы | | | Очная форма | Заочная форма | интерактивные формы |
| 1 | 1 | Обеспечение качества продовольственного сырья и | | безопасности ых продуктов | 2 | 2 | Лекция – беседа |
| 2 | 2 | Основные загрязнители пищ | | 2 | | | |
| 3 | 3 | Пищевые добавки, как пос пищевых продуктов | ій компонент | 2 | | Лекция - беседа | |
| | | Общая трудоёмкос | ть лекци | юнного курса | 6 | 2 | Х |
| | Всего лекций по учебной час Из них в дисциплине: | | | интерактив | ной форме: | час | |
| | - очная форма обучения 6 - с | | | | чная форм | а обучения | 4 |
| | | - заочная форма обучения | 2 | - 3ao | чная форм | а обучения | 2 |

Примечания:

- материально-техническое обеспечение лекционного курса см. Приложение 6.
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса см. Приложения 1 и 2

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

(не предусмотрено)

4.4 Лабораторный практикум. Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

| | Nº | | | Трудое ЛР, | | Связь с | BAPC | ٩ |
|---------|-------|-----|---|----------------|----------------------|--|---|---|
| раздела | Л3* | лР* | Тема лабораторной работы | очная форма | заочна я форма | предусмотрена самоподготовка к занятию +/- | Защита отчета о ЛР во внеаудиторное время +/- | Применяемые интерактивные формы обучения* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | 1 | | Анализ основных положений Доктрины продовольственной безопасности РФ и Стратегии национальной безопасности РФ | 2 | | | | |
| 1 | 2 | | Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам | 4 | 2 | + | | Прием «толстый» и «тонкий» вопросы |
| 2 | 3 | | Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции | 6 | 2 | + | | Прием «толстый» и «тонкий» вопросы |
| 2 | 4 | | Химические ксенобиотики | 8 | 2 | + | | Прием «толстый» и «тонкий» вопросы |
| 3 | 5 | | Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок | 4 | | | | |
| Итс | го ЛР | | Общая трудоемкость ЛР | 24 | 6 | | Х | |

* в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)

Примечания:

- материально-техническое обеспечение лабораторного практикума см. Приложение 6;
- обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса см. Приложения 1 и 2.

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине

5.1.1.1 Место КП (КР) в структуре учебной дисциплины

(не предусмотрено)

5.1.2 Выполнение и сдача электронной презентации/стендовый доклада

5.1.2.1 Место электронной презентации/стендовый доклад в структуре дисциплины

Стендовый доклад (электронная презентация) выполняется студентом индивидуально по одному из разделов дисциплины. Перечень примерных тем для подготовки докладов (презентаций) приводится ниже. Тема выбирается студентом и обязательно согласовывается с преподавателем. В случае подготовки учебнометодической разработки по дисциплине в виде стационарного стенда или электронной презентации по согласованию с преподавателем индивидуальная форма работы над заданием может быть заменена на групповую форму работы с обязательной оценкой долевого участия каждого студента методом анкетирования.

| обуча заверша | ы дисциплины, освоение которых ющимися сопровождается или вется выполнением электронной ентации/стендовый доклада | Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации/стендовый доклада |
|------------------|---|---|
| Nº | Наименование | |
| 2 | Биологические и химические ксенобиотики | |
| 3 | Пищевые добавки – специфический компонент пищевых продуктов | ПК-5 |

5.1.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации/стендовый доклада

- 1. Санитарно-показательные микроорганизмы
- 2. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов
- 3. Химические ксенобиотики. Токсичные элементы
- 4. Химические ксенобиотики. Радионуклиды
- 5. Химические ксенобиотики. Пестициды
- 6. Химические ксенобиотики. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения
- 7. Химические ксенобиотики. Вещества, применяемые в животноводстве
- 8. Химические ксенобиотики. Диоксины и диоксиноподобные соединения
- 9. Химические ксенобиотики. Полициклические ароматические углеводороды
- 10. Загрязнители пищевых продуктов. Плесневые грибы и их метаболиты
- 11. Требования к безопасности пищевых добавок, используемых в пищевых технологиях

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации/стендового доклада

- 1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения **электронной презентации/стендового доклада** см. Приложение 6.
- 2. Обеспечение процесса выполнения электронной презентации/стендового доклада учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИЕТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- «зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность представленного материала, одобренного и согласованного с преподавателем, при этом обучающийся ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;
- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях.

5.1.3.1 Место терминологического словаря

Терминологический словарь является индивидуальной формой внеаудиторной работы обучающегося, составляется им самостоятельно, по темам, изучаемым в рамках дисциплины, включает в себя не менее 15 определений. Терминологический словарь оформляется в печатном виде.

| Разд | делы дисциплины, освоение которых | |
|------|-----------------------------------|--|
| 06 | учающимися сопровождается или | Компетенции, формирование/развитие которых |
| | завершается выполнением | обеспечивается в ходе выполнения |
| | терминологического словаря | терминологического словаря |
| Nº | Наименование | |
| 2 | Биологические и химические | |
| | ксенобиотики | |
| 3 | Пищевые добавки – специфический | ПК-5 |
| 3 | компонент пищевых продуктов | |

5.1.3.2 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения терминологического словаря

- 1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения **терминологического словаря** см. Приложение 6.
- 2. Обеспечение процесса выполнения **терминологического словаря** учебной, учебнометодической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если предоставлено не менее 15 терминов, определения не менее, чем к 55 % терминов приведены в полном объеме, включая обязательные термины. Все термины расположены в алфавитном порядке и к каждому даны определения, рядом указан источником информации, которым пользовался обучающийся при поиске определения.
- -оценка «*не зачтено*» выставляется, если предоставлено менее 15 терминов, не представлены обязательные термины, менее, чем к 55 % терминов приведены в неполном объеме, не для всех терминов указан использованный источник информации.

5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

5.1.3 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения

(не предусмотрено)

5.2 Самостоятельное изучение тем

(не предусмотрено)

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

| Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка | Характер (содержание) самоподготовки | Организационная основа самоподготовки | Общий алгоритм самоподготовки | Расчетная трудоемкость, час | | |
|--|--|---|--|-----------------------------------|--|--|
| | Очная/заочная форма обучения | | | | | |
| Лабораторные занятия | Подготовка по темам лабораторных занятий | План проведения занятия | 1.ответить на вопросы 2.составить краткий конспект 3.выполнить задание в рабочей тетради | 6/12 | | |

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если студент самостоятельно ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме занятия, ознакомился с формой отчетности о занятии.
- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме занятия, ознакомился с формой отчетности о занятии.

5.4 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

| контроля освоения дисциплины | | | | |
|--|----------------------|--|-----------------------------------|--|
| Наименование оценочного средства | Охват обучающихся | Содержательная характеристика (тематическая направленность) | Расчетная трудоемкость, час | |
| | Очная | /заочная форма обучения | | |
| тестирование | Фронтальный | Знание ключевых вопросов пищевой безопасности | 1/4 | |
| опрос | Фронтальный | По результатам изучения разделов №1- 3 | 1/4 | |
| тестирование | Фронтальный | По результатам изучения разделов №1- 3 | 2/8 | |

6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| 6.1 Нормативная база проведения | | | | |
|---|--|--|--|--|
| от пормативная оаза проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: | | | | |
| 1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации | | | | |
| | шего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и | | | |
| среднего профессионального образ | | | | |
| | 6.2 Основные характеристики | | | |
| промежуточной аттеста | щии обучающихся по итогам изучения дисциплины | | | |
| Цель промежуточной аттестации - | установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы | | | |
| Форма промежуточной аттестации - | зачет | | | |
| Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса | 1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе | | | |
| процесси | семестра | | | |
| Основные условия получения обучающимся зачёта: 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (вклю самостоятельную) и отчитался об их выполнении в срустановленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование | | | | |
| Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, | Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9) | | | |

навыков

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
 - фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
 - методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).
- В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность пищевых продуктов в составе ОПОП 27.04.01 Стандартизация и метрология

| На заседании обеспечивающей преподав | вание кафедры товароведения, стандартизации и |
|--|--|
| правления качеством; | |
| ротокол № <u>10 от 4. 06.</u> 2021. | al- |
| ав. кафедрой, канд.техн.наук, доцент | Скрябина О.В. |
| Не эттолици метолической комиссии по | о направлению 27.04.01 Стандартизация и метрология |
|) на заседании методической компосите | |
| | Place Contract Contra |
| Председатель МКН – 27.04.01, канд.техн.на | аук, доцент |
| | |
| 2. Рассмотрение и одобрение представ | ителями профессионально- |
| по профилю ОПОП: | THE REAL PROPERTY OF THE PERSON NAMED IN COLUMN TO PERSON NAMED IN COL |
| Омский филиал ФГБУ | директор Цыпленков К.А. |
| «Центр оценки качества зерна» | Carl Carlo |
| | и представителями (органами) педагогического |
| Рассмотрение и одоорение внешним (научно-педагогического) сообщества п | по профилю дисциплины: |
| HAVUHO-DENALDI NAECKOLO, COCOMICOLOGI | |

9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ к рабочей программе дисциплины представлены в приложении 10.

| ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность пищевых продуктов | | | |
|---|------------------------|--|--|
| Автор, наименование, выходные данные | Доступ | | |
| Берновский, Ю. Н. Безопасность продукции : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 254 с. — (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-014056-8 Текст : электронный. | http://znanium.com | | |
| Ордина, Н. Б. Биологическая безопасность пищевых систе: 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. — 93 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. | http://e.lanbook.com | | |
| Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный | http://e.lanbook.com | | |
| Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие / Р.И. Айзман, М.В. Иашвили, С.В. Петров Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2018 240 с ISBN 978-5-16-010973-2 Текст : электронный. | http://znanium.com | | |
| Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. — 2-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020 518 с ISBN 978-5-394-03473-2 Текст: электронный. | http://znanium.com | | |
| О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] :федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями и дополнениями). | СПС КонсультантПлюс | | |
| О техническом регулировании [Электронный ресурс] :федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изменениями и дополнениями). | СПС КонсультантПлюс | | |
| Вестник технического регулирования : научно-технический и экономический журнал / Госстандарт России ; Всероссийская организация качества ; РИА "Стандарты и качество" Москва : [б. и.], 2002 - | НСХБ | | |

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,

необходимых для освоения дисциплины

| Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы | | | |
|--|------------------------------|--|--|
| Наименование | Доступ | | |
| Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM | http://znanium.com | | |
| Электронно-библиотечная система «Издательства Лань» | http://e.lanbook.com | | |
| Электронно-библиотечная система «Электронная библистехнического ВУЗа» («Консультант студента») | http://www.studentlibrary.ru | | |
| Справочная правовая система «Консультант-плюс» Локальная сеть университета | | | |
| 2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа: Профессиональные базы данных https://clck.ru/MC8Ag | | | |
| | https://clck.ru/MC8Aq | | |
| 3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете: | | | |
| Автор(ы) Наименование | Доступ | | |

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ по дисциплине

| | 1. Учебно-методи | ческая литература | | |
|-------------------|--------------------------------------|--------------------------|-----------------------|--|
| Автор, на | Автор, наименование, выходные данные | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 2. yue | ебно-методические ра | зработки на правах руко | писи | |
| Автор(ы) | Наименование | | Доступ | |
| | | | | |
| | | | | |
| 3 | Учебные ресурсы от | крытого доступа (МООК) | | |
| | | D)/0 | Доступ | |
| Наименование МООК | Платформа | ВУЗ разработчик | (ссылка на МООК, дата | |
| | | последнего обращения) | | |
| | | | | |
| | | | | |

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ по освоению дисциплины представлены отдельным документом

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

| 1. Программные продукты, необходимые для реализации учебного процесса | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|
| Наименование программного продукта (ПП) | Доступ | Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт | | | |
| Пакет офисных программ | | Лекции, лабораторные занятия, ВАРС | | | |
| | ые системы, необходимые | для реализации учебного процесса | | | |
| Наименование справочной системы | Доступ | Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система | | | |
| Сводная энциклопедия Википедия | http://ru.wikipedia.org/wiki/ | Лекции, лабораторные занятия | | | |
| Справочная правовая система КонсультантПлюс | Учебные аудитории университета Локальная сеть университета | Лекции, лабораторные занятия | | | |
| | пизированные помещения <mark>и</mark> | | | | |
| используемые | в рамках информатизации | учебного процесса | | | |
| Наименование | Характеристика | Примечание | | | |
| Компьютерные классы с выходом в интернет | ПК, комплект мультимедийного оборудования | Лекции, лабораторные занятия, ВАРС | | | |
| 4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС) | | | | | |
| Наименование ЭИОС | Доступ | Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система | | | |
| ИОС ОмГАУ-Moodle | http://do.omgau.org | Самостоятельная работа студента | | | |

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

| Наименование специальных помещений и | Оснащенность специальных помещений и | | |
|--|--|--|--|
| помещений для самостоятельной работы | помещений для самостоятельной работы | | |
| Компьютерный класс с выходом в «Интернет». | Аудитория для проведения лабораторных занятий, | | |
| | групповых и индивидуальных консультаций, | | |
| | текущего контроля и промежуточной аттестации, | | |
| | самостоятельной работы. | | |
| | Рабочее место преподавателя, рабочие места | | |
| | обучающихся. | | |
| | Доска ученическая 3х-элементная, экран, | | |
| | компьютеры с программным обеспечением | | |
| Учебные аудитории лекционного типа, | Учебная аудитория лекционного типа. | | |
| семинарского типа | Рабочее место преподавателя, рабочие места | | |
| | обучающихся. | | |
| | Доска ученическая 3х-элементная, мебель | | |
| | аудиторная. | | |
| | Переносное мультимедийное оборудование: | | |
| | проектор, ноутбук с программным обеспечением. | | |
| Учебная лаборатория | Аудитория для проведения лабораторных занятий, | | |
| | групповых и индивидуальных консультаций, | | |
| | текущего контроля и промежуточной аттестации. | | |
| | Рабочее место преподавателя, рабочие места | | |
| | обучающихся. | | |
| | Комплект законодательных и нормативных | | |
| | документов | | |

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекции и лабораторные занятия.

У обучающихся ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекции-беседы. В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ:

- выполнение и сдача индивидуального/группового задания в виде стендового доклада или электронной презентации:
 - выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине
 - самоподготовка к аудиторным занятиям;
- самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины.

На последнем занятии проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины обучающимися. Учитывая значимость дисциплины, к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них.
- активная, ритмичная внеаудиторная работа обучающегося; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с последующим их обсуждением на лабораторных занятиях. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- глубокое осмысливание ряда понятий, явлений, законов, введенных в теоретическом курсе;
- раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- закрепление полученных знаний путем практического использования.

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что обучающиеся получили определенное знание о предмете при изучении других учебных дисциплин.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить обучающимся основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения, которые должны опираться на творческое мышление обучающихся, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе с обучающимися предполагаются следующие формы проведения лекций:

Лекция-беседа предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией, позволяет привлекать внимание обучающихся к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей обучающихся. Участие слушателей в лекции-беседе можно привлечь, например, озадачивая обучающихся вопросами в начале лекции и по ее ходу, вопросы могут, быть информационного и проблемного характера, для выяснения мнений и уровня осведомленности обучающихся по рассматриваемой теме, степени их готовности к восприятию последующего материала.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Рабочей программой предусмотрены лабораторные занятия, которые служат для практического применения изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Занятия дают обучающемуся возможность:

- научиться связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью;
- проверить, уточнить, систематизировать знания;
- научиться точно и доказательно выражать свои мысли на языке конкретной науки;
- анализировать факты, вести диалог, дискуссию, оппонировать;
- самостоятельного поиска, отбора и переработки информации.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Самоподготовка обучающихся к лабораторным занятиям по дисциплине

Самоподготовка осуществляется по вопросам, предложенным преподавателем на предыдущем занятии.

4.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ И ПРОВЕРКА ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ/СТЕНДОВОГО ДОКЛАДА

4.2.1 Место доклада (презентации) в структуре учебной дисциплины

Стендовый доклад (электронная презентация) выполняется студентом индивидуально по одному из разделов дисциплины. Перечень примерных тем для подготовки докладов (презентаций) приводится ниже. Тема выбирается студентом и обязательно согласовывается с преподавателем. В случае подготовки учебно-методической разработки по дисциплине в виде стационарного стенда или электронной презентации по согласованию с преподавателем индивидуальная форма работы над заданием может быть заменена на групповую форму работы с обязательной оценкой долевого участия каждого студента методом анкетирования.

4.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации/стендового доклада

- 1. Микробиологические показатели безопасности
- 2. Санитарно-показательные микроорганизмы
- 3. Условно-патогенные микроорганизмы
- 4. Патогенные микроорганизмы.
- 5. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов
- 6. Защита пищевых продуктов от загрязнения патогенными микроорганизмами
- 7. Химические ксенобиотики. Токсичные элементы
- 8. Химические ксенобиотики. Радионуклиды
- 9. Химические ксенобиотики. Пестициды
- 10. Химические ксенобиотики. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения
- 11. Химические ксенобиотики. Регуляторы роста растений
- 12. Химические ксенобиотики. Вещества, применяемые в животноводстве
- 13. Химические ксенобиотики. Диоксины и диоксиноподобные соединения
- 14. Химические ксенобиотики. Полициклические ароматические углеводороды
- 15. Пищевые добавки, используемые в технологии пищевых производств

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- «зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада, представление необходимого материала, одобренного и согласованного с преподавателем, при этом обучающийся ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;
- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования.

4.3 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКОГО СЛОВАРЯ

4.3.1 Рекомендации по составлению терминологического словаря

Среди многочисленных возможностей работы с текстом одна из важных - составление словаря к прочитанному тесту с последующим использованием их в другом контексте, например в беседе как общего характера, так и в рамках какой-либо специальности.. Ниже рассмотрены

некоторые принципы отбора терминов в словарь, прежде всего о терминологии, связанной в данном случае с областью знания в области оценки эффективности, принцип отбора которой является актуальным для других областей знания и деятельности. Основная цель отбора лексики в терминологический словарь состоит в том, чтобы создать прочную лексическую базу, которая должна обеспечить понимание максимального количества терминов при чтении литературы по какой-либо специальности.

К отбору лексики терминологического характера должны быть предъявлены следующие требования: 1.стилистическая ограниченность; 2.семантическая ценность; 3.частотность; 4.словообразовательная ценность; 5.образцовость.

- 1. Согласно принципу стилистической ограниченности в терминологический словарь должны быть включены прежде всего понятия, характерные для любого научного текста и употребляемые в данной терминологической системе,
- 2. Согласно принципу семантической ценности в терминологический словарь должны отбираться главным образом термины, обозначающие основные родовые понятия, наиболее важные в данной области знаний
- 3. При отборе терминологической лексики принцип частотности является объективным показателем употребляемости термина и, следовательно, его важности для обозначения понятий в данной области знаний. Согласно этому принципу термины, обладающие высокой частотностью, подлежат первоочередному включению в терминологический словарь
- 4. Принцип словообразовательной ценности имеет большое особенно значение для отбора терминологической лексики, подавляющее большинство которой составляют сложные и производные термины. Нужно исходить из большой словообразовательной возможности терминов. В качестве терминологического элемента могут употребляться не только термины, но и общеупотребительные слова. Согласно этому принципу, при отборе терминологической лексики необходимо выделить первичные основы, служащие центром словообразовательных гнезд, которые, обладая высокой частотностью, выражают, как правило, основные, наиболее важные понятия в данной области науки.
- 5. В словарь должны войти также термины, иллюстрирующие основные словообразовательные модели.

Согласно отрицательному критерию, в словарь не должны включаться прозрачные в семантическом отношении производные и сложные термины, о значении которых можно самостоятельно догадаться на основе знания семантики составляющих их первичных основ. В словарь не должны включаться интернациональные термины, сходные по буквенному составу и звучанию и совпадающие по значению с соответствующими русскими терминами, несмотря на то, что они соответствуют всем принципам отбора. В словарь должны включаться лишь те заимствованные термины, которые при сходном написании и звучании имеют различные значения.

Рекомендации по оформлению терминологического словаря

Оформляется в произвольной форме в виде текстового документа с размером шрифта не 14 пт.

Шкала и критерии оценивания

- оценка «зачтено» выставляется, если предоставлено не менее 15 терминов, определения не менее, чем к 55 % терминов приведены в полном объеме, включая обязательные термины. Все термины расположены в алфавитном порядке и к каждому даны определения, рядом указан источником информации, которым пользовался обучающийся при поиске определения.

-оценка «*не зачтено*» выставляется, если предоставлено менее 15 терминов, не представлены обязательные термины, менее, чем к 55 % терминов приведены в неполном объеме, не для всех терминов указан использованный источник информации.

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Входной контроль проводится на первом занятии с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины. Тематическая направленность входного контроля – это вопросы курса пищевой безопасности. Входной контроль проводится в виде тестирования.

Вопросы для входного контроля

- 1. Состояние экономики страны, при котором гарантируется физическая и экономическая доступность для каждого гражданина страны пищевых продуктов, соответствующих требованиям законодательства, в объемах не меньше рациональных норм потребления пищевых продуктов, необходимых для активного и здорового образа жизни безопасность
- + продовольственная

пищевая

политическая

региональная

Доктрина Продовольственной безопасности утверждается

+ Указом Президента РФ

Советом Федерации

Комитетом по стандартизации

Министерством сельского хозяйства

3. Свод пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам

+Кодекс Алиментариус

Конституция

Технический регламент

- 4. Совместный межправительственный орган ФАО и ВОЗ в области пищевой безопасности NCO
- + Комиссия Кодекса Алиментариус

Всемирная торговая организация

5. Стандарты Кодекса Алиментариус носят характер обязательный

+ рекомендательный

6. Требования Кодекса Алиментариус распространяются

только на продовольственное сырье

на питьевую воду

+ на продовольственное сырье и готовую продукцию

только на готовую продукцию

7. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения в области

сертификации пищевой продукции

+ организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений

8. Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются посредством:

подготовки квалифицированных кадров для пищевой промышленности импортозамещения

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

- + проведения научных исследований в области питания населения
- + становления критериев идентификации пищевых продуктов

разработки инновационных рецептур

экспорта отечественной продукции

9. Пищевые продукты для питания детей должны быть

без содержания сахара

подвергаться обязательной стерилизации

+ безопасны

расфасованы в стеклянную тару

10. Технические регламенты принимаются в целях:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

повышения пищевой ценности отечественных продуктов

упрощения процедуры подтверждения соответствия

- + охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений
- + предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, в том числе потребителей
- 11. Технические регламенты с учетом степени риска причинения вреда устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

- + безопасность продукции (технических устройств, применяемых на опасном производственном объекте)
- + взрывобезопасность

конкурентоспособность

потребительскую привлекательность

12. Ответственность изготовителя пищевой продукции по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах НАССР установлена в

Кодексе Аллиментариус

+ TP TC 021/2011

ФЗ «О техническом регулировании»

ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»

13. Международные стандарты, направленные на создание системы менеджмента качества:

+ ISO 9000-2000

EN-45000

ISO-14000

DIN 2093:2006-03

14. Правила, которые устанавливают требования к организации производства и контроля качества лекарственных средств и пищевой продукции6

GDP (Надлежащая дистрибьюторская практика)

+ GMP (Надлежащая производственная практика)

GLP (Надлежащая лабораторная практика)

GACP (Надлежащая практика культивирования и сбора лекарственных растений)

15. Контроль безопасности пищевой продукции **НЕ** подразумевает определение:

радионуклидов

пестицидов

диоксинов

+ витаминов

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» получено от 60 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» получено менее 60% правильных ответов.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самоподготовки по темам занятий

оценка «зачтено» выставляется, если студент самостоятельно ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме занятия, ознакомился с формой отчетности о занятии.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме занятия, ознакомился с формой отчетности о занятии.

На последнем занятии по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде тестирования.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов итогового контроля

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если получено более 60% правильных ответов.
- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если получено менее 60% правильных ответов.

Форма промежуточной аттестации обучающихся - зачет

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Требование ФГОС

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками Организации, а также лицами, привлекаемыми Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

| Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение |
|--|
| высшего образования |
| «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» |
| Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации |

ОПОП по направлению подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ программы дисциплины

Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность пищевых продуктов

Направленность (профиль) «Обеспечение качества и безопасности сырья и пищевой продукции»

| Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - | товароведения, стандартизации и управления качеством |
|--|---|
| Разработчик, канд. техн. наук, доцент | Н.А. Юрк |

ВВЕДЕНИЕ

- 1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.
- 2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.
- 3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.
- 4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.
- 5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

| Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина | | Код и наименование индикатора достижений | формиру | омпоненты компет емые в рамках данн идаемый результат | ой дисциплины |
|---|---|---|---|---|--|
| код | наименование | компетенции | знать и понимать | уметь делать (действовать) | владеть навыками (иметь навыки) |
| | | Профессио | нальные компе | тенции | |
| ПК-5 | Способен обеспечивать безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции | ИД-1 _{ПК-5} анализирует сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности | показатели безопасности пищевых продуктов | анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции | выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции |
| | | ИД-2 _{ПК-5} выявляет проблемы в области обеспечения качества и безопасности и пути их решения на основе приобретенных знаний | нормативные документы в области безопасности пищевой продукции | находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции | контроля показателей безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов |
| | | ИД-3 _{ПК-5} обеспечивает безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции | этапы жизненного цикла продукции | обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции | управления безопасностью продукции |

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

| | | | Режим кон | грольно-оценочных | мероприятий | | |
|---|-----|---|----------------------------|--|-------------------------------|-------------------|--|
| Категория контроля и оценки | | | | Оценка со стороны | | | |
| | | само- оценка | взаимо- оценка | препода- вателя | представителя производства | сионная оценка | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| Входной контроль | 1 | | | Тестирование | | | |
| Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС: | 2 | | | | | | |
| Выполнение и защита индивидуального задания в виде электронной презентации или стендового доклада | 2.1 | Контроль на соответствие содержательн ой части презентации (доклада) заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы, контроль за соответствием оформления требованиям | Обсужде ние в группе | Защита в рамках занятия | | | |
| Выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине | 2.2 | | | Собеседование | | | |
| Текущий контроль: | 3 | | | | | | |
| - в рамках занятий и подготовки к ним | 3.2 | | Обсужде ние в группе | Оценивание заполнения отчетных бланков о проделанной работе | | | |
| Рубежный | 4 | | | | | | |
| контроль: | • | | | Tagenum | | | |
| - по итогам изучения раздела 1-3 | 4.1 | | | Тестирование | | | |
| Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины | 5 | | | Итоговое тестирование | | | |

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

| 1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины: | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| 1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации 1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций | | | | | |
| 2. Группы неформальных критериев | | | | | |
| качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины: | | | | | |
| 2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости) 3.2. Критерии оценки качества выполнения кон видов ВАРС | | | | | |
| 2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины 2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уров результатов изучения дисциплины | | | | | |

2.3 PEECTP элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

| Группа | Оценочное средство или его элемент |
|------------------------|--|
| оценочных средств | Наименование |
| 1 | 2 |
| 1. Средства для | Тестовые вопросы для проведения входного контроля |
| входного контроля | Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля |
| 2. Средства | Перечень примерных тем электронных презентаций с предоставлением |
| для индивидуализации | доклада. Процедура выбора темы обучающимся. |
| выполнения, | Шкала и оценивание электронных презентаций с предоставленным |
| контроля | докладом |
| фиксированных видов | Методические указания по составлению терминологического словаря. |
| BAPC | Шкала и критерии оценки терминологического словаря |
| 3 Сполства | Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам |
| 3. Средства | учебной дисциплины |
| для текущего контроля | Шкала и критерии оценки |
| 4. Средства | Перечень вопросов для рубежного контроля |
| для рубежного контроля | Критерии оценки на вопросы рубежного контроля |
| 5. Средства | Тестовые вопросы для проведения итогового контроля |
| для промежуточной | Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля |
| аттестации по итогам | |
| изучения дисциплины | |

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

| | | | ей, критериев и шка | | | | - рашках Диодин | 1 |
|------------------|----------------------|--|---|---|--|--|-------------------------|-----------------------------------|
| | | | | | уровни сформиров | ванности компетенций | T | - |
| | | | | компетенция не | минимальный | средний | высокий | |
| | | | | сформирована | Ополки сформиров | I занности компетенций | L | |
| | | | | Не зачтено | - | | | |
| | | | | | 4 | | | |
| название | | Код | | | | ированности компетенц | | 4 |
| | Кол | | Показатель | Компетенция в полной | 1. Сформиро | | | Формы и средства |
| | индикатора | Индикаторы | оценивания – знания, | мере не сформирована. | | ребованиям. Имеющи | оешения практических | контроля |
| | достижений | остижений компетенции | умения, навыки | Имеющихся знаний, | (профессиональн | | решения практических | формирования |
| I KOMDETEHLINN I | | омпетенции | (владения) | умений и навыков | ` ' ' | , | целом соответствует | компетенций |
| | | | | недостаточно для | | | умений, навыков и | |
| | | | | решения практических | • | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | решения стандартных | |
| | | | | (профессиональных) | практических (про | офессиональных) задач | | |
| | | | | задач | | | пностью соответствует | |
| | | | | | ' | | умений, навыков и | |
| | | | | | | | для решения сложных | |
| | | | | Vauranius augusta | | офессиональных) задач | • | |
| | 1 | Полнота | показатели | Критерии оценива Не знает показатели | | й стопони знает пои | азатели безопасности | |
| | | знаний безопасности пищевы продуктов | | безопасности пищевых | пищевых продукт | | показатели оезопасности | |
| | | | • | продуктов | Знает показатели безопасности пищевых продуктов | | | |
| | | | , | 1-10 | Уверенно знает показатели безопасности пищевых продуктов | | | |
| | | Наличие | анализировать | Не умеет | В недостаточно | й степени умеет ана | ализировать сущность | |
| | | умений сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой | анализировать проблем в области обеспечения безопасности пи | | езопасности пищевой | | | |
| | | | сущность проблем в | продукции | | _ | | |
| | 140.4 | | · · | продукции безопасности пищевой | | | іроблем в области | |
| | ИД-1 _{ПК-5} | | продукции | | | обеспечения безопасности пищевой продукции В совершенстве умеет анализировать сущность проблем в | | |
| ПК-5 | | | | продукции | | умеет анализировать ения безопасности пище | | Вопросы |
| Способен | | Наличие | выявления сущности | Не владеет навыками | | | ения сущности проблем | заключительного |
| обеспечивать | | навыков | проблем в области | выявления сущности | | чения безопасности пи | | тестирования по |
| безопасность | | (владение | обеспечения | проблем в области | Владеет навыкаг | ми выявления сущност | ги проблем в области | результатам |
| и качество | | опытом) | безопасности пищевой | обеспечения | обеспечения безо | опасности пищевой прод | дукции | освоения |
| пищевой | | | продукции | безопасности пищевой | | | я сущности проблем в | дисциплины, |
| продукции на | | | | продукции | | ения безопасности пище | | стендовый |
| всех этапах | | Полнота | нормативные | Не знает нормативные | | | ативные документы в | доклад/электронная |
| жизненного | | знаний | документы в области | документы в области | | юсти пищевой продукци | | презентация, терминологический |
| цикла | | | безопасности пищевой | безопасности пищевой продукции | пищевой продукц | | области безопасности | словарь |
| продукции | | продукции | Продукции | | | кументы в области | СПОВАРВ | |
| | | | | | безопасности пиц | | tymental B condetal | |
| | ИД-2 _{⊓к-5} | Наличие | находить пути решения | Не умеет находить | | | кодить пути решения | 1 |
| | | ⁵ умений проблем в области | пути решения проблем | проблем в област | ги безопасности пищево | ой продукции | | |
| | | | безопасности пищевой | в области | Умеет находить г | ути решения проблем в | з области безопасности | |
| | | | продукции | безопасности пищевой | пищевой продукц | | _ | |
| | | | | продукции | | | г решения проблем в | |
| | | 11 | | U | | юсти пищевой продукци | | - |
| | | Наличие | контроля показателей | Не владеет навыками | ' | владеет навыками к | • | |
| | | навыков | безопасности в | контроля показателей | оезопасности в | соответствии с треоо | ваниями нормативных | |

| | /555500000 | 0007007070444 | болополиости | FOMMOUTOR | |
|----------------------|------------|----------------------|-----------------------|--|--|
| | (владение | соответствии с | безопасности в | документов | |
| | опытом) | требованиями | соответствии с | Владеет навыками контроля показателей безопасности в | |
| | | нормативных | требованиями | соответствии с требованиями нормативных документов | |
| | | документов | нормативных | Уверено владеет навыками контроля показателей безопасности | |
| | | | документов | в соответствии с требованиями нормативных документов | |
| | Полнота | этапы жизненного | Не знает этапы | В недостаточной степени знает этапы жизненного цикла | |
| | знаний | цикла продукции | жизненного цикла | продукции | |
| | | | продукции | Знает этапы жизненного цикла продукции | |
| | | | | Уверенно знает этапы жизненного цикла продукции | |
| T | Наличие | обеспечивать | Не умеет обеспечивать | В недостаточной степени умеет обеспечивать безопасность | |
| | умений | безопасность пищевой | безопасность пищевой | пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла | |
| | | продукции на всех | продукции на всех | продукции | |
| ИД-3 _{ПК-5} | | этапах жизненного | этапах жизненного | Умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех | |
| ид-эпк-5 | | цикла продукции | цикла продукции | этапах жизненного цикла продукции | |
| | | | | В совершенстве умеет обеспечивать безопасность пищевой | |
| | | | | продукции на всех этапах жизненного цикла продукции | |
| | Наличие | управления | Не владеет навыками | Поверхностно владеет навыками управления безопасностью | |
| | навыков | безопасностью | управления | продукции | |
| | (владение | продукции | безопасностью | Владеет навыками управления безопасностью продукции | |
| | опытом) | | продукции | Уверено владеет навыками управления безопасностью | |
| | · | | | продукции | |

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1. Средства

для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для выполнения электронных презентаций/стендового доклада

- 1. Санитарно-показательные микроорганизмы
- 2. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов
- 3. Химические ксенобиотики. Токсичные элементы
- 4. Химические ксенобиотики. Радионуклиды
- 5. Химические ксенобиотики. Пестициды
- 6. Химические ксенобиотики. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения
- 7. Химические ксенобиотики. Вещества, применяемые в животноводстве 8. Химические ксенобиотики. Диоксины и диоксиноподобные соединения
- 9. Химические ксенобиотики. Полициклические ароматические углеводороды
- 10. Загрязнители пишевых продуктов. Плесневые грибы и их метаболиты
- 11. Требования к безопасности пищевых добавок, используемых в пищевых технологиях

Процедура выбора темы обучающимся

Темы выбираются обучающимся и обязательно согласуются с преподавателем, темы могут быть изменены по инициативе обучающегося при обязательном согласовании с преподавателем, или по инициативе преподавателя.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ оценивания электронных презентаций/ стендового доклада

- «зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность представленного материала, одобренного и согласованного с преподавателем. при этом обучающийся ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения:
- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях.

3.1.2 Требования к составлению терминологического словаря

Терминологический словарь — это глоссарий специализированного типа, представляющий собой список терминов по профилю дисциплины.

Для составления терминологического словаря по заданной теме необходимо найти информацию с разных источников (сеть Internet, энциклопедии, нормативная документация, учебная литература и тд), изучить ее и составить в алфавитном порядке.

Работа должна быть представлена на бумаге формата А4 в печатном (компьютерном) варианте.

Шкала и критерии оценивания

- оценка «зачтено» выставляется, если предоставлено не менее 15 терминов, определения не менее, чем к 55 % терминов приведены в полном объеме, включая обязательные термины. Все термины расположены в алфавитном порядке и к каждому даны определения, рядом указан источником информации, которым пользовался обучающийся при поиске определения.
- -оценка «не зачтено» выставляется, если предоставлено менее 15 терминов, не представлены обязательные термины, менее, чем к 55 % терминов приведены в неполном объеме, не для всех терминов указан использованный источник информации.

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

3.1.2.1 Вопросы для входного контроля

- 1 Условная категория для обозначения чужеродных для живых организмов химических веществ, естественно не входящих в биотический круговорот
- + ксенобиотики

пробиотики

пребиотики

симбиотики

- 2 Продукты метаболизма плесневых грибов, нормируемые в пищевых продуктах
- + микотоксины

диоксины

нитрозамины

витамины

- 3 Требования к безопасности пищевых продуктов установлены в документе
- + TP TC 021/2011

ГОСТ Р 51705.1-2001

TP TC 022/2011

ГОСТ Р 51074-2003

4 Технические регламенты с учетом степени риска причинения вреда устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

- + безопасность продукции (технических устройств, применяемых на опасном производственном объекте)
- + взрывобезопасность

конкурентоспособность

потребительскую привлекательность

- 5 Международные стандарты, направленные на создание системы менеджмента качества:
- + ISO 9000-2000

EN-45000

ISO-14000

DIN 2093:2006-03

6 Правила, которые устанавливают требования к организации производства и контроля качества лекарственных средств и пищевой продукции

GDP (Надлежащая дистрибьюторская практика)

- + GMP (Надлежащая производственная практика)
- GLP (Надлежащая лабораторная практика)

GACP (Надлежащая практика культивирования и сбора лекарственных растений)

7 Контроль безопасности пищевой продукции НЕ подразумевает определение:

радионуклидов

пестицидов

диоксинов

+ витаминов

8 Возбудителем пищевой токсикоинфекции НЕ являются

Proteus

Klebsiella

Enterobacter

- + Lactobacillus delbrueckii
- 9 Возбудителем пищевой токсикоинфекции являются

Lactococcus lactis

+ Klebsiella

Lactobacillus delbrueckii

Propionibacterium freudenreichii

10 Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения устанавливает документ + СанПиН 2.1.4.1074-01 TP TC 022/2011 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 1.2.3685-21

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» получено от 60 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» получено менее 60% правильных ответов.

3.2 Средства для рубежного контроля

Раздел 1. Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Краткое содержание

Понятие о продовольственной безопасности. Роль продовольственной безопасности в социально- экономической системе страны. Риски и угрозы национальной безопасности и источники их возникновения. Исторические аспекты развития проблемы продовольственной безопасности в России и за рубежом. История формирования понятия «продовольственная безопасность». Основные этапы достижения теории и практики в области решения проблемы продовольственной безопасности. Основные положения Стратегии национальной безопасности Российской Федерации, касающиеся продовольственной безопасности, Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации. Развития правового поля в части формирования продовольственной безопасности и регулирования развития сельскохозяйственной отрасли. Система правового регулирования продовольственной безопасности в России и за рубежом. Международное законодательство в области регулирования производства и обеспечения безопасности пищевых продуктов. Основные международные стандарты в области обеспечения безопасности пищевой продукции. Общие принципы пищевой гигиены Кодекса Алиментариус.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1. Что подразумевает понятие «продовольственная безопасность»?
- 2. Какая взаимосвязь между понятиями «продовольственная безопасность» и «пищевая безопасность»?
 - 3. Какова роль продовольственной безопасности в социально- экономической системе страны?
- 4. Охарактеризуйте риски и угрозы национальной безопасности, назовите источники их возникновения
- 5. Каким образом формировались аспекты продовольственной безопасности в России и за рубежом?
- 6. Охарактеризуйте основные этапы достижения теории и практики в области решения проблемы продовольственной безопасности
- 7. На решение каких проблем направлена Стратегия национальной безопасности Российской Федерации?
- 8. В чем отличие Доктрины продовольственной безопасности, утвержденной в 2020г, от Доктрины продовольственной безопасности 2010г.?
- 9. Какие инструменты формирования продовольственной безопасности существуют? 10. Имеется ли взаимосвязь между национальной, экономической и продовольственной безопасность? В чем эта связь выражается?

Раздел 2. Биологические и химические ксенобиотики. Краткое содержание

Загрязнение атмосферы, воды и почвы как основной фактор контаминации пищи ксенобиотиками. Охрана продуктов питания от чужеродных веществ. Классификация и пути миграции чужеродных загрязнителей. Микробиологические показатели безопасности. Санитарнопоказательные микроорганизмы. Условно-патогенные микроорганизмы. Патогенные микроорганизмы. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов. Защита пищевых продуктов от загрязнения патогенными микроорганизмами. Показатели токсичности веществ. Понятие о ПДК, ДСД, ДСД. Характеристика, механизм действия токсичных элементов и пути контаминации ими пищевой продукции. Пестициды, токсиколого-гигиеническая характеристика пестицидов. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах. Нитраты, нитриты и нитрозосоединения.

Технологические способы снижения нитратов в пищевом сырье. Нитрозосоединения и их токсикологическая характеристика. Диоксины и диоксиноподобные соединения: характеристика, механизм действия на организм человека. Полициклические, ароматические и хлор содержащие углеводороды. Токсические метаболиты плесневых грибов. Способы предотвращения загрязнения продукции АПК микотоксинами. Радиоактивное излучение и его воздействие на человека. Возможные пути загрязнения пищевой продукции. Технологические способы снижения радионуклидов в пищевой продукции

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1. Охарактеризуйте основные причины загрязнения почв, воды и атмосферы
- 2. Каким образом загрязнение окружающей среды влияет на пищевую безопасность?
- 3. Приведите классификацию и охарактеризуйте пути миграции чужеродных загрязнителей
- 4. Что подразумевают показатели ПДК, ДСД, ДСД?
- 5. Перечислите тяжелые металлы, содержание которых нормируется в пищевых продуктах
- 6. Каким образом тяжелые металлы попадают в продовольственное сырье и пищевые продукты?
 - 7. В чем заключается токсическое воздействие тяжелых металлов на организм?
- 8. Какие технологические приемы используют для снижения количества тяжелых металлов в сырье?
- 9. Охарактеризуйте нитраты, нитриты и нитрозосоединения с точки зрения их воздействия на организм
 - 10. Какие технологические приемы используют для снижения количества нитратов в сырье?
- 11. Охарактеризуйте диоксины и диоксиноподобные соединения с точки зрения воздействия на организм
 - 12. Охарактеризуйте основные группы микотоксинов
 - 13. Перечислите способы предотвращения загрязнения продукции АПК микотоксинами
 - 14. Какое воздействие оказывает радиоактивное излучение на организм?
 - 15. Каковы возможные пути загрязнения пищевой продукции?
- 16. Какие технологические способы снижения радионуклидов в пищевой продукции вам известны?

Раздел 3. Пищевые добавки – специфический компонент пищевых продуктов. Краткое содержание

Основные группы пищевых и биологически активных добавок. Роль производстве продуктов питания. Состав и структура пищевых добавок. Безопасность и гигиеническая регламентация пищевых добавок. Законодательное регулирование применения пищевых добавок и БАВ.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

- 1. Назовите основные группы пищевых добавок. Приведите их краткую характеристику
- 2. Какую роль в производстве пищевых продуктов играю пищевые добавки и биологические активные вещества?
- 3. Опишите кратко состав и структуру пищевых добавок
- 4. Какие требования предъявляются к пищевым добавкам в отношении безопасности?.

3.3.2 Критерии оценки рубежного опроса

- оценка «зачтено» выставляется, если студент самостоятельно ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме занятия.
- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме занятия.

3.3 Средства для итого контроля

3.3.1 ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения итогового контроля

- 1. Состояние экономики страны, при котором гарантируется физическая и экономическая доступность для каждого гражданина страны пищевых продуктов, соответствующих требованиям законодательства, в объемах не меньше рациональных норм потребления пищевых продуктов, необходимых для активного и здорового образа жизни это безопасность ...
- + продовольственная

пищевая

политическая

региональная

- 2. Самообеспечение страны основными видами отечественной сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия
- + продовольственная независимость

продуктовая индивидуальность

политическая стабильность

продовольственный максимум

- 3. Доктрина Продовольственной безопасности утверждается
- + Указом Президента РФ

Советом Федерации

Комитетом по стандартизации

Министерством сельского хозяйства

4. Для комплексной оценки обеспечения продовольственной безопасности используется система показателей, определяемая

Указом Президента РФ

Правительством РФ

Комитетом по стандартизации

Министерством сельского хозяйства

5. Внешнеполитические риски, которые могут привести к ограничению потенциала развития отечественного сельского и рыбного хозяйства, вызваны

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ колебаниями рыночной конъюнктуры

увеличением доли деградированных земель

высокой инфляцией и кризисом банковской системы

- + применением зарубежными странами мер государственной поддержки сельского хозяйства, искажающих международную торговлю
- 6. Для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции необходимо:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

- + продолжить гармонизацию международных требований, характеристик и параметров качества и безопасности пищевой продукции на основе фундаментальных исследований в области гигиены и науки о питании
- + обеспечить совершенствование лабораторной базы, методологических и методических подходов, технологий, оборудования для проведения экспертиз и научно-исследовательских работ в отношении сельскохозяйственной продукции

сохранение в государственной собственности Российской Федерации сельскохозяйственных организаций и акций акционерных обществ, осуществляющих деятельность в сфере сельского хозяйства

расширение и более интенсивное использование потенциала объектов товарной аквакультуры и новых технологий их выращивания

- 7. Обеспечение физической доступности пищевой продукции достигается путем УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
- + создания условий для увеличения числа объектов торговой инфраструктуры и объектов общественного питания различных типов
- + эффективного использования механизмов поддержки регионов, находящихся в зонах недостаточного производства пищевой продукции или оказавшихся в чрезвычайных ситуациях развития мелиорации земель сельскохозяйственного назначения путем поддержания мелиоративного комплекса, находящегося в государственной собственности Российской Федерации развития племенного дела, селекции и семеноводства
- 8. Определяющую роль в обеспечении продовольственной безопасности играют
- + сельское, рыбное хозяйство и пищевая промышленность

сельское хозяйство и пищевая промышленность

сельское и рыбное хозяйство

пищевая и металлургическая промышленность

- 9. Климатические и агроэкологические угрозы продовольственной безопасности обусловлены УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
- + увеличением доли деградированных земель

+ последствиями природных и техногенных чрезвычайных ситуаций колебаниями рыночной конъюнктуры отставанием от развитых стран в уровне технологического развития производственной базы

10. Свод пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам

+Кодекс Алиментариус

Конституция

Технический регламент

Система ХАССП

11. Работа над Кодексом началась с 1890 годов в

Англии

США

+Австрии

Российской империи

12. Требования Кодекса Алиментариус распространяются

только на продовольственное сырье

на питьевую воду

+ на продовольственное сырье и готовую продукцию

только на готовую продукцию

13. Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов имеет аббревиатуру

+ GFSI

FSSC

BRC Global Standard

ISO

14. GFSI предъявляет требования к

пищевой продукции

питьевой воде

пищевой продукции и питьевой воде

+ стандартам и схемам сертификации, соответствовать которым нужно для их признания

- 15. Стратегия GFSI заключается в
- + укреплении доверия посредством сертификации третьей стороной

обеспечении постоянного совершенствования систем управления безопасностью пищевых продуктов формировании рынка специализированной продукции

развитии новых пищевых технологий

16. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения в области

сертификации пищевой продукции

+ организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений

подготовки квалифицированных кадров для пищевой промышленности импортозамещения

17. Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются посредством:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

- + проведения научных исследований в области питания населения
- + становления критериев идентификации пищевых продуктов

разработки инновационных рецептур

экспорта отечественной продукции

18. Технические регламенты принимаются в целях:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

повышения пишевой ценности отечественных продуктов

упрощения процедуры подтверждения соответствия

- + охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений
- + предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, в том числе потребителей

19. ХАССП это

международная организация по сертификации

+ система управления безопасностью продуктов питания

система менеджмента качества

комитет по промышленной политике и техническому регулированию

20. Ответственность изготовителя пищевой продукции по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП установлена в

Кодексе Аллиментариус

+ TP TC 021/2011

ФЗ «О техническом регулировании»

ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»

21. Микотоксин, нормируемый в мясных продуктах:

+ афлатоксин B_1 афлатоксин M_1 зеараленон

патулин

22. Микотоксин, нормируемый в молочных продуктах:

патулин

+афлатоксин М₁

токсин Т-2

дезоксиниваленол

23. Нитраты нормируются в продуктах:

+ овощи сырые сухое молоко соль пищевая мука

24. Олово нормируется в продуктах, упакованных в тару:

картонную

+ жестяную

пластиковую

стеклянную

25. Токсичные компоненты, нормируемые в пищевых продуктах:

+ свинец, мышьяк, кадмий, ртуть стронций, цезий, полоний, йод пенициллин, левомицетин, гризин, стрептомицин серебро, медь, хром, фтор

26. Антибиотики **НЕ** нормируются в продукте:

+ мука

мясо

молоко

яйца

27. Гистамин нормируется в продуктах:

+ рыбные

молочные

мясные

напитки

28. Бенз(а)пирен нормируется в продуктах:

кондитерские изделия

кисломолочные напитки

+ мясные копченые изделия

сырые овощи

29. Полихлорированные бифенилы нормируются в изделиях:

хлебобулочные кондитерские + рыбные молочные

30. ДДТ и его метаболиты относят к группе загрязнителей: радионуклиды

+ пестициды

диоксины

нитрозамины

| 6.1 Нормативная база проведения | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: | | | | | | |
|) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации | | | | | | |
| обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и | | | | | | |
| среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ» | | | | | | |
| 6.2 Основные характеристики | | | | | | |
| промежуточной аттеста | ции обучающихся по итогам изучения дисциплины | | | | | |
| Цель промежуточной | установление уровня достижения каждым обучающимся целей | | | | | |
| аттестации - | и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 | | | | | |
| аттестации - | настоящей программы | | | | | |
| Форма промежуточной | зачет | | | | | |
| аттестации - | 30101 | | | | | |
| | 1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта | | | | | |
| Место процедуры получения | осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), | | | | | |
| зачёта в графике учебного | отведённого на изучение дисциплины | | | | | |
| процесса | 2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе | | | | | |
| | семестра | | | | | |
| | 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая | | | | | |
| Основные условия получения | самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, | | | | | |
| обучающимся зачёта: | установленные графиком учебного процесса по дисциплине; | | | | | |
| | 2) прошёл заключительное тестирование | | | | | |
| Методические материалы, | | | | | | |
| • • | Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной | | | | | |
| определяющие процедуры оценивания знаний, умений, | дисциплине (см. – Приложение 9) | | | | | |
| оцепивания знании, умении, Навыков | диоциплино (ом. – приложение о) | | | | | |

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы итогового контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» получено от 60 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» получено менее 60% правильных ответов.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

Фонда оценочных средств

учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность пищевых продуктов в составе ОПОП 27.04.01 Стандартизация и метрология

| а) На заседании обеспечивающей кафедры товарове | дения, стандартизации и управления |
|--|--|
| AND THE PROPERTY OF THE PROPER | . 0 |
| протокол № 10 от № 06.2021. | |
| Зав. кафедрой, канд.техн.наук, доцент | Скрябина О.В. |
| б) На заседании методической комиссии по направл | ению 27.04.01 Стандартизация и метрологи |
| | TOWN THE TOWN IN A |
| Председатель МКН – 27.04.01, канд.техн.наук, доцен | TOWN THE TOWN IN A |
| б) На заседании методической комиссии по направляротокол № // от // 2021. Председатель МКН – 27.04.01, канд.техн.наук, доцен 2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом | TOWN THE TOWN IN A |
| Председатель МКН – 27.04.01, канд.техн.наук, доцен | TOWN THE TOWN IN A |

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ к фонду оценочных средств

учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность пищевых продуктов в составе ОПОП 27.04.01 Стандартизация и метрология

Ведомость изменений

| Срок, с которого вводится изменение | Номер и основное содержание изменения и/или дополнения | Отметка об утверждении/ согласовании изменений | | |
|--|---|--|--|--|
| | | инициатор изменения | руководитель ОПОП или председатель МКН | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ к рабочей программе дисциплины в составе ОПОП 27.04.01 Стандартизация и метрология

Ведомость изменений

| № п/п | Вид обновлений | Содержание изменений, вносимых в ОПОП | Обоснование изменений |
|-----------------|----------------|---------------------------------------|--------------------------|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| 5 | | | |
| 6 | | | |
| 7 | | | |
| 8 | | | |
| 9 | | | |
| 10 | | | |
| 11 | | | |