Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 19.09.2023 06:04:23
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по освоению дисциплины

Б1.В.ДВ.02.02 Современные проблемы обеспечения качества и безопасности

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Введение
1. Место учебной дисциплины в подготовке
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины
2.1. Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины по разделам
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося, условия допуска к зачёту по дисциплине
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося
3.2. Условия допуска к зачёту по дисциплине
4. Лекционные занятия
5. Лабораторные занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС
7.1. Рекомендации по написанию индивидуального/группового задания в виде стендового доклада, электронной презентации
7.1.1. Шкала и критерии оценивания
8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося
8.1. Вопросы для входного контроля
8.2. Текущий контроль успеваемости
8.2.1. Шкала и критерии оценивания
9. Промежуточная (семестровая) аттестация
9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины
9.3. Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины
9.3.1. Шкала и критерии оценивания
9.4 Перечень примерных вопросов к зачету
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины: направлена на формирование базовых теоретических знаний и практических профессиональных навыков в области современных проблем обеспечения качества и безопасности.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь представление о качестве и безопасности пищевой продукции;

владеть навыками: анализа сущности проблем в области обеспечения качества и безопасности;

знать: законодательные и нормативные документы, регламентирующие требования пищевой безопасности;

уметь: обеспечивать качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла.

.

1.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
Профессиональные компетенции					
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 качества и безопасности пищевых продуктов	анализировать сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	выявления сущности проблем в области обеспечения качества и 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 качества и безопасности пищевой продукции	находить пути решения проблем в области качества и безопасности пищевой продукции	контроля показателей качества и 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 качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	управления качеством и безопасностью продукции

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-5 Способен обеспечивать безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	ИД-1$_{ПК-5}$	Полнота знаний	показатели качества и безопасности пищевых продуктов	Не знает показатели качества и безопасности пищевых продуктов	В недостаточной степени знает показатели качества и безопасности пищевых продуктов Знает показатели качества и безопасности пищевых продуктов Уверенно знает показатели качества и безопасности пищевых продуктов			Вопросы заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, стендовый доклад/электронная презентация, терминологический словарь
		Наличие умений	анализировать сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Не умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	В недостаточной степени умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции В совершенстве умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции			
		Наличие навыков (владение опытом)	выявления сущности проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Не владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Поверхностно владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Уверено владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции			
	ИД-2$_{ПК-5}$	Полнота знаний	нормативные документы в области качества и безопасности пищевой продукции	Не знает нормативные документы в области качества и безопасности пищевой продукции	В недостаточной степени знает нормативные документы в области качества и безопасности пищевой продукции Знает нормативные документы в области качества и безопасности пищевой продукции Уверенно знает нормативные документы в области качества и безопасности пищевой продукции			
		Наличие умений	находить пути решения проблем в области качества и безопасности пищевой продукции	Не умеет находить пути решения проблем в области качества и безопасности пищевой	В недостаточной степени умеет находить пути решения проблем в области качества и безопасности пищевой продукции Умеет находить пути решения проблем в области качества и безопасности пищевой продукции			

				продукции	В совершенстве умеет находить пути решения проблем в области качества и безопасности пищевой продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	контроля показателей качества и безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов	Не владеет навыками контроля показателей качества и безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов	Поверхностно владеет навыками контроля показателей качества и безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов Владеет навыками контроля показателей качества и безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов Уверено владеет навыками контроля показателей качества и безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов	
	ИД-3$_{ПК-5}$	Полнота знаний	этапы жизненного цикла продукции	Не знает этапы жизненного цикла продукции	В недостаточной степени знает этапы жизненного цикла продукции Знает этапы жизненного цикла продукции Уверенно знает этапы жизненного цикла продукции	
		Наличие умений	обеспечивать качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	Не умеет обеспечивать качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	В недостаточной степени умеет обеспечивать качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции Умеет обеспечивать качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции В совершенстве умеет обеспечивать качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	управления качеством и безопасностью продукции	Не владеет навыками управления качеством и безопасностью продукции	Поверхностно владеет навыками управления качеством и безопасностью продукции Владеет навыками управления качеством и безопасностью продукции Уверено владеет навыками управления качеством и безопасностью продукции	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы		Трудоемкость, час	
		семестр	
		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 индивидуального или группового 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 участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (*за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):*		4	16
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины		+	4
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	**Часы**	**72**	**72**
	Зачетные единицы	**2**	**2**

Примечание:
* – ***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.;

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Тема раздела.		Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.							Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
		Общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия: практические (всех форм)	занятия: лабораторные	всего	Фиксированные виды		
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения										
1	Качество и безопасность пищевых продуктов. Условия их подтверждения в рамках Таможенного союза	14	8	2		6	6		Тестирование	ПК-5
2	Системы качества и их роль в повышении качества и безопасности продукции	34	16	2		14	18	16	Тестирование	
3	Продовольственная безопасность в РФ	24	6	2		4	18	16	Тестирование	
Промежуточная аттестация									Зачет	
Итого по учебной дисциплине		72	30	6		24	42	32		
Заочная форма обучения										
1	Качество и безопасность пищевых продуктов. Условия их подтверждения в рамках Таможенного союза	18	4	2		2	14		Тестирование	ПК-5

2	Системы качества и их роль в повышении качества и безопасности продукции	30	4			4	26	16	Тестирование	
3	Продовольственная безопасность в РФ	20					20	16	Тестирование	
Промежуточная аттестация		4							зачет	
Итого по учебной дисциплине		72	8	2		6	60	32		

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По всем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её 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 самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятиям, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

3.2 Условия допуска к зачету

Зачет выставляется обучающемуся согласно Положения о текущей, промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омский ГАУ выполнившему в полном объеме, прошедший все виды контроля с положительной оценкой. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, студенту могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Номер		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
раздела	лекции		Очная форма	Заочная форма	
1	1	Система показателей качества и безопасности продукции. Этапы создания продукции, определяющие ее качество и безопасность	2	2	Лекция – беседа
2	2	Системы качества и их роль в повышении качества и безопасности продукции	2		
3	3	Продовольственная безопасность – составляющая национальной безопасности страны	2		Лекция - беседа
Общая трудоёмкость лекционного курса			6	2	х

Всего лекций по учебной дисциплине:	час	Из них в интерактивной форме:	час
- очная форма обучения	6	- очная форма обучения	4
- заочная форма обучения	2	- заочная форма 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

5. Лабораторные занятия по дисциплине и подготовка к ним

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

№			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час		Связь с ВАРС		Применяемые интерактивные формы обучения*
раздела	ЛЗ*	ЛР*		очная форма	заочная форма	предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчета о ЛР во внеаудиторное время +/-	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	1		Определения уровня качества конкретного производства или вида продукции	2				
1	2		Организация разработки и внедрения систем управления качеством на пищевом предприятии	4	2	+		Прием «толстый» и «тонкий» вопросы
2	3		Требования к показателя качества, предъявляемые к пищевым продуктам	6	2	+		Прием «толстый» и «тонкий» вопросы
2	4		Требования к показателя и безопасности, предъявляемые к пищевым продуктам	8	2	+		Прием «толстый» и «тонкий» вопросы
3	5		Анализ исполнения требований Технических регламентов	4				
Итого ЛР			Общая трудоемкость ЛР	24	6	x		

* 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.

Подготовка обучающихся к лабораторным занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде тестирования и опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к занятия подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и лабораторные занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

а) внимательное чтение текста;

б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;

в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;

г) выделение в записи наиболее значимых мест;

д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого- либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

Раздел 1. Качество и безопасность пищевых продуктов. Условия их подтверждения в рамках Таможенного союза.

Краткое содержание

Основные понятия и термины в области качества продукции. Этапы создания продукции, определяющие ее качество. Система показателей качество продукции. Классификация показателей качества продукции. Экспертиза качества продукции. Классификация основных видов технического контроля качества. Методология управления качеством. Характеристика объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги. Схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья. Различия между аттестацией продукции по категориям качества и подтверждением соответствия. Особенности подтверждения соответствия продукции в рамках Таможенного союза. Организации, осуществляющие подтверждение соответствия продукции и сертификацию систем качества. Требования к испытательным лабораториям, центрам и их аккредитация. Экономическая эффективность подтверждения соответствия продукции. Международные организации, осуществляющие подтверждение соответствия.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Этапы создания продукции, определяющие ее качество.
2. Система показателей качество продукции.
3. Классификация показателей качества продукции.
4. Экспертиза качества продукции.
5. Классификация основных видов технического контроля качества.
6. Методология управления качеством.
7. Характеристика объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги.
8. Различия между аттестацией продукции по категориям качества и подтверждением соответствия.
9. Особенности подтверждения соответствия продукции в рамках Таможенного союза.
10. Организации, осуществляющие подтверждение соответствия продукции и сертификацию систем качества.
11. Экономическая эффективность подтверждения соответствия продукции.
12. Международные организации, осуществляющие подтверждение соответствия.

Раздел 2. Системы качества и их роль в повышении качества и безопасности продукции.

Краткое содержание

Современная концепция менеджмента качества. Процедура сертификации систем качества в РФ. Регистр систем качества. Технология разработки и внедрения системы качества в организации. Инспекционный контроль сертифицированных систем качества. Сущность метода анализа возможности и влияния несоответствия продукции, процесса. Риски изготовителя и потребителя, оценка приоритетов риска с учетом важности последствий несоответствий, вероятности появления причины несоответствий и вероятности обнаружения несоответствия. Экспертные методы в управлении качеством. Основные понятия в области аудита (проверки) качества. Цели, задачи и виды аудита качества. Организация проведения аудита качества. Внутренний и внешний аудит, аудит продукции (услуги), аудит процесса, аудит системы. Плановый и внеплановый аудиты качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК). Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества. Подготовка предприятия к сертификации системы менеджмента качества. Этапы проведения сертификации системы менеджмента качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК). Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Современная концепция менеджмента качества.
2. Процедура сертификации систем качества в РФ.

3. Регистр систем качества.
4. Технология разработки и внедрения системы качества в организации.
5. Инспекционный контроль сертифицированных систем качества.
6. Сущность метода анализа возможности и влияния несоответствия продукции, процесса.
7. Риски изготовителя и потребителя, оценка приоритетов риска с учетом важности последствий несоответствий, вероятности появления причины несоответствий и вероятности обнаружения несоответствия.
8. Экспертные методы в управлении качеством.

Раздел 3. Продовольственная безопасность в РФ.

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?

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.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по написанию к электронной презентации/стендовому докладу

7.1.1 **Оформление доклада к электронной презентации/стендовому докладу**

Описание

Студентам необходимо написать доклад по предложенной теме.

Цель освоить технологию объяснительно-иллюстративного обучения (технология поддерживающего обучения) и провести анализ сообщений на конференции.

Структурными элементами доклада являются:

- 1) титульный лист;
- 2) оглавление;
- 3) введение;
- 4) основная часть;
- 5) заключение;

- 6) список использованных источников;
- 7) приложения.

- **Титульный лист**

- Титульный лист является первой страницей доклада, служит источником информации, необходимой для обработки и поиска документа.
- На титульном листе приводят следующие сведения:
- 1) наименование ВУЗа;
- 2) наименование факультета;
- 3) наименование кафедры;
- 4) тема;
- 5) фамилия и инициалы студента;
- 6) должность, ученая степень, ученое звание, фамилия и инициалы преподавателя;
- 7) место и дата.
-

- **Оглавление**

- Содержание оглавления включает введение, наименование всех глав, разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование) и заключение с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы доклада.
-

- **Введение**

- Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой проблемы. Во введении должны содержаться актуальность темы, цели и задачи, которые будут рассматриваться в работе, а также методы, которыми воспользовался студент для рассмотрения данной темы работы.

- **Основная часть**

- Основную часть доклада следует делить на параграфы или разделы. Разделы основной части могут делиться на пункты и подразделы. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. Каждый пункт должен содержать законченную информацию.
- **Параграф 1** – Теоретический обзор исследований по данной теме, основные понятия, проблема посвящена объекту исследования.
- **Параграф 2 –** Теоретическая часть посвящена предмету исследования. Представляется обзор и анализ состояния изученности проблемы.
- **Параграф 3 -** Теоретическая часть посвящена взаимосвязи объекта и предмета исследования.

- **Заключение**

- Краткое изложение главных идей работы. Необходимо дать ответы на поставленные в начале исследования задачи, отразить основные выводы. Заключение должно содержать:
- - выводы по результатам выполненной работы;
- - список использованных источников.
- Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.05. – 2008

- **Список использованных источников**

- 10 – 15 источников, оформленных в соответствии с ГОСТ (фамилия, инициалы, название, город, издательство, год издания, число страниц).
-

- **Приложения**

- В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с выполненной работой, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть.
- В приложения могут быть включены:
- 1) материалы, дополняющие работу;
- 2) таблицы вспомогательных цифровых данных;
- 3) иллюстрации вспомогательного характера;
- 4) другие документы.
-

Требования к оформлению

- Страницы текста , включенные в доклад приложения, таблицы и распечатки должны соответствовать формату А4.
- Доклад должен быть выполнен машинописным способом на одной стороне листа белой бумаги. Цвет шрифта – черный, интервал – полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, через полтора интервала, 14 шрифт, абзацный отступ – 1,25 см.
- Текст доклада следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое - 10 мм, верхнее, левое и нижнее - 20 мм.

- Объем доклада: не более **15** страниц.
- Все линии, буквы, цифры и знаки должны быть одинаково черными.
- Заголовки структурных элементов доклада и разделов основной части следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая.

Нумерация страниц

- Страницы доклада следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета. Номер страницы проставляют посередине листа в верхнем поле без точки в конце.
- Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номера страниц на титульном листе и в оглавлении не проставляют.

Ссылки

- Ссылки на источники следует указывать порядковым номером по списку источников, в квадратных скобках.
- **Образец оформления**
- Текст….. «Цитата» [1, с. 17].

Форма отчетности /Защита

Проводится защита докладов перед обучающимися и преподавателем. Во время защиты, обучающийся докладывает основное содержание работы. Доклад должен длится не более 5-7 минут. Для повышения ценности доклада рекомендуется докладывать с использованием мультимедийной слайд-презентации.

Критерии оценки

При оценке доклада учитывается:

- соответствие содержания доклада заявленной теме;
- полнота раскрытия темы;
- перечень использованной литературы;
- умение отвечать на вопросы по тексту доклада.

Примерный перечень тем
электронных презентаций/стендового доклада с предоставлением доклада

1. Сущность метода анализа возможности и влияния несоответствия продукции, процесса
2. Риски изготовителя и потребителя, оценка приоритетов риска с учетом важности последствий несоответствий, вероятности появления причины несоответствий и вероятности обнаружения несоответствия
3. Экспертные методы в управлении качеством
4. Основные понятия в области аудита (проверки) качества.
5. Цели, задачи и виды аудита качества
6. Организация проведения аудита качества
7. Внутренний и внешний аудит, аудит продукции (услуги), аудит процесса, аудит системы.
8. Плановый и внеплановый аудиты качества.
9. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК)
10. Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества
11. Подготовка предприятия к сертификации системы менеджмента качества. Этапы проведения сертификации системы менеджмента качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК)
12. Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества
13. Правовое регулирование в сфере продовольственной безопасности
14. Уровни производственной безопасности

7.1.2 **Оформление стендового доклада**

<u>Описание</u>

Студентам необходимо написать доклад по предложенной теме.

<u>Цель</u> освоить технологию объяснительно-иллюстративного обучения (технология поддерживающего обучения) и провести анализ сообщений на конференции.

Требования к оформлению стендовых докладов:

1. формат (размер) постера – А1 (841 х 594 мм), иллюстрации может быть выполнена и представлена в редакторе Microsoft Publisher или jpeg или представлена ввиду постера от руки

2. заголовок - шрифт не менее 70 кегль;

3. ФИО авторов, No группы и год исполнения размещается в правом нижнем углу;

4. размер шрифта основного текста доклада должен быть достаточным для свободного чтения с расстояния одного-двух метров в печатном виде;

5. нумерация рисунков в направлении сверху вниз, при расположении доклада в две колонки вначале нумеруется левая колонка;

6. необходимы подписи под рисунками и текст внутри диаграмм;

7. выполнение работы предусмотрено на 1 листе;

8. цвет текста должен контрастировать с фоном, негласное правило – темный текст на светлом фоне и наоборот;

9. графический материал должен быть разнообразным: таблицы, рисунки, диаграммы, фотографии;

10. все иллюстрации должны иметь достаточное разрешение (не менее 300 точек на дюйм), чтобы избежать проявления пикселей.

11. Правила размещения информации: постер должен читаться, начиная от левого верхнего угла и заканчивая нижним правым; вспомогательные разделы (контактная информация, благодарности, литература) можно расположить внизу постера, используя более мелкий шрифт; при просмотре стенда зритель в первую очередь обращает внимание на верхний левый угол и центр, поэтому самую важную информацию целесообразно разместить в этих частях стенда; в правом верхнем углу располагают эмблему заведения, другой иллюстративный материал.

Требования

- Наглядность. За короткое время просмотра стенда у зрителя должно возникнуть представление о тематике и характере выполненной работы.

-Соотношение иллюстративного (фотографии, диаграммы, графики, блок-схемы и т.д.) и текстового материала устанавливается примерно 1:1. При этом текст должен быть выполнен шрифтом, свободно читаемым.

- Оптимальность. Количество информации должно позволять полностью изучить стенд за 1-2 минуты.

- Популярность. Информация должна быть представлена в доступной для форме.

Ссылки

- Ссылки на источники следует указывать порядковым номером по списку источников, в квадратных скобках.
- **Образец оформления**
- Текст….. «Цитата» [1, с. 17].

Форма отчетности/Защита

Проводится защита докладов перед обучающимися и преподавателем. Во время защиты, обучающийся докладывает основное содержание работы. Доклад должен длится не более 5 минут.

Критерии оценки

При оценке доклада учитывается:

- соответствие содержания доклада заявленной теме;
- полнота раскрытия темы;
- перечень использованной литературы;
- умение отвечать на вопросы по тексту доклада.

Стендовый доклад, размещается в ЭОС ИОС Омского ГАУ

7.1.3 **Оформление электронной презентации**

Этапы создания презентации

1. Планирование презентации - определение целей, изучение аудитории, формирование структуры и логики подачи материала
2. Составление сценария - логика, содержание.
3. Разработка дизайна презентации – определение соотношения текстовой и графической информации.
4. Проверка и отладка презентации.

Требования к оформлению презентаций

1. Требования к содержанию информации

- Заголовки должны привлекать внимание аудитории
- Слова и предложения – короткие
- Временная форма глаголов - одинаковая
- Минимум предлогов, наречий, прилагательных

2. Требования к расположению информации.

- Горизонтальное расположение информации

- Наиболее важная информация в центре экрана
- Комментарии к картинке располагать внизу

3. Требования к шрифтам.

- Размер заголовка не менее 24 пунктов, остальной информации не менее 18 пунктов
- Не более двух - трех типов шрифтов в одной презентации
- Для выделения информации использовать начертание: полужирный шрифт, курсив или подчеркивание

4. Способы выделения информации.

- Рамки, границы, заливка
- Различный цвет шрифта, ячейки, блока
- Рисунки, диаграммы, стрелки,схемы для иллюстрации наиболее важных фактов

5. Объем информации и требования к содержанию.

- На одном слайде не более трех фактов, выводов, определений
- Ключевые пункты отражаются по одному на каждом отдельном слайде

Слайды не надо перегружать ни текстом, ни картинками. Лучше избегать дословного "перепечатывания" текста лекции на слайды — слайды, перегруженные текстом, вообще не смотрятся. Лучше не располагать на одном слайде более 2 – 3 рисунков, так как иначе внимание слушателей будет рассеиваться.

Не стоит вставлять в презентации большие таблицы: они трудны для восприятия — лучше заменять их графиками, построенными на основе этих таблиц. Если все же таблицу показать необходимо, то лучше оставить как можно меньше строк и столбцов, привести только самые необходимые данные. Это также позволит сохранить необходимый размер шрифта, чтобы учебная таблица не превратилась в таблицу медицинскую для проверки зрения. При той легкости, с которой презентации позволяют показывать иллюстративный материал, конечно же, хочется продемонстрировать как можно больше картинок. Однако не стоит злоупотреблять этим.

Скорее всего, не все слайды презентации будут предназначены для запоминания. Тогда стоит использовать различное оформление (шрифты, цвета, специальные значки, подписи) слайдов только для просмотра и слайдов для запоминания. Это облегчит восприятие материала, так как слушателям часто трудно понять, что надо делать в данный момент: стоит ли слушать лектора или перерисовывать изображение со слайда. Презентация должна дополнять, иллюстрировать то, о чем идет речь на занятии. При этом она как не должна становиться главной частью лекции, так и не должна полностью дублировать материал урока. Идеальным вариантом является такое сочетание текста и презентации, когда слушатель, упустив какую-то зрительную информацию, мог бы восполнить ее из того, что говорит лектор, и наоборот увидеть на демонстрируемых слайдах то, что он прослушал.

В презентации не стоит использовать музыкальное сопровождение, если конечно оно не несет смысловую нагрузку, так как музыка будет сильно отвлекать и рассеивать внимание — трудно одновременно слушать лектора и музыку.

Электронная презентация\стендовый доклад, размещается в ЭОС ИОС Омского ГАУ.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ
оценивания электронных презентаций/ стендового доклада с предоставленным докладом

– 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

7.2. 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 обла-

стью знания по дисциплине, 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.

7.2.1.Рекомендации по оформлению терминологического словаря

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

7.2.2. 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.

8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

8.1 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

2. 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
ИСО
+ 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
подготовки квалифицированных кадров для пищевой промышленности
импортозамещения

8. 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

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
+ ТР ТС 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.

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на лабораторных занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

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

8.2.1 Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам лабораторных 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.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) 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»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.1.1 настоящего документа
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 семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование.

9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение. Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение студента на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Студенту рекомендуется:

1. при неуверенности в ответе на конкретное тестовое задание пропустить его и переходить к следующему, не затрачивая много времени на обдумывание тестовых заданий при первом проходе по списку теста;
2. при распределении общего времени тестирования учитывать (в случае компьютерного тестирования), что в автоматизированной системе могут возникать небольшие задержки при переключении тестовых заданий.

Необходимо помнить, что:

1. тест является индивидуальным. Общее время тестирования и количество тестовых заданий ограничены и определяются преподавателем в начале тестирования;
2. по истечении времени, отведённого на прохождение теста, сеанс тестирования завершается;
3. допускается во время тестирования только однократное тестирование;
4. вопросы студентов к преподавателю по содержанию тестовых заданий и не относящиеся к процедуре тестирования не допускаются;

Тестируемому во время тестирования запрещается:

1. нарушать дисциплину;
2. пользоваться учебно-методической и другой вспомогательной литературой, электронными средствами (мобильными телефонами, электронными записными книжками и пр.);
3. использование вспомогательных средств и средств связи на тестировании допускается при разрешении преподавателя-предметника.
4. копировать тестовые задания на съёмный носитель информации или передавать их по электронной почте;
5. фотографировать задания с экрана с помощью цифровой фотокамеры;
6. выносить из класса записи, сделанные во время тестирования.

На рабочее место тестируемому разрешается взять ручку, черновик, калькулятор.

За несоблюдение вышеперечисленных требований преподаватель имеет право удалить тестируемого, при этом результат тестирования удаленного лица аннулируется.

Тестируемый имеет право:

Вносить замечания о процедуре проведения тестирования и качестве тестовых заданий.

Перенести сроки тестирования (по уважительной причине) по согласованию с преподавателем.

9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины. Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий. Тестирование проводится в письменной форме.

Бланк теста

Образец

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

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

Тестирование по итогам освоения дисциплины «Современные проблемы обеспечения качества и безопасности»

Для обучающихся направления подготовки 27.04.01

ФИО_____группа_____

Дата_____

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
4. Время на выполнение теста – 30 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов. Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

1. Какое из нижеприведенных определений наиболее полно поясняет термин свойство продукции?
объективная особенность, которая проявляется при эксплуатации продукции
особенность, которая проявляется при создании продукции
объективная особенность, которая проявляется при создании, эксплуатации или потреблении продукции

2. Закончите определение. Качество продукции — это:
совокупность показателей продукции, определяющих ее цену
совокупность свойств продукции, обусловливающая ее пригодность удовлетворять определенны потребности в соответствии с ее назначением;
обобщенная количественная оценка совокупности свойств продукции.

3. Показатель качества продукции характеризует:
одно свойство объекта, составляющее его качество применительно к определенным условиям создания
несколько свойств объекта, составляющих его качество применительно к определенным условиям эксплуатации
одно или несколько свойств объекта, составляющих его качество применительно к определенным условиям создания, эксплуатации или потребления

4. Показатель качества, характеризующий одно из свойств продукции:
оптимальный
обобщающий
единичный
комплексный

5. Показатель качества продукции, являющийся отношением суммарного полезного эффекта от эксплуатации или потребления продукции к суммарным затратам на ее создание и эксплуатацию или потребление:
комплексный показатель качества продукции
единичный показатель качества продукции
определяющий показатель качества продукции
показатель качества продукции
интегральный показатель качества продукции

6. Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений:

измерительный метод определения показателей качества продукции
регистрационный метод определения показателей качества продукции
расчетный метод определения показателей качества продукции

7. Метод оценки качества продукции, основанный на использовании единичных показателей ее качества:
дифференциальный метод оценки качества продукции
комплексный метод оценки качества продукции
смешанный метод оценки качества продукции

8. Какой метод оценки качества основан на анализе восприятий органов чувств: зрения, обоняния, осязания, вкуса?
органолептический
расчётный
экспертный
социологический

9. На информации, получаемой при использовании технических средств измерений, основан … метод определения показателей качества
измерительный
органолептический
социологический

10. Методы определения значений показателей качества НЕ классифицируются:
по способам получения информации
по источникам получения информации
по времени получения информации

11. Стандарт ИСО 9004
Система менеджмента качества. Требования
Руководящие указания по проверке систем менеджмента качества и охраны окружающей среды
Менеджмент с целью достижения устойчивого успеха организации. Подход с позиции менеджмента качества
Система менеджмента качества. Основные принципы и словарь

12. Система управления качеством продукции представляет собой:
совокупность управленческих органов и объектов управления, мероприятий, методов и средств, направленных на установление, обеспечение и поддержание высокого уровня качества продукции.
определение вероятностных характеристик качества объекта, которые могут быть достигнуты к заданному моменту или в течение заданного интервала времени.
методы систематизации, обработки, интерпретации и использования данных о качестве, основанные на применении математической статистики.
мониторинг всех значительных явлений с помощью контрольных карт, выявление и устранение причин спорадических отклонений

12. Уровни управления в системе менеджмента качества:
Укажите соответствие каждому нумерованному элементу списка

1. стратегическое управление	1. связано с тем, что обеспечить более высокий уровень качества без совершенствования технологий производства и управления невозможно, а задача такого совершенствования относится к задачам стратегического развития предприятия
2. оперативное управление	2. связано с управлением качеством всех процессов предприятия при достигнутом уровне развития, т.е. зоной управления качеством
3. управление на уровне ежедневных транзакций	3. связано с контролем и мониторингом выполнения процессов, что является исходной информацией для улучшения качества
	4. связано с управлением человеческим ресурсом в процессе производственного цикла

13. Соответствие принципов менеджмента качества положениям, направленным на обеспечение качества в стандартах ИСО 9000:
Укажите соответствие каждому нумерованному элементу списка

1. процессный подход	1. явное установление внешних и внутренних потребителей и поставщиков процессов. Сосредоточение на использовании ресурсов в действиях процессов, что ведёт к

	эффективному использованию людей, оборудования, методов и материалов
2. постоянное улучшение (или непрерывное совершенствование)	2. установить реалистичные, но вызывающие, цели совершенствования, обеспечить ресурсами и дать людям инструменты, возможности и энтузиазм для внесения вклада в непрерывное совершенствование процессов
3. создание взаимовыгодных отношений с поставщиками	3. создание стратегических альянсов или партнёрских отношений, гарантирующих лёгкое вовлечение и совместную работу по получению требований для совместной разработки и совершенствования продукции, процессов и систем. Создание взаимного доверия, уважения и согласия относительно удовлетворения потребителей и постоянного совершенствования
4. системный подход к управлению	4. выявление множества процессов в некоторой системе. Понимание их внутренних взаимосвязей. Оценивать процессы по организационным показателям и целям. Сравнивать результаты с основными задачами
5.	5. решения и действия основываются на анализе данных и информации и направлены на максимизацию производительности и минимизацию отходов и переработки. Усилия направлены на минимизацию затрат, улучшение показателей, расширение рыночной ниши благодаря использованию подходящих управленческих инструментов и технологий

14. Жизненный цикл продукции в соответствии со стандартами ИСО:
Установите правильную последовательность этапов жизненного цикла продукции
маркетинг, поиск и изучение рынка
проектирование и разработка технических требований, разработка продукции
контроль, проведение испытаний и обследований
упаковка и хранение
монтаж и эксплуатация
утилизация после испытания

15. Этапы жизненного цикла продукции в соответствии со стандартом ИСО:
Установите правильную последовательность этапов жизненного цикла продукции
материально-техническое снабжение
подготовка и разработка производственных процессов
производство
реализация и распределение продукции
техническая помощь и обслуживание

16. Система управления качеством должна удовлетворять …
стандартам ИСО 9000
указаниям Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
подзаконным актам соответствующих министерств и ведомств
требованиям руководителей предприятий и организаций.

17. Совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством:
система качества
уровень качества
относительное качество
характеристика
процесс

18. Принятие решений в управлении качеством продукции на предприятии базируется на контроле, учете и …
анализе
планировании
прогнозировании
маркетинге
проектировании

18. Система качества разрабатывается с учетом … деятельности предприятия.
финансовой

производственной
маркетинговой

19. Заявку на проведение сертификации системы качества представляет …
предприятие-изготовитель
дистрибьютер
покупатель
орган Росстандарта

20. К основным направлениям деятельности Регистра систем качества относятся
Укажите не менее двух вариантов ответов
инспекционный контроль за сертифицированными системами качества
сертификация продукции
сертификация систем качества
инспекционный контроль производства продукции

21. 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

22. Самообеспечение страны основными видами отечественной сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия
продовольственная независимость
продуктовая индивидуальность
политическая стабильность
продовольственный максимум

23. Доктрина Продовольственной безопасности утверждается
Указом Президента РФ
Советом Федерации
Комитетом по стандартизации
Министерством сельского хозяйства

24. Для комплексной оценки обеспечения продовольственной безопасности используется система показателей, определяемая
Указом Президента РФ
Правительством РФ
Комитетом по стандартизации
Министерством сельского хозяйства

25. 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

26. 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

27. 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

28. Определяющую роль в обеспечении продовольственной безопасности играют
сельское, рыбное хозяйство и пищевая промышленность
сельское хозяйство и пищевая промышленность
сельское и рыбное хозяйство

29. 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

30. Свод пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам
Кодекс Алиментариус
Конституция
Технический регламент

9.1.4 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
ответов на вопросы итогового контроля

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

10. 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 (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ИОС ОмГАУ-Moodle, где:

– *обучающийся* имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам;

– *преподаватель* имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 Современные проблемы обеспечения качества и безопасности	
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 систем : 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
Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный	https://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
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
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
Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; под редакцией И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-2494-8. — Текст : электронный	https://e.lanbook.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
Контроль качества продукции: науч.-практ. журн.-М.: Стандарты и качество,1999 - НСХБ	НСХБ
Вопросы питания : науч.-практ. журн. - М. : [б. и.], 1932 -	НСХБ
Пищевая промышленность : научно-технический журнал. - Москва : Пищевая промышленность, 1930 -	НСХБ