

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Отраслевая экономика и управление

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по УМР

 М.Н. Халдеева  
26.06. 2020 г.

## Безопасность пищевой продукции рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Отраслевая экономика и управление		
Учебный план	b380306_20_23_ТД.plx.plx 38.03.06 ТОРГОВОЕ ДЕЛО направленность (профиль) "Коммерция в АПК"		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля	в семестрах:
в том числе:		зачеты	4
аудиторные занятия	86		
самостоятельная работа	22		

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс> -<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	21 4/6			
Неделя	УП	РП	УП	РП
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	44	44	44	44
Практические	42	42	42	42
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	86	86	86	86
Контактная работа	86	86	86	86
Сам. работа	22	22	22	22
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

**Безопасность пищевой продукции**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.06  
ТОРГОВОЕ ДЕЛО (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015 г. № 1334)

составлена на основании учебного плана:

38.03.06 ТОРГОВОЕ ДЕЛО

направленность (профиль) "Коммерция в АПК"

утвержденного учёным советом вуза от 12.05.2020 протокол № 41,

Разработчик (и) РПД:

*Иванов* *Владислава И.И.*

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Отраслевая экономика и управление**

Протокол от 09.06 2020 г. № 20-06

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Терютина М.М. *Терютина*

Руководитель направления

*Терютина М.М.* *Терютина*

Зав. профилирующей кафедры

*Терютина М.М.* *Терютина*

Протокол заседания кафедры от 09.06 2020 г. № 20-06

Председатель МК факультета

*Иванов* *Иванов А.Т.*

Протокол заседания МК факультета от 11.06 2020 г. № 15

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

*Иванов* *Иванов А.Т.*

Протокол заседания УМС от 15.06 2020 г. № 6

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК *Овереско*  
17.06 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры  
**Отраслевая экономика и управление**

Протокол от 11.06 2021 г. № 21-06  
Зав. кафедрой Терютина М.М. *Терютина*

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК *Овереско*  
14.06 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры  
**Отраслевая экономика и управление**

Протокол от 10.06 2022 г. № 22-06  
Зав. кафедрой Терютина М.М. *Терютина*

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК *Овереско*  
05.06 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры  
**Отраслевая экономика и управление**

Протокол от 02.06 2023 г. № 23-06  
Зав. кафедрой Терютина М.М. *Терютина*

**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  
**Отраслевая экономика и управление**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Терютина М.М. \_\_\_\_\_

**1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Цель освоения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков по оценке безопасности и качества сырья, материалов и готовой продукции животного и растительного происхождения на этапах производства и

Задачи дисциплины:

- изучить основные законодательные акты, определяющие безопасность пищевых продуктов;
- особенности санитарного контроля пищевых производств;
- приобретение базовых знаний, умений и навыков в области анализа качества продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- приобретение базовых знаний, умений.

<b>2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b>	
<b>Формируемые компетенции:</b>	
<b>ПК-4: способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	Содержание и виды безопасности; факты, события и обстоятельства, создающие угрозы безопасности пищевой продукции различных субъектов, уровни обеспечения безопасности пищевой продукции; критерии, показатели и индикаторы
Уровень 2	содержание комплексного анализа угроз безопасности пищевой продукции
Уровень 3	методы и средства анализа безопасности пищевой продукции, оценки их эффективности
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	анализировать состояние планирования и осуществления инновационных проектов и их влияние на безопасность пищевой продукции с использованием алгоритмов и пакетов прикладных программ
Уровень 2	исследовать условия функционирования экономических систем и объектов, формулировать проблемы, обосновывать актуальность и практическую значимость разрабатываемых мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции
Уровень 3	использовать методы и средства анализа безопасности пищевой продукции, оценивать их эффективность с применением информационных технологий
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	аналитическим навыками оценки осуществления инновационных проектов и их влияния на безопасность пищевой продукции
Уровень 2	навыками обоснования актуальности и практической значимости разрабатываемых мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции
Уровень 3	навыками методов и средств анализа экономической безопасности организаций, оценки их
<b>ПК-2: способностью осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать</b>	
<b>Знать:</b>	
Уровень 1	основные показатели сельскохозяйственного производства и потребления продовольствия
Уровень 2	основы методологии оценки региональной безопасности пищевой продукции
Уровень 3	взгляды и подходы к интерпретации показателей безопасности пищевой продукции предприятий
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	анализировать проблемы обеспечения продовольственной безопасности России, в том числе используя статистические данные
Уровень 2	предлагать собственные подходы к выработке мер по обеспечению безопасности пищевой
Уровень 3	обобщать, систематизировать и использовать полученные знания для углубленного изучения вопросов безопасности пищевой продукции
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	методикой анализа системы показателей, обеспечивающих продовольственную безопасность
Уровень 2	методологией оценки современных процессов в сфере социально-экономического районирования страны и мерами по повышению безопасности пищевой продукции
Уровень 3	методами определения и диагностики безопасности пищевой продукции

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	особенности строения и свойств веществ живых организмов, условия их обмена внутри клетки; состояние отдельных компонентов окружающей среды (вода, почва, растительность) и экосистем; условия, принципы и современные методы исследования биологического материала; достижения биологических и химических наук; принципы и результаты их использования в науке и практике.
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	оценивать и анализировать полученные результаты; анализировать экологические процессы и явления; приводить доказательства единства живой и неживой природы, родства живых организмов; объяснять основные наблюдаемые природные и техногенные явления и эффекты с позиций фундаментальных физических взаимодействий; указать, какие физические законы описывают данное явление или эффект; использовать различные методики химических измерений и обработки экспериментальных данных; выбирать методы сбора данных и их анализа; интерпретировать полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использовать их в практической деятельности.
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	навыками самостоятельного планирования и проведения полевых, лабораторно-прикладных работ; навыками работы на современной аппаратуре и оборудовании.

**3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.04
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
3.1.1	Экономическая безопасность предприятия АПК
3.1.2	Техническая оснащенность организаций и охрана труда
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Производственная практика (научно-исследовательская работа)

**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>)	<b>4 (2.2)</b>		Итого	
Неделя	21 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	44	44	44	44
Практические	42	42	42	42
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	86	86	86	86
Контактная работа	86	86	86	86
Сам. работа	22	22	22	22
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)
	<b>Раздел 1.Безопасность сырья и продовольствия</b>					
1.1	Безопасность сырья, продовольствия и правовое регулирование продовольственной безопасности Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов и правовое регулирование	4	8	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.2	Безопасность сырья, продовольствия и правовое регулирование продовольственной безопасности Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов и правовое регулирование	4	10	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.3	Безопасность сырья, продовольствия и правовое регулирование продовольственной безопасности Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов и правовое регулирование	4	4	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	

1.4	Санитарно-гигиенические требования к безопасности пищевой продукции. Маркировка пищевой продукции, идентификация и фальсификация /Лек/	4	8	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
<b>Раздел 2. контроль качества сырья и продовольствия</b>						
2.1	Введение. Стандартные свойства, определяющие качество сырья, материалов /Лек/	4	8	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.2	Качественное и количественное выражение стандартных свойств /Пр/	4	12	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.3	Стандартные свойства, определяющие качество сырья, материалов /Ср/	4	4	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.4	Классификация методов анализа /Лек/	4	6	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.5	Классификация методов анализа /Ср/	4	4	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.6	Требования к стандартным методам анализа качества /Лек/	4	6	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.7	Требования к стандартным методам анализа качества /Ср/	4	4	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.8	Роль оценки качества в повышении эффективности производства /Лек/	4	8	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.9	Роль оценки качества в повышении эффективности производства /Ср/	4	6	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.10	Значение и правила отбора проб /Пр/	4	10	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
2.11	Роль оценки качества в повышении эффективности производства /Пр/	4	10	ПК-2 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	

## 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 (МОДУЛЯ)

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

#### 7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — 264 с. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/471183">https://urait.ru/bcode/471183</a>	Москва: Юрайт, 2023
Л1.2	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — 161 с. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/471837">https://urait.ru/bcode/471837</a>	Москва: Юрайт, 2023

#### 7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
--	---------------------	----------	-------------------

Л2.1	Ким, И. Н.	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1: учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — 229 с. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/471419">https://urait.ru/bcode/471419</a>	Москва: Юрайт, 2021
Л2.2	Веселовский, С. Ю.	Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для вузов / — 224 с. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/481831">https://urait.ru/bcode/481831</a>	Москва: Юрайт, 2021
Л2.3	Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова	Пищевая химия. Добавки: учебное пособие для вузов /; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — 223 с. URL: <a href="https://urait.ru/bcode/471181">https://urait.ru/bcode/471181</a>	Москва: Юрайт, 2021
<b>7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>			

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Windows Vista TM Home Basic К OEMAct
7.3.3	Adobe Reader
<b>7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</b>	
7.4.1	Официальный интернет портал правовой информации «Государственная
7.4.2	система правовой информации
7.4.3	Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»
7.4.4	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
7.4.5	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства
7.4.6	юстиции РФ
7.4.7	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.8	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.9	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

<b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)</b>
<p>№ 1.417: Учебная аудитория для занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Кабинет № 4 - 60 м<sup>2</sup> Оборудование: учебные наглядные пособия (комплект плакатов «Уголок гражданской обороны, «ГО и ЧС Безопасность в чрезвычайных ситуациях»), аптечка индивидуальная носимая АИ Н-1 – 2 шт.; жгут кровоостанавливающий резиновый – 2 шт.; повязка косыночная взрослая ГА-01 – 2 шт.; бинт медицинский нестерильный в индив. упаковке 5x10- 4 шт.; бинт медицинский эластичный 100x10 см – 2шт.; индивидуальный перевязочный пакет (ИПП-1)- 4 шт.; костюм Л-1-1 шт.; респиратор РПГ – 67 марки В1-5шт.; ИПП-11 120054- 3 шт.; комплект плакатов; носилки мягкие Cany Shet- 2 шт.; первая реанимационные и первая медицинская помощь (компл. 6 лист) -1 шт. Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся</p> <p>№ 1.420: Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации Кабинет № 8 - 76,3 м<sup>2</sup> Оборудование Экран Digis Kontur-C 200x200 MW (DSK C-1103) – 1шт Переносной Проектор EP752, DPL,1024x788, 2800 ANSt Lm, 2200:1;НоутбукAcer Aspire One AOD257-N57DGbb/White-Silver (WSVGA); Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся Программное обеспечение: Windows Vista TM Home Basic К OEMAct LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018 Adobe Reader (бесплатная версия) № 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования.</p>

<p>Кабинет №54 – 78 м<sup>2</sup>  Оборудование  системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1 шт.;  монитор benq g900wa -1 шт.;  Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;  монитор lg w1934s - 8 шт.,  4 тонких клиента Eltex tc-50  Учебная мебель:  рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.  Программное обеспечение:  бесплатная операционная система Calculate Linux;  LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.  № 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования.  Кабинет №11 – 25,4 м<sup>2</sup>  № 2.419 Помещения для хранения учебного оборудования.  Кабинет №24 – 14,9 м<sup>2</sup></p>
<p><b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b></p>
<p>«Методические указания по проведению лабораторно-практических работ» определяют общие требования, правила и организацию проведения 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 для выполнения самостоятельной работы» предназначены для выполнения самостоятельной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.</p>
<p><b>10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b></p>
<p>Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории вуза обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов. В вузе продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• с нарушением зрения;</li> <li>• с нарушением слуха;</li> <li>• с ограничением двигательных функций.</li> </ul> <p>В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.</p> <p>Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокюляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;</p> <p>Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.</p> <p>Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.</p> <p>В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.</p> <p>В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.</p> <p>Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования. Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.</p> <p>Во всех учебных корпусах общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.</p> <p>Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к</p>

ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно- методическим отделом.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В университете имеется <http://sdo.agatu.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения.

Веб-портфолио располагается на информационном портале университета <http://stud.agatu.ru/>, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте университета курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В вузе осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань»;
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;
- Доступ к Научной электронной библиотеке Elibrary.ru;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к справочно- правовым системам Консультант Плюс и Гарант;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке вуза предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
Экономический факультет  
Кафедра «Отраслевая экономика и управление»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль) Б1.В.ДВ.04.02 Безопасность пищевой продукции

Образовательная программа 38.03.06 Торговое дело

Направленность (профиль) «Коммерция в АПК»

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная/очно-заочная

Общая трудоемкость 108 ч., ЗЕТ - 3

Якутск – 2020 г.

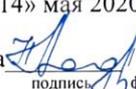
Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утверждённого Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1334

Зав. профилирующей кафедрой  / Терютина М.М./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 20-05 от «11» мая 2020 г.

Председатель методической комиссии факультета  / Пудов А.Г./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК ЭФ № 14 от «14» мая 2020 г.

И.о. декана экономического факультета  / Роднина Н.В./  
подпись фамилия, имя, отчество

«14» мая 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.
4. 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.
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## 1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины Логистика, представляет собой совокупность контрольноизмерительных материалов (типовые задачи (задания), тесты), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в Moodle (moodle.yasa.ru).

## 2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
ПК-2: способностью осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери	I этап формирования	<i>Знает:</i> особенности строения и свойств веществ живых организмов, условия их обмена внутри клетки; состояние отдельных компонентов окружающей среды (вода, почва, растительность) и экосистем; условия
		<i>Умеет:</i> оценивать и анализировать полученные результаты; анализировать экологические процессы и явления; приводить доказательства единства живой и неживой природы, родства живых организмов; объяснять основные наблюдаемые природные и техногенные явления и эффекты с позиций фундаментальных физических взаимодействий; указать, какие физические законы описывают данное явление или эффект;
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> навыками самостоятельного планирования и проведения полевых, лабораторно-прикладных работ;
ПК-4: способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации	I этап формирования	<i>Знает:</i> принципы и современные методы исследования биологического материала; достижения биологических и химических наук; принципы и результаты их использования в науке и практике.
		<i>Умеет:</i> использовать различные методики химических измерений и обработки экспериментальных данных;

		выбирать методы сбора данных и их анализа; интерпретировать полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использовать их в практической деятельности.
	II этап формирования	<i>Владеть:</i> навыками работы на современной аппаратуре и оборудовании.

**3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания**

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
ПК-2: способностью осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери ПК-4: способностью идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации		
Не освоены	незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;	0-60 Неудовлетворительно (не зачтено)
<i>Уровень I (пороговый)</i>	дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;	61-75 Удовлетворительно (зачтено)
<b>Знать:</b> ПК-2, ПК-4	основные показатели сельскохозяйственного производства и потребления продовольствия содержание и виды безопасности; факты, события и обстоятельства, создающие угрозы безопасности пищевой продукции различных субъектов, уровни обеспечения безопасности пищевой продукции; критерии, показатели и индикаторы	
<b>Уметь:</b> ПК-2, ПК-4	анализировать проблемы обеспечения продовольственной безопасности России, в том числе используя статистические данные анализировать состояние планирования и осуществления инновационных проектов и их влияние на безопасность пищевой продукции с использованием алгоритмов и пакетов прикладных программ	
<b>Владеть:</b> ПК-2, ПК-4	методикой анализа системы показателей, обеспечивающих продовольственную безопасность страны аналитическим навыками оценки осуществления инновационных проектов и их влияния на безопасность пищевой продукции	

<b>Уровень 2 (продвинутый)</b>	позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;	
<b>Знать:</b> ПК-2, ПК-4	основы методологии оценки региональной безопасности пищевой продукции содержание комплексного анализа угроз безопасности пищевой продукции	76-90 Хорошо (зачтено)
<b>Уметь:</b> ПК-2, ПК-4	анализировать проблемы обеспечения продовольственной безопасности России, в том числе используя статистические данные исследовать условия функционирования экономических систем и объектов, формулировать проблемы, обосновывать актуальность и практическую значимость разрабатываемых мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции	
<b>Владеть:</b> ПК-2, ПК-4	методологией оценки современных процессов в сфере социально-экономического районирования страны и мерами по повышению безопасности пищевой продукции навыками обоснования актуальности и практической значимости разрабатываемых мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции	
<b>Уровень 3 (высокий)</b>	предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;	
<b>Знать:</b> ПК-2, ПК-4	взгляды и подходы к интерпретации показателей безопасности пищевой продукции предприятий методы и средства анализа безопасности пищевой продукции, оценки их эффективности	91-100 Отлично (зачтено)
<b>Уметь:</b> ПК-2, ПК-4	обобщать, систематизировать и использовать полученные знания для углубленного изучения вопросов безопасности пищевой продукции использовать методы и средства анализа безопасности пищевой продукции, оценивать их эффективность с применением информационных технологий	
<b>Владеть:</b> ПК-2, ПК-4	методами определения и диагностики безопасности пищевой продукции навыками методов и средств анализа экономической безопасности организаций, оценки их эффективности.	

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

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-2, ПК-4

##### **4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ**

###### **ТЕСТЫ**

###### **Для оценки компетенции**

1. Что такое социально-гигиенический мониторинг?

- 1) государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания
- 2) система, позволяющая установить причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания
- 3) государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определение причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания

2. Что такое загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания?

- 1) процесс внесения в продовольственное сырье и продукты питания различных загрязнителей, негативно влияющих на их качество
- 2) процесс, обуславливающий попадание в продовольственное сырье и продукты питания токсичных веществ, негативно влияющих на их качество и на живой организм
- 3) процесс, в результате которого происходит эмиссия загрязняющих веществ в продовольственное сырье и продукты питания

3. Что такое биоконцентрирование?

- 1) обогащение организма химическим веществом в результате прямого восприятия из окружающей среды
- 2) обогащение организма химическим веществом в результате прямого восприятия из окружающей среды, с учетом загрязнения им продуктов питания
- 3) обогащение организма химическим веществом в результате прямого восприятия из окружающей среды, без учета загрязнения им продуктов питания.

4. Какие вещества относятся к антиалиментарным факторам питания?

- 1) вещества, не обладающие общей токсичностью, но способные избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов
- 2) вещества, не обладающие токсичностью
- 3) вещества, не способные блокировать усвоение нутриентов.

5. Что такое пищевая ценность продукта?

- 1) совокупность свойств пищевого продукта
- 2) интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах содержание углеводов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов
- 3) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии

6. Что такое идентификация пищевой продукции?

- 1) процедура, позволяющая оценить уровень безопасности пищевой продукции
- 2) установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям
- 3) процедура, позволяющая дифференцировать пищевую продукцию на стандартную, условно пригодную и непригодную для потребления.

7. Что такое пищевые добавки?

- 1) природные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью их сохранения
- 2) природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью их сохранения и придания им заданных свойств
- 3) синтезированные вещества, вводимые в продукты для придания им заданных свойств

8. Что такое генетически модифицированные продукты?

- 1) продукты, полученные из трансгенных растений

- 2) продукты, полученные из трансгенных животных
  - 3) продукты, полученные из организмов, генетический материал которых был изменен не естественным образом, а путем введения гена из другого организма
9. Как проявляется экологический эффект пищи?
- 1) через биологические механизмы
  - 2) через химические механизмы
  - 3) через биохимические механизмы
10. Какие вещества относятся к контаминантам?
- 1) экологически вредные вещества
  - 2) вещества, не способные оказывать вредное воздействие
  - 3) экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах
11. Что является источником загрязнения?
- 1) природный объект
  - 2) хозяйственный объект
  - 3) природный или хозяйственный объект, являющийся началом поступления загрязнителя в окружающую среду
12. Что такое антивитамины?
- 1) группа органических соединений, подавляющих биологическую активность витаминов
  - 2) вещества, не инактивирующие витамины
  - 3) соединения, являющиеся химическими аналогами витаминов, с замещением какой-либо функционально важной группы на неактивный радикал.
13. Дайте определение биологической ценности пищевого продукта
- 1) показатель качества пищевого белка
  - 2) показатель, оценивающий аминокислотный состав пищевого продукта
  - 3) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка
14. Что подразумевают под фальсификацией пищевой продукции?
- 1) изготовление поддельных пищевых продуктов
  - 2) реализация поддельных пищевых продуктов
  - 3) изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов, ингредиентный состав которых не соответствует своему назначению и рецептуре
15. Что подразумевают под качеством пищевых добавок?
- 1) совокупность характеристик, которые обуславливают технологические свойства пищевых добавок
  - 2) совокупность характеристик, определяющих безопасность пищевых добавок
  - 3) совокупность характеристик, которые обуславливают технологические свойства и безопасность пищевых добавок
16. Какова цель применения трансгенных растений?
- 1) замедлить процесс селекции культурных растений
  - 2) удешевить продукты питания
  - 3) создание новых высокоурожайных сортов культурных растений без изменения их пищевой ценности
17. Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции?
- 1) деятельность, направленную на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации
  - 2) контроль экологической чистоты пищевой продукции
  - 3) экологическую экспертизу пищевой продукции
18. Какими элементами представлена маркировка пищевой продукции?
- 1) текстом
  - 2) текстом, рисунком
  - 3) информация о пищевой продукции, нанесённая в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку
19. Какие продукты называются безопасными?
- 1) продукты, в которых содержание различных ингредиентов не превышает их предельно допустимые концентрации

- 2) продукты, содержащие токсичные вещества в количествах, допустимых санитарно-гигиеническими нормативами
  - 3) продукты, не содержащие токсичные вещества, представляющие опасность для здоровья людей
20. Что такое биоаккумуляция?

- 1) поступление химического вещества в организм человека и животного
- 2) обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды
- 3) накопление организмом химических веществ, поступающих из окружающей среды в концентрации большей, чем находится в окружающей среде

**Критерии оценивания:**

$$K = \frac{A}{P};$$

где К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91-1$$

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

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

$$2 = 0,6$$

**ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ**

для оценивания сформированности компетенций – ПК-2, ПК-4

1. Фальсификация продуктов
2. Источники загрязнения продуктов радиоактивными веществами
3. Меры профилактики загрязнений пищевых продуктов диоксинами
4. Диоксины
5. Контроль качества молока
6. Перечислите виды радиоактивных веществ
7. Антиалиментарные факторы питания
8. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
9. Показатели качества пищевых продуктов
10. Болезни животных, вызываемые патогенными бактериями

**Критерии оценивания:**

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 объему реферата.

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

«Хорошо»— основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно»— 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.

«Неудовлетворительно»— тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

## 4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

### Перечень зачетных вопросов (заданий)

1. Перечислите виды загрязнений пищевого сырья
2. Меры профилактики микробиологических загрязнений пищевых продуктов
3. Показатели качества продукта
4. Источники поступления в продукты питания токсических веществ
5. Цель контроля производства молока и молочных продуктов
6. Перечислите виды опасных химических веществ
7. Цель контроля производства молока и молочных продуктов
8. Перечислите виды опасных химических веществ
9. Перечислите виды загрязнений пищевого сырья веществами, применяемыми в животноводстве
10. Фальсификация продуктов
11. Источники загрязнения продуктов радиоактивными веществами
12. Меры профилактики загрязнений пищевых продуктов диоксинами
13. Диоксины
14. Контроль качества молока
15. Перечислите виды радиоактивных веществ
16. Антиалиментарные факторы питания
17. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
18. Показатели качества пищевых продуктов
19. Болезни животных, вызываемые патогенными бактериями
20. Пищевые добавки
21. Программы контроля производства пищевых продуктов
22. Виды красителей
23. Функции пищевых добавок
24. Программы контроля производства пищевых продуктов
25. Показатели качества пищевых продуктов
26. Меры профилактики фальсификации пищевых продуктов

27. Виды удобрений
28. Укажите источники загрязнения мяса и мясных продуктов
29. Критерии применяют для оценки безопасности пищевых продуктов
30. Источники загрязнения пищевых продуктов, веществами, применяемыми в растениеводстве

**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.

«Незачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «незачтено» 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

### 5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы <sup>1</sup>	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Собеседование (С)	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.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+	+	+

2.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}K$ – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59	+	+	+
3.	Устный ответ (У)	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 ит.п.	Темы и вопросы для обсуждения	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа.  Отметка "5" ставится, если студент: 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. 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. Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 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.	+	+	+

4.	Реферат	<p>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 важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.</p>	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><b>Новизна текста:</b> а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p> <p><b>Степень раскрытия сущности вопроса:</b> а) <u>соответствие</u> плана теме реферата; б) <u>соответствие</u> содержания теме и плану реферата; в) <u>полнота и глубина</u> знаний по теме; г) <u>обоснованность</u> способов и методов работы с материалом; е) <u>умение обобщать, делать выводы, сопоставлять</u> различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</p> <p><b>Обоснованность выбора источников:</b> а) <u>оценка использованной литературы:</u> 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><b>Соблюдение требований к оформлению:</b> а) <u>насколько верно</u> оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) <u>оценка грамотности и культуры изложения</u> (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) <u>соблюдение требований</u> к объёму реферата.</p> <p><b>Рецензент должен чётко сформулировать</b> замечание и вопросы, желательно со ссылками на работу (можно на конкретные страницы работы), на исследования и фактические данные, которые не учёл автор.</p> <p><b>Рецензент может также указать:</b> <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><b>Учащийся</b> 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.</p>	+	+
----	---------	--	----------------	---	---	---

				<p>Для устного выступления ученику достаточно 10-20 минут (примерно столько времени отвечает по билетам на экзамене).</p> <p><b>Оценка 5 ставится</b>, 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><b>Оценка 4</b> – 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><b>Оценка 3</b> – 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><b>Оценка 2</b> – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p> <p><b>Оценка 1</b> – реферат выпускником не представлен.</p>			
5.	зачет (3,)	Зачет по дисциплине преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p><b>Зачтено</b> 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><b>Не зачтено</b> 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 (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1	Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов и правовое регулирование продовольственной безопасности /Пр/	ПК-2, ПК-4	У Т	25	0-10	10-16	17-20	20-25
2	Качественное и количественное выражение стандартных свойств	ПК-2, ПК-4	У Т	25	0-10	10-16	17-20	20-25
3	Стандартные свойства, определяющие качество сырья, материалов /Ср/	ПК-2, ПК-4	У Т	25	0-10	10-16	17-20	20-25
4	Значение и правила отбора проб /Пр/	ПК-2, ПК-4	У Т	25	0-10	10-16	17-20	20-25
			Зачет	100	0-60	61-75	76-85	86-100

У- устный ответ, ЗТ- тестовое задание, З - зачеты т.п.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ФОС ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

основной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, направленность (профиль) «Коммерция в АПК»

Представленный к экспертизе фонд оценочных средств соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1334.

Оценочные средства промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации основной образовательной программы по направлению подготовки соответствует целям и задачам рабочих программ преподаваемых дисциплин реализации программы, разработаны для текущей и промежуточной аттестации и представляет собой совокупность разработанных кафедрами материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами ФОС являются контроль и управление процессом, приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в образовательной программе по данной специальности.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по изучению дисциплин включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе прохождения практики, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения по программе, а также оценить степень сформированности компетенций, умений и навыков в сфере профессионального общения.

Оценочные средства, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС, отвечают задачам профессиональной деятельности выпускника.

Оценочные средства и учебно-методическое обеспечение изучаемых дисциплин представлены в достаточном объеме.

Заключение: разработанные и представленные для экспертизы фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям) рекомендуются к использованию в процессе подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, направленность (профиль) «Коммерция в АПК».

Министр



А.П.Атласов