

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Инженерный факультет
Кафедра Технологические системы АПК

Регистрационный номер 07-9/МАП-23-45

Дисциплина (модуль) **Б1.В.ДВ.02.01 Продовольственная безопасность** РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Технологические системы АПК**

Учебный план b150302_23_1_МАП.plx.plx
15.03.02 Технологические машины и оборудование

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 44

самостоятельная работа 64

Виды контроля в семестрах:

зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам


Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	уп	рп		
Неделя	14 5/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от « 09 » августа 2021 г. № 728.

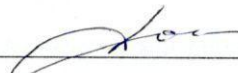
Составлена на основании учебного плана: 15.03.02 Технологические машины и оборудование, утвержденного ученым советом вуза от «10» апреля 2023 г. протокол № 6.

Разработчик (и) РПД: к.т.н., доцент Донсков Ю. Ю., ассистент Степанова С. В.
степень, звание, фамилия, имя, отчество

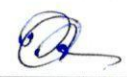
Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры ТС АПК

Зав. кафедрой  / Донсков Ю. Ю. /
подпись фамилия, имя, отчество


Протокол от « 18 » 05 2023 г. № 13

Зав. профилирующей кафедрой  / Донсков Ю. Ю. /
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 13 от « 18 » 05 2023 г.

Председатель МК факультета  / Старикова О. А. /
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 5 от « 19 » 05 2023 г.

Декан факультета  / Александров Ч. В. /
подпись фамилия, имя, отчество

« 25 » 05 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Энергообеспечение в АПК

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Яковлева В.Д.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Энергообеспечение в АПК

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Яковлева В.Д.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Энергообеспечение в АПК

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Яковлева В.Д.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
_____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Энергообеспечение в АПК

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Яковлева В.Д.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели освоения дисциплины

- формирование понимания продовольственной безопасности как подсистемы экологической безопасности;
- приобретение студентами теоретических и практических знаний по вопросам продовольственной безопасности, необходимых в исследовательской, проектной и производственной деятельности в области экологической безопасности;
- Освоение теоретических знаний об уровнях продовольственной безопасности; о современных проблемах продовольственной безопасности;
- Ознакомление с российским и международным законодательством в области продовольственной безопасности;

Задачи изучения дисциплины - подготовить специалистов к решению профессиональных задач:

- по эффективной организации осуществления контроля качества продовольствия и вспомогательных материалов, проведению сертификационных испытаний продовольственного сырья и готовой продукции; в организационно-управленческой деятельности: нахождение компромисса в проблемных производственных ситуациях (качество, безопасность).

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;

~~УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению~~

УК-8 ИД-1: Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах.

Знать:

основные законы и правила производства и получения продуктов питания для населения

Уметь:

применять теоретические и практические знания и навыки для обеспечения продуктовой безопасности

Владеть:

методами обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах

УК-8 ИД-2: Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов.

Знать:

теоретические основы производства и получения экологически чистой продовольственной продукции

Уметь:

производить визуальный осмотр, органолепические и лабораторные анализы по выявлению опасной продукции

Владеть:

знаниями для правильного осмотра сопроводительной документации продуктов питания и обихода

УК-11 ИД-1: Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества.

Знать:

Основные нормативы ведомственного и правового контроля за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения

Уметь:
определять потребность населения территорий в основных продуктах питания проводить стандартные испытания по определению показателей безопасности продовольственного сырья и готовой пищевой продукции
Владеть:
навыками оформления документации в защиту прав и обязанностей гражданского населения

УК-11 ИД-2: Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению, экстремизму и терроризму.
Знать:
законы и права по отношению этнических ценностей, нетерпимо относиться к коррупционному поведению
Уметь:
определять потребность населения территорий в основных продуктах питания проводить стандартные испытания по определению показателей безопасности продовольственного сырья и готовой пищевой продукции
Владеть:
методами проведения стандартных испытаний по определению показателей безопасности продовольственного сырья и готовой пищевой продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:
2.1.1 Теоретические основы продовольственной безопасности.
2.1.2 Основные нормативы ведомственного и правового контроля за безопасностью сырья и
2.1.3 продуктов животного происхождения
2.1.4 Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности
2.1.5 государства
2.2 Уметь:
2.2.1 определять потребность населения территорий в основных продуктах питания
2.2.2 проводить стандартные испытания по определению показателей безопасности
2.2.3 продовольственного сырья и готовой пищевой продукции
2.3 Владеть:
2.3.1 методами проведения стандартных испытаний по определению показателей безопасности
2.3.2 продовольственного сырья и готовой пищевой продукции
2.3.3 разрабатывать и реализовывать мероприятия по обеспечению продовольственной
2.3.4 безопасности
2.3.5 - оценивать реальные угрозы в области продовольственной безопасности на современном
2.3.6 этапе в России и мире;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1 Метрология, стандартизация и сертификация	
3.1.2 Безопасность жизнедеятельности	
3.1.3 Введение в специальность	
3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
3.2.1 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
3.2.2 Преддипломная практика	

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	14 5/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Итого ауд.	44	44	44	44
Контактная работа	44	44	44	44
Сам. работа	64	64	64	64
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Введение. Теоретические основы обеспечения качества продовольственного					
1.1	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов как одна из основных составляющих их качества. /Лек/	8	2	ИД-1УК-8 ИД-2УК-8 ИД-1УК-11 ИД-2УК-11	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3 Э4	
1.2	Обеспечение контроля качества пищевых продуктов. Понятие и виды экспертизы пищевых продуктов. /Пр/	8	8	ИД-1УК-8 ИД-2УК-8 ИД-1УК-11 ИД-2УК-11	Э1 Э2 Э3 Э4	
	Раздел 2.Мировая продовольственная безопасность, общие проблемы и перспективы					
2.1	Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства. /Лек/	8	4	ИД-1УК-8 ИД-2УК-8 ИД-1УК-11 ИД-2УК-11	Э1 Э2 Э3 Э4	

2.2	Мировая продовольственная безопасность, общие проблемы и перспективы /Пр/	8	8	ИД-1УК-8 ИД-2УК-8 ИД-1УК-11 ИД-2УК-11	Э1 Э2 Э3 Э4	
2.3	Общие проблемы мировой продовольственной безопасности /Ср/	8	22	ИД-1УК-8 ИД-2УК-8 ИД-1УК-11 ИД-2УК-11	Э1 Э2 Э3 Э4	
Раздел 3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками и поллютантами биологического и химического происхождения						
3.1	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками и поллютантами биологического и химического происхождения /Лек/	8	4	ИД-1УК-8 ИД-2УК-8 ИД-1УК-11 ИД-2УК-11	Э1 Э2 Э3 Э4	
3.2	Охрана продуктов питания от чужеродных веществ /Пр/	8	6	ИД-1УК-8 ИД-2УК-8 ИД-1УК-11 ИД-2УК-11	Э1 Э2 Э3 Э4	
3.3	Ксенобиотиками и поллютантами биологического происхождения /Ср/	8	20	ИД-1УК-8 ИД-2УК-8 ИД-1УК-11 ИД-2УК-11	Э1 Э2 Э3 Э4	
Раздел 4. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов						
4.1	Загрязнение диоксинами, контроль за использованием пищевых добавок /Лек/	8	4	ИД-1УК-8 ИД-2УК-8 ИД-1УК-11 ИД-2УК-11	Э1 Э2 Э3 Э4	
4.2	Экспертиза пищевых добавок. /Пр/	8	8	ИД-1УК-8 ИД-2УК-8 ИД-1УК-11 ИД-2УК-11	Э1 Э2 Э3 Э4	
4.3	радиоактивное загрязнение /Ср/	8	22	ИД-1УК-8 ИД-2УК-8 ИД-1УК-11 ИД-2УК-11	Э1 Э2 Э3 Э4	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для вузов	Москва : Издательство Юрайт, 2023
Л1.2	Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта	Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов	Москва : Издательство Юрайт, 2023

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	http://e.lanbook.com/ - Электронно-библиотечный сайт «Издательства Лань».
Э 2	http://www.elibrary.ru . Научная ЭБ eLIBRARY.ru.
Э 3	Информационно-образовательная платформа Moodle
Э 4	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.2	LIBREOFFICE
7.3.3	Геоинформационный сервис для сельского хозяйства
7.3.4	Интегрированная среда для программирования на языках Dev-C++

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.4	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства
7.4.5	юстиции РФ
7.4.6	Электронная библиотека ГПИБ России - собрание документов и материалов по
7.4.7	отечественной и всеобщей истории

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 2.102: Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

1) Набор демонстрационного оборудования мультимедийное оборудование корейского производства, электрическая доска ELEKTRICDESKCOMMBOXWDX-01XTGN (EXCLUDEAMP, SPEAKER), Смарт-панель (интерактивная панель для лектора) SMARTBOARDSB680, громкоговорители

2) Ученическая доска 3-створчатая графический эквалайзер DECK|CDP

3) Поточный громкоговоритель

4) Главный громкоговоритель

5) Силовой усилитель

6) Система е-обучения

7) LCD проектор

8) Экран с приводом мотора

9) Распределитель эл.питания

10) A. V. R.

11) Коробка (WallFloorBox)

12) Держатель потолочного проектора

13) Rack|Bracket

Учебная мебель:

1) Стул преподавательский 2- тумбовый

2) Столы закрытые с\ скамьей 3 местные

3) Скамейки 3-местные

№ 1.217: Аудитория для занятий семинарского типа, для самостоятельной работы студентов и для выполнения курсовых работ.

- 1) Компьютер студенческий:(C/б win7\intelPentiumG4400, 19,,LGFlatronW1934S-SN) – 16 шт.
 2) Проектор EP752, DPL,1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1;
 3) НоутбукAcer Aspire One AOD257-N57DGbb/White-Silver (WSVGA);
 4) Звуковое оборудование FenderPassportP250;
 5) Экран (Starflex, 150x150;
 Учебная мебель:
 1) Столы компьютерные;
 2) Столы письменные;
 3) Стулья ученические;
 4) Шкаф для документов;
 5) Стенд информационный из ПВХ;
 6) Стул и стол преподавательский;
 7) Трибуна настольная.
 № 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет
 1) Системный блок и монитор – 16 шт.
 Учебная мебель:
 1) Компьютерные столы;
 2) Стулья ученические.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

«Методические указания/рекомендации по выполнению лабораторных (практических, лабораторно-практических) занятий по дисциплине Б1.В.ДВ.02.01 "Продовольственная безопасность" определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных (практических, лабораторно-практических) работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.
 «Методические указания/рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине Б1.В.ДВ.02.01 "Продовольственная безопасность" предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
 10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
 10.3.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Факультет Инженерный
Кафедра Технологические системы АПК

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) **Б1.В.ДВ.02.01 Продовольственная безопасность**
Направление подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Направленность (профиль) образовательной программы Машины и аппараты пищевых производств

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 108/3

Якутск 2023

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/специальности 15.03.02 Технологические машины и оборудование, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «09» августа 2021 г. № 728,

Разработчик(и) : _____ к.т.н., доцент Денюков Г.И.
(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Зав. кафедрой разработчика программы _____ Денюков Г.И.
подпись 1 фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 13 от «18» 05 2023 г.

Зав. профилирующей кафедрой _____ Денюков Г.И.
подпись 1 фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 13 от «18» 05 2023 г.

Председатель МК факультета _____ Парникова И.А.
подпись 1 фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 5 от «19» 05 2023 г.

Декан факультета _____ Александров Н.И.
подпись 1 фамилия, имя, отчество

«23» 05 2023 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и содержание компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции
1	2	3
<i>Безопасность жизнедеятельности</i>	УК -8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;	УК-8 ИД-1: Применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах.
		УК-8 ИД-2: Осуществляет оперативные действия по предотвращению чрезвычайных ситуаций и/или их последствий, в том числе при угрозе и возникновении военных конфликтов.
<i>Гражданская позиция</i>	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11 ИД-1: Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества.
		УК-11 ИД-2: Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению, экстремизму и терроризму.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
УК-8	ИД-1 УК-8	Знать: основные законы и правила производства и получения продуктов питания для населения Уметь: применять теоретические и проактические знания и навыки для обеспечения продуктовой безопасности Владеть: методами обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и	Текущий контроль: <i>Тестирование, Рефератч, Контрольная работа</i> Промежуточная аттестация:

		профессиональной сферах	<i>Зачет</i>
	<i>ИД-2 УК-8</i>	Знать: теоретические основы производства и получения экологически чистой продовольственной продукции Уметь: производить визуальный осмотр, органолепические и лабораторные анализы по выявлению опасной продукции Владеть: знаниями для правильного осмотра сопроводительной документации продуктов питания и обихода	
<i>УК-11</i>	<i>ИД-1 УК-11</i>	Знать: Основные нормативы ведомственного и правового контроля за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения Уметь: определять потребность населения территорий в основных продуктах питания проводить стандартные испытания по определению показателей безопасности продовольственного сырья и готовой пищевой продукции Владеть: навыками оформления документации в защиту прав и обязанностей гражданского населения	
	<i>ИД-2 УК-11</i>	Знать: законы и права по отношению этнических ценностей, нетерпимо относиться к коррупционному поведению Уметь: определять потребность населения территорий в основных продуктах питания проводить стандартные испытания по определению показателей безопасности продовольственного сырья и готовой пищевой продукции Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей безопасности продовольственного сырья и готовой пищевой продукции	

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено

Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;

УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению.

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тестовые вопросы

Для оценки компетенции УК-8

Типовой вариант

1. Первый этап зеленой революции пришелся на

- а) 1950-1960-е гг.
- б) 1930-1950-е гг.
- в) 1980-1990-е гг.

2. Степень обеспеченности стран и регионов продуктами питания измеряется, прежде всего, по наличию

- а) хлебных ресурсов
- б) молочных продуктов
- в) фруктов и овощей
- г) мяса и мясопродуктов

3. Нестабильное внешнеэкономическое положение страны в мире является

- а) Временным фактором продовольственной безопасности
- б) Постоянным фактором продовольственной безопасности
- в) Устойчивым фактором продовольственной безопасности

4. Важнейшим документом в области продовольственной безопасности является

- а) Стратегия продовольственной безопасности РФ
- б) Доктрина продовольственной безопасности РФ
- в) Федеральный закон «О продовольственной безопасности РФ»

5. Совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования

- а) Качество пищевых продуктов
- б) Стабильность пищевых продуктов
- в) Достаточность пищевых продуктов

6. Пороговое значение продукции зерна для внутреннего рынка для обеспечения продовольственной безопасности в России установлено в размере:

- а) 90%
- б) 80%
- в) 95%

8. Уголовно-правовая ответственность в России предусмотрена:

- а) за нарушение санитарно-эпидемиологических правил
- б) за нарушение прав потребителей
- в) если продавец не предоставил покупателю возможность получить соответствующую информации о товаре

9. Риски, обусловленные снижением инвестиционной привлекательности отечественного реального сектора экономики и конкурентоспособности отечественной продукции, а также зависимостью важнейших сфер экономики от внешнеэкономической конъюнктуры относятся к

- а) макроэкономическим

- б) технологическим
- в) агроэкологическим
- г) внешнеторговым

10. Когда отмечается Всемирный день продовольствия:

- а) 17 октября
- б) 17 сентября
- в) 16 октября

$K = \frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91-1$$

$$4 = 0,76-0,9$$

$$3 = 0,61-0,75$$

$$2 = 0,6$$

Примерные темы рефератов

Для оценки компетенции УК-11

1. Зоонозные инфекции.
2. Гигиенические нормативы контроля микроорганизмов.
3. Санитарно-показательные, условно-патогенные, патогенные и микроорганизмы порчи.
4. Экзотоксины и их свойства.
5. Экзотоксины и их свойства.
6. Микотоксины.
7. Афлатоксины.
8. Диоксины.
9. Антипищевые факторы.
10. Антиалиментарные факторы питания (ингибиторы пищеварительных ферментов, лектины).
11. Антиалиментарные факторы питания (антивитамины, ингибиторы усвоения минеральных веществ).
12. Антиалиментарные факторы питания (гликоалкалоиды, цианогенные гликозиды, зобогенные вещества).
13. Антиалиментарные факторы питания (токсины растений и грибов, биогенные амины).

Критерии оценивания

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объёму реферата.

Рецензент должен чётко сформулировать замечание и вопросы, желательно со ссылками на работу (можно на конкретные страницы работы), на исследования и фактические данные, которые не учёл автор.

Рецензент может также указать: обращался ли учащийся к теме ранее (рефераты, письменные работы, творческие работы, олимпиадные работы и пр.) и есть ли какие-либо предварительные результаты; как выпускник вёл работу (план, промежуточные этапы, консультация, доработка и переработка написанного или отсутствие чёткого плана, отказ от рекомендаций руководителя).

В конце рецензии руководитель и консультант, учитывая сказанное, определяют оценку. Рецензент сообщает замечание и вопросы учащемуся за несколько дней до защиты.

Учащийся представляет реферат на рецензию не позднее чем за неделю до экзамена. Рецензентом является научный руководитель. Опыт показывает, что целесообразно ознакомить ученика с рецензией за несколько дней до защиты. Оппонентов назначает председатель аттестационной комиссии по предложению научного руководителя. Аттестационная комиссия на экзамене знакомится с рецензией на представленную работу и выставляет оценку после защиты реферата. Для устного выступления ученику достаточно 10-20 минут (примерно столько времени отвечает по билетам на экзамене).

Оценка 5 ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка 4 – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка 2 – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Оценка 1 – реферат выпускником не представлен.

Примерные вопросы контрольных работ

Для оценки компетенции УК-8, УК-11

Типовой вариант

1. Пути попадания химических контаминантов в пищевые продукты.
2. Базисные (основные) показатели: ПДК, ДСД и ДСП.
3. Токсичные элементы. Главные источники токсичных элементов.
4. Радионуклиды. Закономерности всасывания, распределения, накопления ^{90}Sr , ^{137}Cs и ^{131}I . Концепция радиозащитного питания. Технологические способы снижения содержания радионуклидов в пищевой продукции.
5. Диоксины. Главные источники диоксинов. Полихлорированные дифенилы (полициклические ароматические углеводороды - ПАУ).
6. Пестициды. Основные категории пестицидов: фунгициды, гербициды, инсектициды и регуляторы роста растений.
7. Азотосодержащие соединения: нитраты, нитриты и N- нитрозосоединения. Регуляторы роста растений. Природные и синтетические регуляторы роста растений.

Критерии оценивания:

Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной ($\leq 60\%$):

- удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;

неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно.

Перечень зачетных вопросов

Для оценки компетенции УК-8, УК-11

1. Значение биологической безопасности пищевого сырья
2. Пищевые инфекции и пищевые интоксикации (пищевые отравления). Определения, примеры, распространенность, ущерб.
3. Международные организации участвующие в обеспечении безопасности пищевого сырья. Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО). Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ). Комиссия "Кодекс Алиментариус"
4. Безопасность пищевых продуктов. Определение. Отличие биологической безопасности пищевого сырья от продовольственной безопасности
5. Взаимосвязи между недостаточным питанием и инфекцией
6. Причины пищевых токсикоинфекций. Примеры. Распространенность пищевых токсикоинфекций
7. Оценка срочности мер по контролю качества пищевых продуктов
8. Последствия инфекций и интоксикаций пищевого происхождения
9. Классификация основных факторов снижения биологической безопасности пищевого сырья
10. Схема анализа опасностей по критическим точкам
11. Биологические контаминанты. Классификация.
12. Сельскохозяйственные животные - источники пищевых инфекций и интоксикаций
13. Сельскохозяйственные культуры - источники пищевых инфекций и интоксикаций
14. Насекомые - источники пищевых инфекций и интоксикаций
15. Контаминация пищевого сырья на стадии первичной переработки сельскохозяйственной продукции
16. Контаминация пищевого сырья и продуктов питания в последующих звеньях пищевой цепи
17. Контроль гигиенических нормативов по микробиологическим показателям. Санитарно-показательные, условно-патогенные, патогенные микроорганизмы и микроорганизмы порчи
18. Сальмонеллез. Эпидемиология и профилактика пищевых сальмонеллез
19. Листерия. Эпидемиология и профилактика пищевых листериозов.
20. Иерсиниоз. Эпидемиология пищевых и профилактика пищевых иерсиниозов
21. Грибы как микроорганизмы порчи пищевых продуктов
22. Дрожжи как микроорганизмы порчи пищевых продуктов
23. Бактериальные токсины. Экзо- и эндотоксины. Примеры микотоксинов и афлатоксинов
24. Контаминация пищевых продуктов вирусами
25. Контаминация пищевых продуктов прионами

26. Антипищевые факторы. Ингибиторы ферментов пищеварения. Лектины. Антивитамины. Ингредиенты, снижающие усвоение минеральных веществ. Цианогенные гликозиды. Гликоалка-лоиды. Биогенные амины
27. Непереносимость пищевых продуктов и пищевая аллергия
28. Генномодифицированные продукты питания Информация о содержании ГММ
29. Пищевые добавки. Классификация
30. Классификация химических контаминантов. Контроль химических контаминантов в сырье и пищевых продуктах в соответствии с Техническим регламентом.
31. Водная среда как источник загрязнения пищевых продуктов.
32. Воздушная среда как источник загрязнения пищевых продуктов
33. Экспертиза упаковочных материалов
34. Нормативные критерии химических контаминантов (ПДК, ПДУ и др.) 3 5. Свинец (Pb) как химический контаминант
36. Ртуть (Hg) как химический контаминант
37. Кадмий (Cd) как химический контаминант
38. Мышьяк (As) как химический контаминант
39. Алюминий (Al) как химический контаминант
40. Медь (Cu) как химический контаминант
41. Олово (Sn) как химический контаминант
42. Хром (Cr) как химический контаминант
43. Диоксины. Определение, распространенность, токсическое действие
44. Полихлорированные дифенилы. Определение, распространенность, токсическое действие
45. Полициклические ароматические углеводороды. Определение, распространенность, токсическое действие
46. Пестициды. Определение, распространенность, токсическое действие
47. Нитраты и нитриты. Определение, распространенность, токсическое действие
48. N-нитрозосоединения. Определение, распространенность, токсическое действие
49. Регуляторы роста растений. Определение, распространенность, токсическое действие
50. Антибиотики. Определение, распространенность, токсическое действие
51. Сульфаниламиды. Определение, распространенность, токсическое действие
52. Радионуклиды. Контроль радионуклидов в сырье и пищевых продуктах в соответствии с Техническим регламентом. Технологические способы снижения содержания радионуклидов в пищевой продукции
53. Социальные токсиканты: курение, алкоголь, наркотики
54. Мониторинг с целью обеспечения безопасности пищевых продуктов
55. Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
56. Нормативно-законодательная база безопасности пищевой продукции. Международные документы. Национальные документы
57. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
Общие положения
58. Общие требования безопасности пищевой продукции
59. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции и тонизирующим напиткам
60. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации
61. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)

62. Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) пищевой продукции
63. Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов
64. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции
65. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
66. Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции
67. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции
68. Требования к процессам утилизации пищевой продукции
69. Требования к процессам получения переработанной пищевой продукции животного происхождения
70. Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности

Критерии оценивания:

«Зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

2.	Устный ответ (У) – сообщение по тематике практических занятий	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения.	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. 	+		

				Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.			
3.	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект Контроль-ных заданий по вариантам	<p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной ($\leq 60\%$):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 			
4.	Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы социально-культурно	Темы рефератов	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p><u>Новизна текста:</u> <u>а) актуальность</u> темы исследования; <u>б) новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); <u>в) умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; <u>г) явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; <u>д) стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p> <p><u>Степень раскрытия сущности вопроса:</u> <u>а) соответствие</u> плана теме реферата; <u>б) соответствие</u> содержания теме и плану реферата; <u>в) полнота и глубина</u> знаний по теме; <u>г) обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; <u>е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу</p>			

		<p>го, народнохозяйственно го или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.</p>		<p>(проблеме).</p> <p><u>Обоснованность выбора источников:</u> а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <p><u>Соблюдение требований к оформлению:</u> а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата.</p> <p>Рецензент должен чётко сформулировать замечание и вопросы, желательно со ссылками на работу (можно на конкретные страницы работы), на исследования и фактические данные, которые не учёл автор.</p> <p>Рецензент может также указать: <u>обращался ли</u> учащийся к теме ранее (рефераты, письменные работы, творческие работы, олимпиадные работы и пр.) и есть ли какие-либо предварительные результаты; <u>как выпускник вёл работу</u> (план, промежуточные этапы, консультация, доработка и переработка написанного или отсутствие чёткого плана, отказ от рекомендаций руководителя).</p> <p>В конце рецензии руководитель и консультант, учитывая сказанное, определяют оценку. Рецензент сообщает замечание и вопросы учащемуся за несколько дней до защиты.</p> <p>Учащийся представляет реферат на рецензию не позднее чем за неделю до экзамена. Рецензентом является научный руководитель. Опыт показывает, что целесообразно ознакомить ученика с рецензией за несколько дней до защиты. Оппонентов назначает председатель аттестационной комиссии по предложению научного руководителя. Аттестационная комиссия на экзамене знакомится с рецензией на представленную работу и выставляет оценку после защиты реферата. Для устного выступления ученику достаточно 10-20 минут (примерно столько времени отвечает по билетам на экзамене).</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>Оценка 5 ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка 4 – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.</p> <p>Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.</p> <p>Оценка 2 – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p> <p>Оценка 1 – реферат выпускником не представлен.</p>			
5.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p>5 (Отлично)» «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные</p>	+	+	+

		<p>мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>		<p>в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	---	--	---	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.	Раздел 1. Введение. Теоретические основы обеспечения качества продовольственного сырья и пищевых продуктов	УК-8 УК-11	У, Т	13	0-10	11	12	13
2.	Раздел 2. Мировая продовольственная безопасность, общие проблемы и перспективы лекционное занятие	УК-8 УК-11	У, Т	13	0-10	11	12	13
3.	Раздел 3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками и поллютантами биологического и химического происхождения	УК-8 УК-11	У, Т	13	0-10	11	12	13
4.	Раздел 4. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов	УК-8 УК-11	У, Т	13	0-10	11	12	13
5.	Проработка и повторение пройденного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю /ср/	УК-8 УК-11	Р, К	20	0-10	11-12	13-16	17-20
6.	Зачет	УК-8 УК-11		30	0-10	11-15	16-20	21-30
7.	Итого			100	0-60	61-75	76-90	91-100