

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»**

**Факультет биотехнологии и стандартизации
Кафедра стандартизации и сертификации**

Проректор по МЕР  **УТВЕРЖДАЮ:**
Г.Х. Кабалоев
2019 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.08.01 - Безопасность пищевых продуктов

Направление подготовки:
27.03.01 – Стандартизация и метрология

Профиль подготовки:
Стандартизация и сертификация

Квалификация выпускника:
Бакалавр (академический)

Владикавказ 2019

Содержание рабочей программы дисциплины

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.	3
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Объём дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	4
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий.....	6
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов».....	11
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов» (см. Приложение).....	12
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов».....	12
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов»	13
9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	14
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Безопасность пищевых продуктов»	14
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Безопасность пищевых продуктов» включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.	16
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	20
ПРИЛОЖЕНИЕ	21

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

1.1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения студентами дисциплины «Безопасность пищевых продуктов» являются:

- формирование у студентов знаний о стратегии и основных направлениях аграрной политики государства, о принципах создания надежного уровня продовольственной безопасности, о путях загрязнения продуктов сырья чужеродными соединениями, опасностями микробного и вирусного происхождения, влияние экологии на продовольственную безопасность.

Задачами изучения студентами дисциплины «Безопасность пищевых продуктов» являются:

- знания о биологической безопасности продуктов питания, о токсических веществах, образующихся при технологической обработке продуктов сырья и хранении пищевых продуктов, о принципах оценки безопасности пищевого сырья, пищевых добавок, способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду, о разновидности ксенобиотиков из окружающей среды.

1.2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля), а также перечень планируемых результатов обучения

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способность производить оценку уровня брака, анализировать его причины и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению (ПК-5).

В результате изучения дисциплины «Безопасность пищевых продуктов» студент должен:

знать что, изучение данного курса необходимо для понимания всех сложных процессов, связанных с безопасностью пищевой продукции для здоровья и развития современного человеческого общества, что подтверждается

иметь представление – об актуальности обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктах, что необходимо для защиты потребителей от недоброкачественных продуктов питания, что в свою очередь позволяет снизить расходы на здравоохранение, способствует развитию внутреннего рынка, росту социальной стабильности общества.

владеет навыками контроля биологической безопасности пищевого сырья и продуктов питания.

- навыками использования основных законов физики, химии и математики в профессиональной сфере;
- современными компьютерными технологиями;
- базовыми техническими навыками проектирования научно-исследовательского процесса с применением современных информационных технологий;

- профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов» является дисциплиной выбора вариативной части подготовки учебного плана подготовки академического бакалавра по направлению подготовки 27.03.01 – Стандартизация и метрология. Профиль подготовки – Стандартизация и сертификация.

Программа содержит теоретический курс и лабораторный практикум по данной дисциплине.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

Наименование дисциплины	Наименование разделов (тем)
Химия пищи	Пищевые добавки. БАД
Биохимия	Белки, углеводы, жиры
Микробиология	Патогенные микроорганизмы
Экология	Охрана окружающей среды

3. Объём дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц (ЗЕ) или 144 часа (ч).

Виды учебной работы	Всего	Распределение часов по формам обучения		
		Очная		Заочная
		семестр		курс
		7		3
1. Контактная работа		72,25		24,25
Аудиторная работа: в том числе:				
лекции		36		12
лабораторные работы		36		12
практические занятия		-		-
семинарские занятия		-		-
Курсовая работа (проект), (консультация защита)		-		-
Контактная работа на промежуточном контроле, в том числе консультации перед экзаменом		-		0,25
Иная контактная работа		0,25		-

2. Самостоятельная работа, всего			71,75		116
Подготовка к экзамену к зачету/к зачету с оценкой (контроль)			-		3,75
Вид промежуточной аттестации			зачет		зачет
Общая трудоемкость	часов	144	144		144
	Зачетных единиц	4	4		4

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание лекционного курса дисциплины Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов» по модулям

№ п/п	Тема и план лекции	Кол-во часов		Лит-ра по списку	Формируемые компетенции
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения		
1	2	3	4	5	6
1.	<p>Тема: «Опасность микробных и вирусных происхождений»</p> <p>1. Пищевая безопасность</p> <p>2. Стафилококковые отравления</p> <p>3. Сальмонеллез, ботулизм</p> <p>4. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции.</p> <p>Цель лекции: Обозначить роль пищевой безопасности в современных условиях.</p>	2	2	1,2,4,5,6	ОК-7 ПК-5
2	<p>Тема: «Загрязнение пищевых продуктов чужеродными веществами из внешней среды»</p> <p>1. Загрязнение пищевых продуктов токсичных элементов.</p> <p>2. Нитраты и нитриты</p> <p>3. Радионуклиды</p> <p>Цель: Изучить влияние чужеродных веществ на безопасность пищевого сырья и продуктов питания</p>	2		1,2,4,5,6	ОК-7 ПК-5
3-4	<p>Тема: «Воздушная и водная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания»</p> <p>1. Воздушная и водная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания</p> <p>2. Водная среда как источник загрязнения пищевого</p>	4*(мозговой штурм)	2	1,2,4,5,6	ОК-7 ПК-5

	сырья и продуктов питания. 3. Очистка оборотных и с гонных вод. Цель: Изучить влияние токсических веществ водной и воздушной сред на безопасность пищевого сырья и продуктов питания.				
5-6	Тема: «Опасности недостатка или избытка питательных веществ» 1. Характеристика белков и жиров как питательных веществ 2. Роль витаминов в питании человека 3. Углеводы и минеральные вещества их роль в питании Цель: Обосновать роль макронутриентов в питании человека, их роль в рационе	4	2	1,2,4,5,6	ОК-7 ПК-5
7	Тема: «Токсины естественного происхождения» 1. Химические компоненты пищевых продуктов растительного происхождения 2. Токсины, содержащиеся в грибах 3. Химические компоненты пищевых продуктов животного происхождения 4. Метаболиты микроорганизмов, развивающиеся в пищевых продуктах 5. Соединения, образующиеся при хранении и переработке продуктов. 6. Социальные токсиканты Цель: Изучить влияние токсинов естественного происхождения и социальных токсикантов на здоровье человека	2	2	1,2,6	ОК-7 ПК-5
8-9	Тема: «Пищевые добавки» 1. Общая характеристика пищевых добавок 2. Классификация пищевых добавок 3. Эмульгаторы и стабилизаторы	4	2	1,2,4,5,6	ОК-7 ПК-5

	<p>4. Пищевые красители 5. Вкусовые вещества 6. Пищевые кислоты и консерванты Цель: Обосновать роль пищевых добавок и биологически активных добавок в питании человека, безопасности пищевой продукции.</p>				
10-11	<p>Тема: «Концепция безопасности пищевой продукции» 1. XXI-век синтез знаний и технологий в области безопасного питания 2. Безопасное питание различных возрастных групп 3. Фальсификация пищевой продукции Цель: Определить концепцию здорового питания человека</p>	4	2	1,5,6	ОК-7 ПК-5
12	<p>Тема: «Биологически активные добавки» 1. Роль биологически активных добавок в питании человека 2. Нутрицевтики и парафармацевтики 3. Эубиотики</p>	2		1,2,4,5	ОК-7 ПК-5
13	<p>Тема: Генномодифицированные источники пищевой продукции 1. Генномодифицированные организмы: основные задачи и перспективы 2. Основные принципы создания трансгенных растений 3. Экспертиза продукции из генетически модифицированных источников</p>	2		1,2,4,5	ОК-7 ПК-5
14	<p>Тема: «Технологические вспомогательные средства» 1. Ускорители технологических процессов</p>	2		1,2,4,5	ОК-7 ПК-5

	2. Полирующие средства 3. Органические биокатализаторы и транквилизаторы				
15-16	Тема: «Научные и практические аспекты рационального питания» 1. Основы физиологии питания 2. Культурные традиции народов и типы питания 3. Религия и питание 4. Классические теории питания 5. Альтернативные теории питания	4	2	1,2,4,5	ОК-7 ПК-5
17-18	Тема: «Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки» 1. Эколого-социальные аспекты питания 2. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции 3. Оценка рисков и безопасности пищевой продукции 4. Фальсификация пищевой продукции 5. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России	4		1,2,4,5	ОК-7 ПК-5

4.2. Содержание лабораторных занятий по дисциплине Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов»

№ п/п	Наименование раздела (модуля), темы лабораторного занятия	Количество часов		
		очная форма обучения	заочная форма обучения	Формируемые компетенции
1	2	3		4
1.	Техника безопасности работы в химической лаборатории	2	2	ОК-7 ПК-5
2.	Безопасность качества коровьего масла	2	2	ОК-7 ПК-5
3.	Безопасность качества меда			ОК-7 ПК-5
4.	Безопасность качества сахара-песка и сахара рафинада	4*(мозговой штурм)	2	ОК-7 ПК-5
5.	Безопасность качества соков с мякотью	2		ОК-7 ПК-5
6.	Безопасность качества хлебобулочных изделий	2	2	ОК-7 ПК-5
7.	Определение общей микробной обсемененности молока	2		ОК-7 ПК-5
8.	Безопасность состава и свойств молочных консервов и ЗЦМ	4*(деловая игра)		ОК-7 ПК-5
9.	Безопасность качества мяса и мяса птицы	4	2	ОК-7 ПК-5
10	Методика определения хлорорганических пестицидов тонкослойной хроматографией	4*(мозговой штурм)		ОК-7 ПК-5
11	Безопасность качества рыбопродуктов	2		ОК-7 ПК-5
12	Безопасность качества молока	2		ОК-7 ПК-5
12	Безопасность качества воды	2	2	ОК-7 ПК-5
13	Исследование сточных вод	4		ОК-7 ПК-5

5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов».

5.1. Виды и объем самостоятельной работы

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Объем в часах		Форма контроля и формируемые компетенции	Формируемые компетенции
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения		
1.	Самостоятельное изучение отдельных тем (вопросов)	20	30	Опрос	ОК-7 ПК-5
2.	Подготовка рефератов по индивидуальным занятиям	20	30	Защита реферата	ОК-7 ПК-5
3.	Подготовка докладов на семинары и конференции	16	30	Участие в семинарах и конференциях	ОК-7 ПК-5
4.	Выполнение студенческой научной работы (по тематике изучаемой дисциплины)	15,75	26	НИРС	ОК-7 ПК-5

5.2. Задания для самостоятельной работы

№ п/п	Наименования разделов, тем	Теоретические вопросы и другие виды заданий по самостоятельной работе	Формируемые компетенции	Контроль выполнения работ
1.	Пищевая безопасность	1. Оценка рисков и безопасности пищевой продукции 2. Сертификация пищевой продукции 3. Экологическая сертификация пищевой продукции 4. Неиспользованные отходы и их транспортирование.	ОК-7 ПК-5	опрос
2.	Опасности микробного происхождения	1.Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции	ОК-7 ПК-5	опрос

		2. Пищевые инфекции 3. Микотоксикозы 4. Бактериальные пищевые интоксикации		
3.	Опасности чужеродных веществ и внешней среды	1. Воздушная среда 2. Водная среда 3. Почва 4. Естественные компоненты почвы и воды, накапливающиеся в пищевых продуктах.	ОК-7 ПК-5	опрос

5.3. Тематика рефератов и докладов по дисциплине Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов»

1. Инфекции, передающиеся от животных.
2. Безопасность пищевой продукции - государственная задача.
3. Современные источники радиации.
4. Токсины водорослей.
5. Органические биокатализаторы и транквилизаторы.
6. 21 век - синтез знаний и технологий в области безопасного питания.
7. БАД - «за» и «против».

5.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов»

1. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник для вузов / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М. : Дашков и К, 2014. - 328 с.
2. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов и сырья растительного происхождения. (электронный ресурс): учебник/О.А. Неверова.- Электрон. текстовые данные-М:ИНФРА-М,2014.-318с.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов» (см. Приложение).

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов»

а) основная литература

1. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113372>

2. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; под редакцией И. Н. Ким. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-2494-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93693>.
3. Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69876>.

б) дополнительная литература

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учеб. пособие для вузов / [Сост. И. Г. Серегин и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 472 с.
5. Рехвиашвили Э.И., Дзантиева Л.Б., Кабулова М.Ю. Методическое пособие по курсу «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания» / Методическое пособие. – Владикавказ: Издательство ФГБОУ ВО «Горский госагроуниверситет», 2012, - 80 с.
6. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции: Учебник. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 539 с.(на кафедре).
7. Рогов, И. А. Химия пищи [Текст] : учеб. для вузов / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. - М. : КолосС, 2007. - 853 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов»

1. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань» (www.e.lanbook.ru). Договор №147-19 от 28.03.2019.
2. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «ИНФРА-М»(<http://znanium.com>). Договор № 3949 эбс от 16.09.2019г.
3. Электронная Библиотечная система ВООК.ru (<http://www.book.ru>), Договор № 18493169 от 09. 09.2019 г.
4. Электронный каталог библиотеки Горского ГАУ созданный на основе системы автоматизации библиотек ИРБИС64(http://78.110.147.2/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=GGAU&P21DBN=GGAU).
5. Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru>).
6. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru>).
7. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru>).

9. <http://www.stq.ru/>. Редакционно-информационное агентство "Стандарты и качество". Средство массовой информации, посвященное проблемам в области стандартизации и качества в разных отраслях промышленности.

9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Горском ГАУ предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Безопасность пищевых продуктов»

Основными формами обучения студентов являются лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа, консультации.

Общие и утвердившиеся в практике правила и приемы конспектирования лекций:

1. Конспектирование лекций ведется в специально отведенной для этого тетради, каждый лист которой должен иметь поля (4-5см) для дополнительных записей.

2. Необходимо записывать тему и план лекций, рекомендуемую литературу к теме.

Записи разделов лекции должны иметь заголовки, подзаголовки, красные строки. Для выделения разделов, выводов, определений, основных идей можно использовать цветные карандаши и фломастеры.

3. Названные в лекции ссылки на первоисточники надо пометить на полях, чтобы при самостоятельной работе найти и вписать их.

4. В конспекте дословно записываются определения понятий, категорий и законов. Остальное должно быть записано своими словами.

5. Каждому студенту необходимо выработать и использовать допустимые сокращения наиболее распространенных терминов и понятий.

Однако чрезмерное увлечение сокращениями может привести к тому, что со временем в них будет трудно разобраться.

В конспект следует заносить всё, что преподаватель пишет на доске, а также рекомендуемые схемы, таблицы, диаграммы и т.д. Надо иметь в виду, что изучение и отработка прослушанных лекций без промедления значительно экономит время и способствует лучшему усвоению материала.

Эффективными формами контроля за изучением курса студентами являются консультации. Они используются для оказания помощи студентам при их подготовке к семинарским занятиям, для бесед по дискуссионным проблемам и со студентами, пропустившими семинарские занятия, а также индивидуальной работы преподавателя с отстающими студентами.

Методические указания по работе с литературой

Особое место среди видов самостоятельной работы занимает работа с литературой, являющаяся основным методом самостоятельного овладения знаниями.

Изучение литературы - процесс сложный, требующий выработки определенных навыков. Поэтому важно научиться работать с книгой. Перечень и объем литературы, необходимой для изучения дисциплины, определяется программой курса и другими методическими рекомендациями.

Всю литературу можно разделить на учебники и учебные пособия, оригинальные научные монографические источники, научные публикации в периодической печати. Из них можно выделить литературу основную (рекомендуемую), дополнительную и литературу для углубленного изучения дисциплины.

Изучение дисциплины следует начинать с учебника, поскольку учебник – это книга, в которой изложены основы научных знаний по определенному предмету в соответствии с целями и задачами обучения.

В решении всех учебных задач немаловажную роль играют записи, сделанные в процессе чтения книги. Они являются серьезным подспорьем в подготовке к экзаменам, т.к. позволяют включать глубинную память и воспроизводить содержание ранее прочитанной книги.

Сформулируем основные рекомендации для проведения самостоятельной работы:

- при проведении аудиторных занятий неукоснительно выполняйте самостоятельные работы, а для преуспевающих студентов - усложненные задания.

Если необходимы консультации преподавателя, которые обеспечивают педагогическое общение и позволяют наладить регулярный контроль, обращайтесь с просьбой или за пояснением;

- просите четких методических указаний по выполнению самостоятельных работ, сроков и графиков контроля и самоконтроля;

- в начале семестра целесообразно проходите «входную диагностику», что позволит выявить и устранить пробелы в знаниях;

- задания для самостоятельной работы могут содержать две части: обязательную и факультативную, рассчитанные на более сильных студентов, выполнение которых учитывается при итоговом контроле;

- принимайте участие в НИРС.

Самостоятельная работа носит деятельностный характер, в связи, с чем можно выделить условия, обеспечивающие успешное выполнение самостоятельной работы:

1. Мотивированность учебного задания. Зачем Вам необходимо выполнение

каждого домашнего задания? Что это может Вам дать в теоретическом и практическом плане для повышения профессиональной компетентности и реализации жизненных целей?

2. Четкая постановка познавательных задач. На что направлен раздел данного курса? С какими разделами связан?

3. Алгоритм выполнения работы студентом. Как выполнить задание эффективно и быстро?

4. Определение форм отчетности и сроков ее представления.

5. Консультативная помощь преподавателя. «Что мне не понятно? Какая помощь мне нужна?»

6. Оценочный компонент.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Безопасность пищевых продуктов» включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. MicrosoftWindows 7
2. MicrosoftOfficeStandard 2007
3. MicrosoftOfficeVisio 2010
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», доступ с любого ПК, имеющего доступ к Internet (<http://window.edu.ru>).
5. Пакет программ для создания тестов, проведения тестирования и обработки его результатов «SunRayTestOfficePro 5»
6. ABBYY FineReader 9.

7. Векторный графический редактор CorelDrawX4
8. Растровый графический редактор AdobePhotoshopCS4

Дополнительно:

1. База данных Федерального государственного бюджетного учреждения науки Всероссийский институт научной и технической информации Российской академии наук (ВИНИТИ РАН) (<http://www2.viniti.ru>), договор №43 от 22.09.2015 г.
2. Доступ к электронным информационным ресурсам ГНУ ЦНСХБ (<http://www.cns hb.ru>), договор № 23-УТ/2015 от 18.05.2015 г.
3. Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (<http://www.agrobase.ru>) договор №840 от 09.09.2015 г.
4. Электронные плакаты "Машиностроение"
5. Электронные плакаты "Начертательная геометрия"
6. Электронные плакаты "Детали машин"
7. Система автоматизированного проектирования AutoDeskAutoCad 2012 EducationProductStandalone
8. Пакет для анализа многомерных данныхMatlabSimulinkAcademic
9. Система автоматизированного проектирования Компас-3D V13.
10. Консультация по электронной почте.
11. Использование мультимедийной техники и сети интернет.
12. Электронный каталог библиотеки Горского ГАУ созданный на основе системы автоматизации библиотек ИРБИС 64.

Электронные ресурсы библиотеки, обеспечивающие реализацию образовательных программ

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Адрес сайта	Сведения о правообладателе	№ договора на право использования ЭБС	Срок действия заключенного договора
1	Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань»	www.e.lanbook.ru	ООО «Издательство Лань»	Договор №147-19 от 28.03.2019	01.01.2020г. 01.01.2021г.
	«Сетевая электронная библиотека аграрных вузов».	www.e.lanbook.ru	ООО «Издательство Лань»	Договор № СЭБ НВ-169 от 23.12.2019.	23.12.2019г. (автоматически лонгируется)
	Электронная библиотечная система (ЭБС) «ЗНАНИУМ»	http://znaniyum.com	ООО «ЗНАНИУМ»	Договор № 3949 эбс от 16.09.2019г.	01.01.2019г. 15.09.2020г.
	Доступ к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ	http://www.cnsxb.ru	ФГБНУ ЦНСХБ	Договор № 2-100/19 от 08.02.2019	08.02.2019г. 10.02.2020г.
	Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника»	http://www.agrobase.ru	ООО «Агробизнес консалтинг»	Договор № 048 от 29.01.2019	29.01.2019г. 29.03.2020г.
	Электронная Библиотечная система ВООК.ру	http://www.book.ru	ООО «КноРус медиа»	ДОГОВОР № 18498169 от 09.09.2019г.	09.09.2019г. 19.09.2020г.

	Многофункциональная система «Информо»	http://wuz.informio.ru	ООО «Современные медиа технологии в образовании и культуре»	Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2019г.	08.04.2019г. 06.05.2020г.
	Система автоматизации библиотек ИРБИС64	Портал технической поддержки: http://support.open4u.ru	ООО «ЭйВиДи – систем»	Договор № А-4490 от 25/02/216 Договор № А-4489 от 25/02/216 возмездного оказания услуг	25/02/216 бессрочно
	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	http://нэб.рф	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Российская государственная библиотека»	Договор № 101/нэб/1712 от 03.10.2016.	03.10.2016 (автоматически лонгируется)

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине Б1.В.ДВ.08.01 «Безопасность пищевых продуктов»

Лекции и лабораторные занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях кафедры стандартизации и сертификации, а также в компьютерном зале факультета биотехнологии и стандартизации.

Для проведения лекционных занятий используется:

Аудитория 3.2 с оборудованием:

1. Мультимедийный проектор Mitsubishi.
2. Экран белый для мультимедиа проектора Screenmedia (2 м).
3. Звуковые колонки Genius.
4. Парты 15 шт.

Для проведения лабораторно–практических занятий используется лаборатория № 12.2.19 «Химическая безопасность пищевых продуктов» с оборудованием:

- Стулья 20 шт.
- Столы – 10 шт.
- Доска
- Стол лабораторный
- Шкаф лабораторный
- Холодильник ТОН 530 № 007686
- Центрифуга ЦЛУ-1 «Орбита»
- Сепаратор-сливкоотделитель ОПС-13
- Аппарат «Клевер»-1М № 5562
- Сушильный шкаф HS61A

Для проведения занятий в интерактивной форме используется компьютерный класс с оборудованием:

1. Системные блоки amd athlon (tm) iix3 445 3.10 ghz - 10 шт.
2. Монитор benq 17 дюймов. – 10 шт.
3. Системный блок amd athlon (tm) xp 2500+ – 4 шт.
4. Монитор acer 15 дюймов – 4 шт.
5. Проектор acer - 1 шт.
6. Экран белый - 1 шт.
7. Столы компьютерные – 16 шт.
8. Кресла – 16 шт.

Используемые лицензионные программы:

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office Standard 2007
3. Антивирус Касперский
4. SunRav TestOfficePro 5
5. АВВУУ FineReader 9
6. Система проверки заимствований "Антиплагиат».

ПРИЛОЖЕНИЕ

Фонд оценочных средств включает в себя:

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

№ п/п	Разделы (темы) дисциплины*	Контролируемые компетенции (или ее части)	Оценочные средства
1	Опасность микробных и вирусных происхождений	ОК-7 ПК-5	Коллоквиум
2	Загрязнение пищевых продуктов чужеродными веществами из внешней среды	ОК-7 ПК-5	Коллоквиум
3	Воздушная и водная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания	ОК-7 ПК-5	Коллоквиум
4	Опасности недостатка или избытка питательных веществ	ОК-7 ПК-5	Коллоквиум
5	Токсины естественного происхождения	ОК-7 ПК-5	Коллоквиум
6	Пищевые добавки	ОК-7 ПК-5	Коллоквиум Доклад
7	Концепция безопасности пищевой продукции	ОК-7 ПК-5	Коллоквиум
8	Биологически активные добавки	ОК-7 ПК-5	Коллоквиум
9	Генномодифицированные источники пищевой продукции	ОК-7 ПК-5	Коллоквиум
10	Технологические вспомогательные средства	ОК-7 ПК-5	Коллоквиум
11	Научные и практические аспекты рационального питания	ОК-7 ПК-5	Коллоквиум
12	Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки	ОК-7 ПК-5	Коллоквиум

2 . Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

№ п/п	Индекс компетенции	Уровень сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
		(удовлетворительны)	(хорошо)	(отлично)
1	ОК-7	<p>Знать: - основные физические явления и законы.</p>	<p>Знать: - основные физические явления и законы.</p> <p>Уметь: - приобретать новые знания в области техники и технологии, математики, естественных, гуманитарных, социальных и экономических наук.</p>	<p>Знать: - основные физические явления и законы.</p> <p>Уметь: - приобретать новые знания в области техники и технологии, математики, естественных, гуманитарных, социальных и экономических наук.</p> <p>Владеть: - навыками использования основных законов физики, химии и математики в профессиональной сфере.</p>
2	<p>ПК-5 Способность производить оценку уровня брака, анализировать его причины и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению</p>	<p>Знать: - порядок оценки уровня брака и анализа их причин</p>	<p>Знать: - порядок оценки уровня брака и анализа их причин</p> <p>Уметь: - анализировать причины брака; - разрабатывать мероприятия по устранению брака;</p>	<p>Знать: - порядок оценки уровня брака и анализа их причин</p> <p>Уметь: - анализировать причины брака; - разрабатывать мероприятия по устранению брака;</p> <p>Владеть: - навыками оценки уровня брака по предупреждению и устранению.</p>

**Описание шкалы оценивания :
на зачет**

№	Оценивание	Требования к знаниям
1	Зачтено	Компетенции освоены
2	Не зачтено	Компетенции не освоены

на экзамен

№	Оценка	Требования к знаниям
1	«Отлично»	Компетенции освоены полностью
2	«Хорошо»	Компетенции в основном освоены
3	«Удовлетворительно»	Компетенции освоены частично
4	«Неудовлетворительно»	Компетенции не освоены

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

3.1. Вопросы для зачета по дисциплине Безопасность пищевых продуктов

1. Пищевая безопасность
2. Стафилококковые отравления
3. Сальмонеллез, ботулизм
4. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции
5. Загрязнение пищевых продуктов токсичных элементов.
6. Нитраты и нитриты
7. Радионуклиды
8. Воздушная и водная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания
9. Водная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
10. Очистка оборотных и сточных вод.
11. Характеристика белков и жиров как питательных веществ
12. Роль витаминов в питании человека
13. Углеводы и минеральные вещества их роль в питании
14. Химические компоненты пищевых продуктов растительного происхождения
15. Токсины, содержащиеся в грибах
16. Химические компоненты пищевых продуктов животного происхождения
17. Метаболиты микроорганизмов, развивающиеся пищевых продуктах
18. Соединения, образующиеся при хранении и переработке продуктов.
19. Социальные токсиканты
20. Общая характеристика пищевых добавок
21. Классификация пищевых добавок
22. Эмульгаторы и стабилизаторы

23. Пищевые красители
24. Вкусовые вещества
25. XXI-век синтез знаний и технологий в области безопасного питания
26. Безопасное питание различных возрастных групп
27. Фальсификация пищевой продукции
28. Роль биологически активных добавок в питании человека
29. Нутрицевтики и парафармацевтики
30. Эубиотики

Критерии оценки:

1. Оценка **«отлично»** выставляется студенту, безусловно ответившему не только на вопросы билета, но и на дополнительные вопросы в рамках основной программы дисциплины.

2. Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по дисциплине, ответившему на все вопросы билета, но допустившему при этом не принципиальные ошибки.

3. Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студентам, допустившим погрешность в ответе на теоретические вопросы, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

4. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, имеющему серьезные пробелы в знаниях основного материала изученной дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, а точнее студенту, не овладевшему ни одной из предусмотренных учебным планом по дисциплине компетенций. Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине, не ответившим на все теоретические вопросы и дополнительные вопросы.

3.2. Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений) по дисциплине Безопасность пищевых продуктов

1. Инфекции, передающиеся от животных
2. Безопасность пищевой продукции - государственная задача
3. Современные источники радиации
4. Токсины водорослей
5. Органические биокатализаторы и транквилизаторы
6. 21 век - синтез знаний и технологий в области безопасного питания
7. БАД - «за» и «против».

Критерии оценки:

1. Оценка **«отлично»** выставляется студенту за доклад (сообщение) который четко выстроен, сопровождается демонстрационным материалом, в котором автор прекрасно ориентируется, отвечает на вопросы, владеет общенаучными и специальными терминами.

2. Оценка «хорошо» выставляется за доклад, в котором автор прекрасно ориентируется, отвечает на вопросы, который четко выстроен, представлен демонстрационный материал, но есть неточности.

3. Оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, за доклад в котором автор рассказывает, но не объясняет суть проблемы, не может ответить на некоторые вопросы, представленный демонстрационный материал не используется.

4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется за доклад в котором автором не объясняется суть работы, демонстрационный материал оформлен плохо, неграмотно, студент не может четко ответить на вопросы.

3.3 Комплект тестовых заданий по дисциплине

Критерии оценки тестовых заданий с помощью коэффициента усвоения К:

$$K=A/P,$$

где А – число правильных ответов в тесте,

Р – общее число ответов.

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

1) Канцерогенные вещества это:

1. химические вещества, воздействие которых на организм при определенных условиях вызывают рак или другие опухоли

2. пищевые продукты

3. витамины

4. необходимые организму нутриенты.

2) Алиментарные соединения это:

1. пищевые соединения

2. не пищевые соединения

3. чужеродные химические вещества

4. металлы

3) Патогенные микроорганизмы это:

1. микроорганизмы, вызывающие болезни человека, животных, растений

2. микроорганизмы блокирующие болезни человека, животных, растений

3. микроорганизмы, используемые для выращивания кормового белка

4. лактобактерии

4) Экдотоксины это:

1. яды, выделяющиеся при распаде (гибели) бактерий

2. яды, выделяющиеся живыми микроорганизмами в окружающую среду

3. алиментарные вещества

4. нутриенты

- 5) Пищевые инфекции вызывают:
 1. вирусы, кишечные палочки, энтерококки
 2. витамины
 3. провитамины
 4. моносахариды
- 6) Энтерококки это:
 1. бактерии, обитающие в кишечнике человека и животных
 2. бактерии, обитающие в сердце человека и животных
 3. бактерии, обитающие в головном мозге человека и животных
 4. бактерии, обитающие в корневой системе растений
- 7) Стафилококки это:
 1. шаровидные бактерии
 2. палочковидные бактерии
 3. пробиотики
 4. БАДы
- 8) Оптимальной температурой для жизнедеятельности *Clostridium botulinum* является:
 1. 20 - 37°C
 2. 5 - 10°C
 3. 40 - 50°C
 4. 100°C
- 9) Механизм токсического действия нитритов в организме связан с образованием:
 1. метгемоглобина
 2. пепсина
 3. инсулина
 4. тестостерона
- 10) Пестициды это:
 1. чужеродные для организма соединения
 2. алиментарные вещества
 3. пробиотики
- 11) Бактерицидные для стафилококков кислоты:
 1. уксусная, лимонная, молочная
 2. серная, азотная
 3. янтарная, муравьиная
 4. бензойная
- 12) Причиной вспышек стафилококка являются продукты:
 1. животного происхождения
 2. растительного происхождения
 3. синтетического происхождения
 4. микробиологического происхождения
- 13) Бактерии *Salmonella* относятся:
 1. патогенным кишечным бактериям
 2. витаминам

3. белкам
4. углеводам
- 14) Система НАСССР была разработана в:
 1. США
 2. России
 3. Англии
 4. Германии
- 15) Нитраты это соли:
 1. азотной кислоты
 2. серной кислоты
 3. соляной кислоты
 4. уксусной кислоты
- 16) Соланин это:
 1. гликоалкалоид
 2. радионуклид
 3. микотоксин
 4. провитамин
- 17) Отравление тетродотоксином связано с:
 1. употреблением токсичной рыбы
 2. употреблением токсичного мяса
 3. употреблением токсичного молока
 4. употреблением растительной пищи
- 18) Микотоксины это:
 1. токсины, содержащиеся в грибах
 2. токсины, содержащиеся в мясе
 3. токсины, содержащиеся в рыбе
 4. витамины
- 19) Грибы в зависимости от содержания и состава токсинов делят на ...
 1. съедобные, условносъедобные и ядовитые
 2. съедобные и ядовитые
 3. условносъедобные и ядовитые
 4. съедобные и условносъедобные
- 20) Патулин, зеараленон - микотоксины, продуцируемые грибами рода .
 1. Penicillium
 2. Candida
 3. Pseudomonas
 4. Hansenula
- 21) Наркотики, алкоголь, курение это ...
 1. социальные токсиканты
 2. эндотоксины
 3. экзотоксины
 4. радионуклиды
- 22) Основное средство, позволяющее контролировать чистоту воздуха это ...
 1. комплекс стандартов по уровню загрязнения воздуха

2. вытяжной шкаф
 3. проветривание помещений
 4. пылесос
- 23) Для оценки уровня загрязнения воды органическими веществами применяют.
1. БПК; ХПК
 2. ЧХВ; БПК
 3. ПДК; ЭБС
 4. ЭБС; ЧХВ
- 24) Безопасность питьевой воды гарантируется ...
1. национальными стандартами
 2. санэпидемэкологической службой
 3. ветеринарной службой
 4. водоканализационной службой
- 25) Сточные воды делятся на:
1. нормативно чистые и загрязненные
 2. загрязненные и чистые
 3. чистые и нормативно чистые
 4. нормативно чистые и нормативно загрязненные
- 26) Цианиды это соли:
1. синильной кислоты
 2. серной кислоты
 3. молочной кислоты
 4. ортофосфорной кислоты
- 27) Сигуатера это:
1. пищевое отравление
 2. радиационное отравление
 3. лекарственная интоксикация
- 28) Витамин С это:
1. аскорбиновая кислота
 2. муравьиная кислота
 3. уксусная кислота
 4. молочная кислота
- 29) Белки это:
1. наиболее ценные и незаменимые компоненты пищи
 2. наименее значимые компоненты пищи
 3. чужеродные химические вещества
 4. ксенобиотики
- 30) Оксалаты это:
1. соли щавелевой кислоты
 2. соли серной кислоты
 3. соли азотной кислоты
 4. соли соляной кислоты
- 31) Кармин это:

1. натуральный красный краситель животного происхождения
2. натуральный желтый краситель животного происхождения
3. пищевая кислота
4. вещество для отбеливания муки

32) Нутрицевтики это:

1. БАДы, применяемые, для коррекции химического состава пищи человека
2. БАДы в состав которых входят живые микроорганизмы и (или) их метаболиты
3. съедобные грибы
4. провитамины

33) Эубиотики это:

1. БАДы в состав которых входят живые микроорганизмы и (или) их метаболиты
2. БАДы, применяемые, для коррекции химического состава пищи человека
3. чужеродные химические вещества
4. бактерии, обитающие в корневой системе растений

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценивание обучающегося на зачете

Оценка зачета	Требования к знаниям
«Зачтено» (компетенции освоены)	Выполнены все практические работы. По теоретической части есть положительные оценки (коллоквиум, контрольная работа, тестирование и др.)
«Не зачтено» (компетенции не освоены)	Имеются невыполненные (не отработанные) практические работы. Промежуточную аттестацию не прошел (получил неудовлетворительную оценку на коллоквиуме, контрольной работе, тестировании и т.д.)

Оценивание обучающегося на экзамене


Оценка экзамена	Требования к знаниям
«отлично» (компетенции освоены полностью)	Обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

<p>«хорошо» (компетенции в основном освоены)</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.</p>
<p>«удовлетворительно» (компетенции освоены частично)</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.</p>
<p>«неудовлетворительно» (компетенции не освоены)</p>	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.</p>

Автор Рехвиашвили Э.И.


Программа одобрена на заседании кафедры Стандартизации и сертификации

Протокол № 10 от « 07 » мая 20 19 г.

Зав. кафедрой Рехвиашвили Э.И. /  /

Рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом факультета
Бистехнологии и стандартизации

« 13 » мая 20 19 г. протокол № 7

Председатель метод. совета Рехвиашвили Э.И. /  /

Декан факультета Хозиев А.М. /  /

« 18 » мая 20 19 г.