

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2024 07:39:59

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**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**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность пищевых продуктов**

**Направленность (профиль) «Стандартизация, менеджмент и контроль качества
сельскохозяйственной продукции»**

Омск 2024

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

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
Ю.А. Динер
« 25 » апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
О.В. Косенчук
« 25 » апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность пищевых продуктов

Направленность (профиль) «Стандартизация, менеджмент и контроль качества сельскохозяйственной продукции»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Разведения и генетики сельскохозяйственных животных
Разработчик (и) РП: Канд.техн.наук, доцент	 Н.А. Юрк
Внутренние эксперты: Председатель МК, Канд.техн.наук, доцент	 Н.А. Юрк
Начальник управления информационных технологий	 П.И. Ревякин
Заведующий методическим отделом УМУ	 Г.А. Горелкина
Директор НСХБ	 И.М. Демчукова

Омск 2024

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- 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) «Стандартизация, менеджмент и контроль качества сельскохозяйственной 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 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 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-З _{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
--	--	---	--	--	--

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания 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 безопасности пищевых продуктов	Не знает показатели безопасности пищевых продуктов	В недостаточной степени знает показатели безопасности пищевых продуктов Знает показатели безопасности пищевых продуктов Уверенно знает показатели безопасности пищевых продуктов	Вопросы для проведения тестирования, опроса по результатам освоения разделов дисциплины, стендовый доклад/электронная презентация, терминологический словарь		
		Наличие умений	анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Не умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции	В недостаточной степени умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции Умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции В совершенстве умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции			
		Наличие навыков (владение опытом)	выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Не владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Поверхностно владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции Владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции Уверено владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции			
	ИД-2 _{ПК-5}	Полнота знаний	нормативные документы в области безопасности пищевой продукции	Не знает нормативные документы в области безопасности пищевой продукции	В недостаточной степени знает нормативные документы в области безопасности пищевой продукции Знает нормативные документы в области безопасности пищевой продукции Уверенно знает нормативные документы в области безопасности пищевой продукции			
		Наличие умений	находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции	Не умеет находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции	В недостаточной степени умеет находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции Умеет находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции В совершенстве умеет находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции			

		Наличие навыков (владение опытом)	контроля показателей безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов	Не владеет навыками контроля показателей безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов	Поверхностно владеет навыками контроля показателей безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов Владеет навыками контроля показателей безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов Уверено владеет навыками контроля показателей 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 безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	Не умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	В недостаточной степени умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции Умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции В совершенстве умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции
		Наличие навыков (владение опытом)	управления безопасностью продукции	Не владеет навыками управления безопасностью продукции	Поверхностно владеет навыками управления безопасностью продукции Владеет навыками управления безопасностью продукции Уверено владеет навыками управления безопасностью продукции

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

Учебные дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины		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
Код и наименование	Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.В.10 Пищевая безопасность (дисциплина подготовки бакалавра по направлению подготовки 27.03.01 – Стандартизация и метрология)	<p>иметь целостное представление о пищевой безопасности как основном элементе государственной политики в сфере повышения продовольственной безопасности и решения проблемы импортозамещения в сфере АПК.</p> <p>владеть навыками: использования технических регламентов, стандартов, нормативных и методических материалов в управлении качеством, управления факторами, влияющими на качество продукции, анализа факторов и условий, обуславливающих качество продукции; свободного использования при решении профессиональных задач терминологии в области качества продукции;</p> <p>знать: технические регламенты, стандарты, нормативные и методические материалы, используемые в управлении качеством; факторы, влияющие на качество продукции; терминологию в области качества продукции; факторы, обуславливающие качество продукции.</p> <p>уметь: формулировать роль технических регламентов, стандартов, нормативных и методических материалов в управлении качеством, выявлять и обосновывать факторы, влияющие на качество продукции, использовать терминологию в области качества продукции; обосновывает факторы, обуславливающие качество продукции</p>	Б1.В.03 Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	<p>Б1.О.04 Патентоведение</p> <p>Б1.О.07 Информационные технологии в области технического регулирования, метрология и управления качества</p> <p>Б1.В.05 Технология разработки стандартов</p> <p>Б1.В.06 Организация производственного контроля</p>
* - Для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с 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.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр	
	очная форма 2 сем.	заочная форма 1 курс
1. Контактная работа	30	8
1.1. Аудиторные занятия, всего	30	8
- лекции	6	2
- практические занятия (включая семинары)	х	х
- лабораторные работы	24	6
1.2. Консультации (в соответствии с учебным планом)		
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 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
	Зачетные единицы	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.;		

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

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	общая	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.							Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Контактная работа				ВАРС					
		Аудиторная работа			Консультации (в соответствии с учебным планом)	всего	Фиксированные виды				
		всего	лекции	занятия							
			практические (всех форм)	лабораторные							
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Очная форма обучения											
1	Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	14	8	2	x	6		6		тестирование	ПК-5
2	Биологические и химические ксенобиотики	34	16	2	x	14		18	16	тестирование	ПК-5
3	Пищевые добавки – специфический компонент пищевых продуктов	24	6	2	x	4		18	16	тестирование	ПК-5
	Промежуточная аттестация									зачет	
	Итого по дисциплине	72	30	6	x	24		42	32		
Заочная форма обучения											
1	Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	18	4	2	X	2		14		тестирование	ПК-5
2	Биологические и химические ксенобиотики	30	4		X	4		26		тестирование	ПК-5
3	Пищевые добавки – специфический компонент пищевых продуктов	20			X			20		тестирование	ПК-5
	Промежуточная аттестация	4			X					зачет	
	Итого по дисциплине	72	8	2	x	6		60			

4.2 Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

Номер раздела	лекции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
			Очная форма	Заочная форма	
1	1	Обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2	2	Лекция – беседа
2	2	Основные загрязнители пищи	2		
3	3	Пищевые добавки, как посторонний компонент пищевых продуктов	2		Лекция - беседа
Общая трудоёмкость лекционного курса			6	2	x
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
<i>Примечания:</i>					
- 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

№			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		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				
Итого ЛР			Общая трудоемкость ЛР	24	6			x

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/стендового доклада

5.1.2.1 Место электронной презентации/стендового доклад в структуре дисциплины

Электронная презентация /стендовый доклад 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 стендового доклада 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.

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации/стендового доклада		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации/стендового доклада
№	Наименование	
2	Биологические и химические ксенобиотики	
3	Пищевые добавки – специфический компонент пищевых продуктов	ПК-5

5.1.2.2 Перечень примерных тем электронной презентации/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 пищевых продуктов. Плесневые грибы и их метаболиты
11. Требования к безопасности пищевых добавок, используемых в пищевых технологиях

Обучающийся по согласованию с преподавателем может предложить свою тему, в рамках изучаемых разделов дисциплины.

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 КРИТЕРИИ 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.

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением терминологического словаря		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения терминологического словаря
№	Наименование	
2	Биологические и химические ксенобиотики	

3	Пищевые добавки – специфический компонент пищевых продуктов	ПК-5
---	---	------

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, учебно-методической 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

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 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»	
6.2 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.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 (трудоемкости), 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
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

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

Применение средств ИКТ в процессе реализации дисциплины:

- использование интернет-браузеров для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование офисных приложений;
- подготовка отчетов в цифровом или бумажном формате, в том числе подготовка презентаций;
- использование digital-инструментов по формированию электронного образовательного контента в ЭИОС университета (<https://do.omgau.ru/>), проверке знаний, общения, совместной (командной) работы и самоподготовки студентов, сохранению цифровых следов результатов обучения и пр.

Цифровые и 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.

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 размещены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации» с учетом требований ФГОС, представленных в Приложении 8.

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 в информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для организации работы в синхронном и асинхронном режимах. Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ представлено в Приложении 5.

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

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры разведения и генетики сельскохозяйственных животных; протокол № 8 от 21.03.2024 г.	
и.о. зав. кафедрой, канд. с.-х. наук, доцент	 Юрченко Е.Н.
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.04.01 Стандартизация и метрология; протокол № 8 от 25.04.2024 г.	
Председатель МКН – 27.04.01, канд.техн.наук, доцент	 Юрк Н.А.
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
ООО «Сертификат»	 директор Драгун Н.А.



ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность пищевых продуктов	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
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. — URL: https://e.lanbook.com/book/ . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Кисленко, В. Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 257 с. — (Высшее образование: Магистратура). — DOI 10.12737/23908. - ISBN 978-5-16-012413-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1907500 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.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. - URL: https://znanium.com/catalog/product/938008 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Кисленко, В. Н. Безопасность пищевых продуктов в Среднем Приобье : монография / В.Н. Кисленко. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 145 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/monography_5b2784c4dbbad7.60552538 . - ISBN 978-5-16-013760-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/953347 – Режим доступа: по подписке.	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. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093494 . – Режим доступа: по подписке.	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
Пищевая промышленность. – Москва : Пищевая промышленность, 1930. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 0235-2487. – Текст : непосредственный.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. 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 «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая «Система Консультант плюс»		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		http://do.omgau.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**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)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
Пакет офисных программ	Лекции, лабораторные занятия, ВАРС		
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса			
Наименование справочной системы	Доступ		
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Учебные аудитории университета Локальная сеть университета		
3. Специализированные помещения и оборудование, 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	
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	https://do.omgau.ru	Самостоятельная работа студента	
5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине			
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии	Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и 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, семинарского типа	Учебная аудитория лекционного 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 виде лекции-беседы. В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ:

- выполнение и сдача 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 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

Электронная презентация/стендовый доклад 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 тексту 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 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 источник 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 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

ТР ТС 021/2011
ГОСТ Р 51705.1-2001
ТР ТС 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

ТР ТС 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.

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

- 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.

Форма промежуточной аттестации обучающихся – зачет

- «зачтено» ставится обучающемуся, показавшему глубокое знание предмета; свободно применившему теоретические положения для анализа процессов и явлений, связанных с задачами профессиональной деятельности; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе практических занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы; получения оценки не ниже «удовлетворительно» при прохождении итогового тестирования;
- «не зачтено» ставится обучающемуся, не выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы и (или) не усвоившему основного содержания дисциплины, получения оценки «неудовлетворительно» при прохождении итогового тестирования.

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) «Стандартизация, менеджмент и контроль качества
 сельскохозяйственной продукции»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Разведения и генетики сельскохозяйственных животных
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 Разведения и генетики сельскохозяйственных животных, 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 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 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

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				Комиссионная оценка
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		
				преподавателя	представителя производства	
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 содержательной части презентации (доклада) заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы, контроль за соответствием оформлению требованиям	Обсуждение 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		Обсуждение в группе	Проверка конспектов, опрос		
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения раздела 1-3	4.1			Тестирование		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5			Итоговое тестирование		

* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы

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)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

**2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

Группа оценочных средств 1	Оценочное средство или его элемент
	Наименование 2
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Примерный перечень тем для выполнения электронных презентаций/стендового доклада
	Шкала и оценивание электронной презентации /стендового доклада
	Рекомендации по составлению терминологического словаря.
	Шкала и критерии оценки терминологического словаря
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки к лабораторным занятиям по разделам учебной дисциплины
	Шкала и критерии оценки
4. Средства для рубежного контроля	Перечень вопросов для рубежного контроля
	Критерии оценки на вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.4 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 безопасности пищевых продуктов	Не знает показатели безопасности пищевых продуктов	В недостаточной степени знает показатели безопасности пищевых продуктов Знает показатели безопасности пищевых продуктов Уверенно знает показатели безопасности пищевых продуктов	Вопросы для проведения тестирования, опроса по результатам освоения разделов дисциплины, стендовый доклад/электронная презентация, терминологический словарь		
		Наличие умений	анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Не умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции	В недостаточной степени умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции Умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции В совершенстве умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции			
		Наличие навыков (владение опытом)	выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Не владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Поверхностно владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции Владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции Уверено владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения безопасности пищевой продукции			
	ИД-2 _{ПК-5}	Полнота знаний	нормативные документы в области безопасности пищевой продукции	Не знает нормативные документы в области безопасности пищевой продукции	В недостаточной степени знает нормативные документы в области безопасности пищевой продукции Знает нормативные документы в области безопасности пищевой продукции Уверенно знает нормативные документы в области безопасности пищевой продукции			
		Наличие умений	находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции	Не умеет находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции	В недостаточной степени умеет находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции Умеет находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции В совершенстве умеет находить пути решения проблем в области безопасности пищевой продукции			
		Наличие навыков	контроля показателей безопасности в	Не владеет навыками контроля показателей	Поверхностно владеет навыками контроля показателей безопасности в соответствии с требованиями нормативных			

		(владение опытом)	соответствии с требованиями нормативных документов	безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов	документов Владеет навыками контроля показателей безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов Уверено владеет навыками контроля показателей 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 безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	Не умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	В недостаточной степени умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции Умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции В совершенстве умеет обеспечивать безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	управления безопасностью продукции	Не владеет навыками управления безопасностью продукции	Поверхностно владеет навыками управления безопасностью продукции Владеет навыками управления безопасностью 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 пищевых 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

+ ТР ТС 021/2011
ГОСТ Р 51705.1-2001
ТР ТС 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
ТР ТС 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 текущего контроля

Вопросы для самоподготовки к лабораторному занятию «Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам»

- В каком нормативном документе определены гигиенические требования к пищевым продуктам?
- Какие правовые документы регламентируют проведение гигиенических экспертиз пищевых продуктов?
- Какие группы загрязнителей определяют в рамках контроля гигиенических требований в пищевых продуктах?
- Какие токсичные элементы нормируют в составе продуктов животного происхождения?
- В каких случаях в составе пищевых продуктов нормируют олово?

Вопросы для самоподготовки к лабораторному занятию «Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции»

- Какие микроорганизмы относят к санитарно-показательным?
- Какие микробиологические нормативы безопасности контролируют для свежего мяса?
- Какие микробиологические нормативы безопасности контролируют для молока сырого?
- Какие микробиологические нормативы безопасности контролируют для рыбы охлажденной?

Вопросы для самоподготовки к лабораторному занятию «Химические ксенобиотики»

- Какие загрязнители относят к группе «Химические ксенобиотики»?
- Каковы пути миграции химических загрязнителей по пищевым цепям?
- какие методы контроля используют для установления химических загрязнителей в составе пищевых продуктов?

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.

3.3 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 безопасностью? 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. Санитарно-показательные 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 в 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 играют пищевые добавки и биологически 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 итогового контроля

3.3.1 ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения итогового контроля

1. Согласно ТР ТС 021/2011 под безопасность пищевой продукции понимается + состояние, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения
купля-продажа и иные способы передачи продукции на таможенной территории Таможенного союза, начиная с изготовителя или импортера
процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента
уровень суточного потребления пищевых веществ, достаточный для удовлетворения физиологических потребностей

2. Процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента

+ идентификация
сертификация
аккредитация
аттестация

3. Доктрину Продовольственной безопасности утверждает

+ Президент РФ
Совет Федерации
Комитет по стандартизации
Министерство сельского хозяйства

4. Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Группа рисков/угроз	Факторы
1. Экономические риски	A. Высокая инфляция и кризис банковской системы
2. Внешнеполитические риски	B. Колебание рыночной конъюнктуры
3. Социальные угрозы	C. Снижение привлекательности сельского образа жизни
	D. Снижение плодородности земель сельскохозяйственного назначения вследствие их

	нерационального использования
	Е. Отставание от развитых стран в уровне технологического развития производственной базы

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. Действия, необходимые для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции

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

- + Кодекс Алиментариус
- Конституция
- Технический регламент
- Национальный стандарт

8. Государство, в котором с 1890г началась работа над Кодексом Алиментариус

- Англия
- США
- + Австро-Венгрия
- Российская империя

9. Совместный межправительственный орган ФАО и ВОЗ в области пищевой безопасности

- ИСО
- + Комиссия Кодекса Алиментариус
- Всемирная торговая организация
- Парламент
- Совет Федерации

10. Характер, который носят стандарты Кодекса Алиментариус

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОГО СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ НА РУССКОМ ЯЗЫКЕ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

- + рекомендательный

11. Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов имеет аббревиатуру

- + GFSI
- FSSC
- BRC Global Standard
- ISO

12. Объект, к которому предъявляет требования GFSI
пищевая продукция

питьевая вода
пищевые добавки
+ стандарты и схемы сертификации

13. Суть стратегии GFSI

+ укрепление доверия посредством сертификации третьей стороной
обеспечение постоянного совершенствования систем управления безопасностью пищевых продуктов
формирование рынка специализированной продукции
развитие новых пищевых технологий

14. Аббревиатура международной организации по стандартизации

+ ISO
GMP
BRC Global Standard
GFSI

15. Область, в которой регулирует отношение Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

сертификация пищевой продукции
+ организация питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений
подготовки квалифицированных кадров для пищевой промышленности
импортозамещение

16. Деятельность, посредством выполнения которой обеспечивается качество и безопасность пищевых продуктов

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ проведение научных исследований в области питания населения
+ становление критериев идентификации пищевых продуктов
разработка инновационных рецептур
экспорт отечественной продукции

17. Процедура, которую обязательно должен выполнить владелец некачественных и (или) опасных пищевых продуктов

+ изъять их из обращения
сделать 50% скидку
провести дополнительную маркировку
использовать только для оптовой торговли

18. Цели принятия Технических регламентов

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

19. 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

20. Технический регламент, устанавливающий обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к пищевой продукции в части ее маркировки:

ТР ТС 033/2013
ТР ТС 021/2011

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.

6.1 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»	
6.2 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.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 (трудоемкости), 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
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- «зачтено» ставится обучающемуся, показавшему глубокое знание предмета; свободно применившему теоретические положения для анализа процессов и явлений, связанных с задачами профессиональной деятельности; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе практических занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы; получения оценки не ниже «удовлетворительно» при прохождении итогового тестирования;

- «не зачтено» ставится обучающемуся, не выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы и (или) не усвоившему основного содержания дисциплины, получения оценки «неудовлетворительно» при прохождении итогового тестирования.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА сформированности компетенции

4.1. 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

1.Процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента
+ идентификация
стандартизация

сертификация
детализация

2.Среда, имитирующая свойства пищевой продукции
+ модельная
условная
безопасная
лабораторная

3.Показателями идентификации сырых сливок из коровьего молока являются
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
+ кислотность
+ массовая доля жира
массовая доля белка
точка кипения
криоскопическая температура

4.Продукты, в которых нормируется содержание нитрозаминов (сумма НДМА и НДЭА)
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ вобла сушеная
+ консервы из мяса птицы
творожная масса
мёд полифлерный
мука пшеничная

5.Продукт, в котором нормируют содержание патулина
+ пюре яблочное пастеризованное
полуфабрикаты мясные рубленые
икра горбуши ястычная мороженая
молоко пастеризованное отборное

6.Диапазон значений показателя «кислотность» (в градусах Тернера) для молока сырого согласно ТР
ТС 034/2013
13-18
+16-21
22-27
27-32

7.Пищевая продукция, в отношении которой состав НЕ требуется указывать
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ сахар-песок
+ ягоды клубники свежие замороженные
хлеб пшеничный
пресервы из сельди
компот из сухофруктов

8. Действие ксенобиотиков, вызывающее аномалии в развитии плода, связанное со структурными,
функциональными и биохимическими изменениями в организме матери
онкогенность
мутагенность
+ тератогенность
иммунодепрессивность

9. Группа продукции, в которой нормируется гистамин
+ рыбная
молочная
мясная
бакалейная

10. Токсичные компоненты, нормируемые в пищевых продуктах:
+ свинец, мышьяк, кадмий, ртуть
стронций, стрептомицин, цезий, афлатоксин В1
пенициллин, левомецитин, гризин, цезий

патулин, дезоксиниваленон, гризин, зеараленон

11. Методы идентификации
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. Метод по наименованию	A. сравнение назначения пищевой продукции, указанной в маркировке на потребительской упаковке и в товаросопроводительной документации, с информацией, указанной в определении вида пищевой продукции в ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции
2. Органолептический метод	B. сравнение цвета, вкуса, запаха, консистенции пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции
3. Аналитический метод	C. проверка соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции
	D. сравнение внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции
	E. выполнение расчета биологической и энергетической ценности пищевой продукции

12. Гигиенические требования безопасности к пищевой продукции
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. Афлатоксин М1	A. Молоко и продукты переработки молока
2. Гистамин	B. Тунец, скумбрия, лосось, сельдь – все виды продукции, в том числе, сушеная продукция
3. 5- оксиметилфурфурол	C. Мёд
	D. Грибы и продукты их переработки
	E. Субпродукты убойных животных, шкура свиная, кровь пищевая и продукты из них

13. Состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ безопасность

14. Вещества различной химической природы, применяемые в сельском хозяйстве для защиты культурных растений от сорняков, вредителей и болезней, т.е. химические средства защиты растений
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ ВО МНОЖЕСТВЕННОМ ЧИСЛЕ
+ пестициды

15. Атомы, обладающие избыточной ядерной энергией и способные к радиоактивным превращениям (распаду)
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ ВО МНОЖЕСТВЕННОМ ЧИСЛЕ
+ радионуклиды

ИД-2_{ПК-5} - Выявляет проблемы в области обеспечения качества и безопасности и пути их решения на основе приобретенных знаний

1. Закон, обеспечивающий правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
+ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
«Об обеспечении единства измерений»
«О стандартизации в Российской Федерации»
«О защите прав потребителей»

2. Закон, регулирующий отношения при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции, и связанным с требованиями к продукции процессам, производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации
 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
 + «О техническом регулировании»
 «О стандартизации в Российской Федерации»
 «О защите прав потребителей»

3. Свод норм и правил в системе технического регулирования, определяющий основные критерии безопасности и методы контроля выпускаемой в обращение продукции или оборудования
 + Технический регламент
 Национальный стандарт
 Санитарные правила и нормы
 Технические условия

4. Группа продукции, на которую **НЕ** распространяются требования Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
 + лекарственные средства
 + табачные изделия
 продукты для детского питания
 плодоовощная продукция
 алкогольная продукция

5. Документ, устанавливающий объекты технического регулирования и правила их идентификации
 + ТР ТС 021/2011
 ТР ТС 022/2011
 ТР ТС 034/2013
 ТР ТС 005/2011

6. Объекты Технических регламентов Таможенного союза
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. ТР ЕАЭС 040 / 016	A. пищевая рыбная продукция
3. ТР ТС 015/2011	B. зерно
2. ТР ТС 033/2013	C. молоко и молочная продукция
	D. мясо и мясная продукция
	E. пищевые добавки

7. Разделение рабочих операций на группы согласно ТР ТС 034/2013
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1 группа	A. обездвиживание, обескровливание, забеловка и съемка шкур
2 группа	B. нутровка, разделение туш на полутуши, зачистка туш, клеймение и взвешивание
3 группа	C. обработка и переработка побочного сырья
	D. осадка, обжарка, копчение
	E. шприцевание, варка, охлаждение

8. Алгоритм процедуры «декларирование о соответствии»

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА

1. определить состав технической документации, на которой будет основано декларирование о соответствии
2. выбор испытательной лаборатории для проведения исследований образцов
3. подготовка комплекта документов и сведений для регистрации декларации о соответствии
4. подача документов через сервис регистрации декларации о соответствии

9. Перечень этапов, входящих в процедуру получения протокола испытаний (ПИ) на пищевую продукцию в испытательной лаборатории

1. сбор и подготовка необходимых документов заявителем;
2. определение цели проведения процедуры и перечня показателей, которые будут устанавливаться сотрудниками лаборатории;

3. отбор и предоставление образцов в испытательную лабораторию;
4. осуществление испытаний продукции;
5. внесение полученных результатов в ПИ
6. выдача заверенного подписями и печатью ПИ заявителю

10. Срок хранения комплекта документов, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, при подтверждении соответствия серийно выпускаемой молочной продукции составляет не менее ... лет со дня прекращения действия декларации о соответствии

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ ЧИСЛОВОГО ВЫРАЖЕНИЯ
+ 10

11. Срок действия декларации о соответствии мясной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более лет

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ ЧИСЛОВОГО ВЫРАЖЕНИЯ
+ 5

12. Срок хранения комплекта документов, послуживших основанием для принятия декларации о соответствии, при подтверждении соответствия партии молочной продукции составляет не менее ... лет со дня прекращения действия декларации о соответствии

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ ЧИСЛОВОГО ВЫРАЖЕНИЯ
+ 5

13 Заявитель, при декларировании соответствия молочной продукции, предоставил в качестве доказательственных материалов следующие документы: протокол испытаний на молочную продукцию; копии документов, подтверждающих государственную регистрацию в качестве юридического лица; сертификаты системы менеджмента качества и безопасности. Укажите, согласно какой схеме будет осуществлено декларирование соответствия заявленной продукции.

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ВИДЕ ЧИСЛОВОГО ВЫРАЖЕНИЯ
+6

14. Лицо, осуществляющее выбор схемы декларирования соответствия молочной продукции требованиям технического регламента

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ заявитель

ИД-3_{ПК-5} обеспечивает безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции

1. Контроль безопасности молока сырого **НЕ** подразумевает определение загрязнителя

+ бенз(а)пирен
афлатоксин М1
кадмий
ДДТ и его метаболиты

2. Технологический процесс производства молочной продукции, обеспечивающий снижение количества любых патогенных микроорганизмов в сыром молоке и продуктах его переработки до уровней, при которых эти микроорганизмы не наносят существенный вред здоровью человека

+ пастеризация
нормализация
гомогенизация
ферментирование

3. Процесс, сопровождающий низкотемпературную пастеризацию молочного сырья

+ инаktivация щелочной фосфатазы
инаktivация как щелочной фосфатазы и пероксидазы
дробление жировых шариков
снижение показателя активной кислотности (рН) и повышение содержания молочной кислоты

4. Нормирование содержания бенз(а)пирена осуществляется для следующего молочного продукта

+ сыр копченый
 молоко питьевое отборное
 сгущенное цельное молоко
 мороженое с заменителем молочного жира

5. Показатели, подвергаемые контролю на этапе термической обработки молочного сырья

+ температура, выдержка;
 давление, температура;
 температура, массовая доля жира;
 активная кислотность, температура

6. Требования, которым должно отвечать технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию
 + изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией
 произведены только отечественными производителями
 исключают наличие частей из металла
 предусматривают очищение без использования средств на основе кислот и щелочей

7. Категории отходов, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции согласно ТР ТС 021/2011

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Категория А	А. отходы, состоящие из животных тканей
Категория Б	В. отходы жизнедеятельности продуктивных животных
Категория В	С. твердые отходы, мусор
	Д. сточные воды
	Е. парниковые газы

8. Алгоритм разработки системы ХАССП

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА

1. идентификация потенциального риска или рисков, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции и установления необходимых мер для их контроля;
2. выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления
3. в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
4. разработка системы мониторинга, позволяющей обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
5. разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
6. разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
7. документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП

9. Термины и советующие им определения

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. анализ риска	А. процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска
2. мониторинг	В. проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий
3. управление риском	С. процедура выработки и реализации предупреждающих и

	корректирующих действий
	D. действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня
	E. систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений

10. Функциональные обязанности должностных лиц при разработке системы ХАССП в организации
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1.руководство организации	A. определяет область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам) или наименованиям выпускаемой продукции и этапам жизненного цикла
2. координатор рабочей группы ХАССП	B. формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки
3. технический секретарь рабочей группы ХАССП	C. организует заседания рабочей группы
	D. подтверждает точность показаний или выявляет несоответствие установленным эталонам
	E. разрабатывает и оптимизирует технологические процессы производства пищевых продуктов

11. Порядок действий этапа «планирование аудита»

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ КАЖДОМУ НУМЕРОВАННОМУ ЭЛЕМЕНТУ СПИСКА

- 1.определения сроков и стоимости мероприятий
2. утверждения списка специалистов, которые входят в инспекцию
- 3.разработки стратегии аудита
4. составления программы проверок

12.Носитель информации, на которую наносится маркировка и которая прикрепляется к потребительской упаковке и (или) транспортной упаковке, в том числе путем наклеивания
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ этикетка

13. Природные ядовитые вещества, продуцируемые некоторыми видами водорослей и микроводорослей и способные накапливаться в моллюсках (кроме головоногих) и внутренних органах крабов
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ ВО МНОЖЕСТВЕННОМ ЧИСЛЕ
+ фитотоксины

14.Критерий (предел), разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величин
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ критический

15.Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ риск

**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			