МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УМР
_____М.Н. Халдеева
24.06 2021 г.

Рег. ном. 08/ТД-56

Безопасность пищевой продукции

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	**Пищевых технологий и индустрии питания**
Учебный план	b380306_21_1_ТД.plx.plx 38.03.06 Торговое дело
Квалификация	**бакалавр**
Форма обучения	**очная**
Общая трудоемкость	**3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 60
самостоятельная работа 48

Виды контроля в семестрах:
зачеты 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4 (2.2)**		Итого	
Недель	19 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	20	20
Практические	40	40	40	40
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

Безопасность пищевой продукции

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 963)

составлена на основании учебного плана:

38.03.06 Торговое дело

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

Алексеева Л.И.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 07.06 2021 г. №27
Срок действия программы: уч.г.
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Руководитель направления :
/Терютина М.М./

Зав.профилирующей кафедры
/ Терютина М.М./

Протокол заседания кафедры от 11.06 2021 г. № 21-06

Председатель МК факультета
/Скрябина А.В./

Протокол заседания МК факультета от 17.06 2021_ г. № 5-21

Председатель УМС ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ
/Халдеева М.Н./

Протокол заседания УМС от 23.06 2021_ г. № 7

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК _____
14 июня 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 июня 2022 г. № 22-06
Зав. кафедрой Терютина М.М.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК _____
05 июня 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 июня 2023 г. № 23-06
Зав. кафедрой Терютина М.М.

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.

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
Отраслевая экономика и управление

Протокол от __ _____ 2025 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 хранения.

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.

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-8.1: применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах

Знать:

принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации

Уметь:

поддерживать безопасные условия жизнедеятельности

Владеть:

навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ПК-4: Способен использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии

ПК-4.1: осуществляет оптимальный выбор и применение информационных технологий для решения коммуникативных задач

Знать:

современные информационно-коммуникационные технологии, современные онлайн-сервисы, предназначенные для совместной деятельности

Уметь:

выбирать и оценивать преимущества и недостатки современных ИКТ и сервисов для решения профессиональных задач

Владеть:

навыками применения анализа современных пакетов прикладных программ для решения профессиональных задач

ПК-4.2: определяет возможность использования алгоритмов и пакетов прикладных программ, позволяющих создавать экономически обоснованные расчеты и анализы информационной базы

Знать:

алгоритмы и пакеты прикладных программ, позволяющие создавать экономически обоснованные расчеты и анализы информационной базы

Уметь:

использовать информационные технологии и прикладное программное обеспечение в профессиональной деятельности

Владеть:

способностью демонстрировать знания информационных технологий и прикладного программного обеспечения для контроля деятельности предприятий и организаций АПК

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
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.
2.1.2	Уметь:
2.1.3	

2.2	**Уметь:**
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.
2.3	**Владеть:**
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.03
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Производственная практика (информационно-аналитическая практика)
3.1.2	Экономическая безопасность предприятия АПК
3.1.3	Техническая оснащенность организаций и охрана труда
3.1.4	Трудовое право
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Производственная практика (научно-исследовательская работа)
3.2.2	Производственная практика (торгово-технологическая 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 семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4 (2.2)**		Итого	
Недель	19 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	20	20
Практические	40	40	40	40
В том числе в форме практ.подготовки	2	2	2	2
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
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.Безопасность сырья и продовольствия					

1.1	Безопасность сырья, продовольствия и правовое регулирование продовольственной безопасности Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов и правовое регулирование продовольственной безопасности /Лек/	4	4	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.2	Безопасность сырья, продовольствия и правовое регулирование продовольственной безопасности Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов и правовое регулирование продовольственной безопасности /Пр/	4	10	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.3	Безопасность сырья, продовольствия и правовое регулирование продовольственной безопасности Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов и правовое регулирование продовольственной безопасности /Ср/	4	8	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.4	Санитарно-гигиенические требования к безопасности пищевой продукции. Маркировка пищевой продукции, идентификация и фальсификация /Лек/	4	4	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
	Раздел 2.контроль качества сырья и продовольствия					
2.1	Введение. Стандартные свойства, определяющие качество сырья, материалов /Лек/	4	4	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.2	Качественное и количественное выражение стандартных свойств /Пр/	4	10	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.3	Стандартные свойства, определяющие качество сырья, материалов /Ср/	4	10	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.4	Классификация методов анализа /Лек/	4	2	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.5	Классификация методов анализа /Ср/	4	10	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.6	Требования к стандартным методам анализа качества /Лек/	4	2	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.7	Требования к стандартным методам анализа качества /Ср/	4	10	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.8	Роль оценки качества в повышении эффективности производства /Лек/	4	4	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.9	Роль оценки качества в повышении эффективности производства /Ср/	4	10	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.10	Значение и правила отбора проб /Пр/	4	10	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
2.11	Роль оценки качества в повышении эффективности производства /Пр/	4	10	УК-8.1 ПК -4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	

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	Москва: Юрайт, 2023
Л1.2	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2023

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л2.2	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: Учебник Для СПО	Москва: Юрайт, 2021

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

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.3	Adobe Reader

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	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
7.4.7	Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»
7.4.8	Официальный интернет портал правовой информации «Государственная
7.4.9	система правовой информации

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.417: Учебная аудитория для занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
Кабинет № 4 - 60 м²
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 5х10- 4 шт.; бинт медицинский эластичный 100х10 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
№ 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 м²
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 K 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.
Кабинет №54 – 78 м²
Оборудование
системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;
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 м²
№ 2.419 Помещения для хранения учебного оборудования.
Кабинет №24 – 14,9 м²

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания по выполнению лабораторных занятий по дисциплине определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме курса в соответствии с действующими стандартами.
Методические указания по выполнению самостоятельных работ по дисциплине определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме курса в соответствии с действующими стандартами.

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»
Экономический факультет
Кафедра «Отраслевая экономика и управление»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) Б1.В.ДВ.02.01 Логистика и управление цепями поставок сельскохозяйственной 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 – 2021 г.

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки, утвержденного Приказом Министра образования и науки Российской Федерации № 954 от «12» августа 2020 г.

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

Протокол заседания кафедры № 21-06 от «11» июня 2021 г.

Председатель МК факультета _____ /Скрябина А.В. /
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 5-21 от «17» июня 2021 г.

Декан факультета _____ / Роднина Н.В./
подпись фамилия, имя, отчество

«17 » июня 2021 г.

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

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Универсальный	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-8.1: применяет теоретические и практические знания и навыки для обеспечения безопасных условий жизнедеятельности в бытовой и профессиональной сферах
Професиональные	ПК-4 Способен использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	ПК-4.1: осуществляет оптимальный выбор и применение информационных технологий для решения коммуникативных задач
		ПК-4.2: определяет возможность использования алгоритмов и пакетов прикладных программ, позволяющих создавать экономически обоснованные расчеты и анализы информационной базы

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

Код компетен-ции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
УК-8	ИД-1 УК-8	**Знать** принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации **Уметь** поддерживать безопасные условия жизнедеятельности **Владеть** навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	**Текущий контроль:** *Тестирование, опрос практические работы,* **Промежуточная аттестация:** *Зачет*
ПК-4	ИД-1 ПК-4	**Знать** современные информационно-коммуникационные технологии, современные онлайн-сервисы, предназначенные для совместной деятельности **Уметь** выбирать и оценивать преимущества и недостатки современных ИКТ и сервисов для решения профессиональных задач **Владеть** навыками применения анализа современных пакетов прикладных программ для решения профессиональных задач	
	ИД-2 ПК-4	**Знать** алгоритмы и пакеты прикладных программ, позволяющие создавать экономически обоснованные расчеты и анализы информационной базы **Уметь** использовать информационные технологии и прикладное программное обеспечение в профессиональной деятельности **Владеть** способностью демонстрировать знания информационных технологий и прикладного программного обеспечения для контроля деятельности предприятий и организаций АПК	

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 (неудовлетво-рительно) 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 (удовлетвори тельно) 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 (ИД-1) ПК-4 (ИД-1, ИД-2)*

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, обусловливающий 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 обусловливают технологические свойства пищевых добавок
2) совокупность характеристик, определяющих безопасность пищевых добавок
3) совокупность характеристик, которые обусловливают 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 – *УК-8 (ИД-1) ПК-4 (ИД-1, ИД-2)*

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, вызывающие 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, вызывающие 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 растениводстве

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[1]	Критерии оценивания (примеры описания[1])	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	«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. «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. «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. «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.			
2.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	**К =** $\frac{A}{P}$К – 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.	зачет (З),)	Зачет по дисциплине преследуют цель оценить работу студента за курс	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	**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	+	+	+

		(семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.		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 «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.			

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/	*УК-8 (ИД-1) ПК-4 (ИД-1, ИД-2)*	У Т	25	0-10	10-16	17-20	20-25
2	Качественное и количественное выражение стандартных свойств	*УК-8 (ИД-1) ПК-4 (ИД-1, ИД-2)*	У Т	25	0-10	10-16	17-20	20-25
3	Стандартные свойства, определяющие качество сырья, материалов /Ср/	*УК-8 (ИД-1) ПК-4 (ИД-1, ИД-2)*	У Т	25	0-10	10-16	17-20	20-25
4	Значение и правила отбора проб /Пр/	*УК-8 (ИД-1) ПК-4 (ИД-1, ИД-2)*	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 - зачети т.п.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО ФОС ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)
основной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, направленность (профиль) «Организация коммерческой деятельности в аграрной сфере»

Представленный к экспертизе фонд оценочных средств соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.06 «Торговое дело», утвержденный Приказом Минобрнауки России от 12.08.2020 № 963.

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) «Организация коммерческой деятельности в аграрной сфере».

Эксперт: Первый заместитель
Министра предпринимательства
торговли и туризма РС(Я), к.э.н. М.Г. Карбушев

22 июня 2021 г.