

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **Федеральное государственное бюджетное образовательное**
ФИО: Цыбиков Бэликто Батович **учреждение высшего образования**
Должность: Ректор **«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»**
Дата подписания: 27.05.2025 12:27:44
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8 **Технологический факультет**

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой
Технология производства, переработки
и стандартизации с.-х. продукции

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Декан
Технологический факультет

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

подпись

« __ » _____ 20 __ г.

Рабочая программа Дисциплины (модуля)

Б1.О.24 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра **Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции**

Квалификация Бакалавр

Форма обучения заочная

Форма промежуточной аттестации Зачет с оценкой

Объем дисциплины в З.Е. 5

Продолжительность в часах/неделях 180/0

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

Распределение часов дисциплины

Курс 2 Семестр	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	10	10
Лабораторные занятия	6	6
Практические занятия	10	10
Контактная работа	26	26
Сам. работа	150	150
Итого		180

Улан-Удэ, 2025 г.

Программу составил(и):
, Раднаева Татьяна Валерьевна
к.т.н., Доржиева Нина Васильевна

Программа дисциплины

Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669);

составлена на основании учебного плана:

b350307_z_4.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 г протокол №9

Программа одобрена на заседании кафедры

Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

Протокол № 10 от 07.04.2025

Зав. кафедрой Дагбаева Т.Ц.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Технологический факультет» от «21» 04. 2025 г., протокол № 8

Председатель методической комиссии « Технологический факультет»

Внешний эксперт
(представитель работодателя)

подпись

Министерство сельского хозяйства и продовольствия Республики Бурятия Заместитель
председателя Комитета по производству и переработке сельскохозяйственной продукции

Селицкая Л.Е.

И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Дагбаева Т.Ц.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№____	«__»_20__г.		«__»_20__г.
2	20__/20__ г.г.	№____	«__»_20__г.		«__»_20__г.
3	20__/20__ г.г.	№____	«__»_20__г.		«__»_20__г.
4	20__/20__ г.г.	№____	«__»_20__г.		«__»_20__г.
5	20__/20__ г.г.	№____	«__»_20__г.		«__»_20__г.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1	Цели: является получение знаний по теоретическим основам и приобретение практических навыков и умений, необходимых для профессиональной подготовки в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия. Задачи: формирование знаний по подверженности сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции интоксикации контаминантами химической и биологической природы в процессе производства, хранения и реализации; обеспечению качества и безопасности сырья и пищевых продуктов; гигиеническому контролю за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников; гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок, управлению безопасностью на всей цепи производства продуктов питания.
---	--

ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Блок.Часть	Б1.О
------------	------

ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:

1	5 семестр	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	4 семестр	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
3	4 семестр	Технология хранения и переработки продукции животноводства
4	4 семестр	Основы ветеринарии
5	4 семестр	Производственная практика

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

ОПК-2: Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

ОПК-2.1. ИД-1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

ОПК-2.2. ИД-2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства

ОПК-2.3. ИД-3 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

ОПК-2.4. ИД-4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства

ОПК-2.5. ИД-5 Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде

Знать и понимать способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности:

Уровень 1	ИД-1 не знает и не понимает способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности
Уровень 2	ИД-1 плохо знает и понимает способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности
Уровень 3	ИД-1 знает и понимает способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности, но допускает неточности
Уровень 4	ИД-1 в полной мере знает и понимает способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности

Уметь делать (действовать) использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности:

Уровень 1	ИД-1 не умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
Уровень 2	ИД-1 плохо умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
Уровень 3	ИД-1 умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности, но допускает ошибки
Уровень 4	ИД-1 умеет использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

Владеть навыками (иметь навыки) навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности:							
Уровень 1	ИД-1 не владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности						
Уровень 2	ИД-1 плохо владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности						
Уровень 3	ИД-1 Владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности, но допускает некоторые неточности						
Уровень 4	ИД-1 владеет навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности						
Уровни сформированности компетенций							
компетенция не сформирована		минимальный		средний		высокий	
Оценки формирования компетенций							
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1		Оценка «удовлетворительно» - уровень 2		Оценка «хорошо» - уровень 3		Оценка «отлично» - уровень 4	
Характеристика сформированности компетенции							
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач		Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач		Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач		Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Курс	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
	Раздел 1.						
1.1	Введение. Пищевая безопасность и основные критерии ее оценки.	Лек	2	2	ОПК-2		
1.2	Компоненты природной пищи неблагоприятно влияющие на организм	Лек	2	2	ОПК-2	2	Лекция-конференция
1.3	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве	Лек	2	2	ОПК-2		
1.4	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве	Лек	2	2	ОПК-2		
1.5	Контроль за радиоактивным загрязнением пищевых продуктов. Меры профилактики.	Лек	2	2	ОПК-2	2	
1.6	Контроль загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами. Меры профилактики	Пр	2	2	ОПК-2	2	Устный опрос по контрольным вопросам
1.7	Контроль загрязнения пищевых продуктов микотоксинами. Меры профилактики	Пр	2	2	ОПК-2	2	Устный опрос по контрольным вопросам

1.8	Контроль загрязнения пищевых продуктов химическими элементами. Меры профилактики	Пр	2	2	ОПК-2		Тестирование
1.9	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве	Пр	2	2	ОПК-2		Решение ситуационных задач
1.10	Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве	Пр	2	2	ОПК-2		Решение ситуационных задач
1.11	Контроль загрязнения пищевых продуктов антибиотиками. Меры профилактики	Лаб	2	2	ОПК-2		Работа в малых группах. Устный опрос по контрольным вопросам
1.12	Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями	Лаб	2	2	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.13	Классификация и экспертиза пищевых добавок	Лаб	2	2	ОПК-2		Тестирование
1.14	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами	Ср	2	8	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.15	Контроль загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами. Меры профилактики	Ср	2	6	ОПК-2		
1.16	Контроль загрязнения пищевых продуктов микотоксинами. Меры профилактики	Ср	2	8	ОПК-2		Тестирование
1.17	Антиалиментарные факторы	Ср	2	6	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.18	Определение массовой доли кофеина фотометрическим методом	Ср	2	6	ОПК-2		Представление конспекта
1.19	Контроль загрязнения пищевых продуктов химическими элементами. Меры профилактики	Ср	2	8	ОПК-2		
1.20	Компоненты природной пищи неблагоприятно влияющие на организм	Ср	2	8	ОПК-2		Представление конспекта
1.21	Загрязнение химическими элементами	Ср	2	8	ОПК-2		Представление конспекта
1.22	Контроль загрязнения пищевых продуктов остаточным количеством пестицидов, полициклическими углеводородами	Ср	2	8	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.23	Контроль загрязнения пищевых продуктов антибиотиками. Меры профилактики	Ср	2	8	ОПК-2		
1.24	Загрязнения нитратами, нитритами и нитрозосоединениями	Ср	2	7	ОПК-2		

1.25	Контроль загрязнения пищевых продуктов нитратами, нитритами и нитрозосоединениями. Меры профилактики	Ср	2	8	ОПК-2		Представление конспекта
1.26	Диоксины и полициклические ароматические углеводороды	Ср	2	6	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.27	Радиоактивное загрязнение сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Ср	2	8	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.28	Контроль за радиоактивным загрязнением пищевых продуктов. Меры профилактики.	Ср	2	6	ОПК-2		Тестирование
1.29	Полимерные и другие материалы	Ср	2	8	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.30	Классификация и экспертиза пищевых добавок	Ср	2	8	ОПК-2		
1.31	Характеристика основных групп пищевых добавок	Ср	2	8	ОПК-2		Тестирование
1.32	Гигиенический контроль за пищевой продукцией	Ср	2	8	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам
1.33	Нормативно-законодательное регулирование создания и применения ГМИ	Ср	2	6	ОПК-2		Тестирование
1.34	Продукты питания, созданные с использованием ГМИ	Ср	2	3	ОПК-2		Устный опрос по контрольным вопросам

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 269 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=418995
Л1.2	Ильин Д. Ю., Ильина Г. В. Пищевая химия [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов технологического факультета направления подготовки 35.03.07 «технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». квалификация бакалавр. - Пенза: ПГАУ, 2016. - 152 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/142105
Л1.3	Безопасность пищевого сырья и продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2018. - 244 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/142989
Дополнительная литература	
Л2.1	Сидоренко Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 182 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=111043
Л2.2	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Под о. р., профессора В. М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 316 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/238532
Л2.3	Кисленко В.Н., Дячук Т.И. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник : Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 257 – Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=460002

Методическая литература

Л3.1	Дагбаева Т. Ц. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 49 – Режим доступа: https://elib.bgsha.ru/sotru/00740
------	---

ЛЗ.2	Дагбаева Т. Ц. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия [Электронный ресурс]:Методические рекомендации к занятиям семинарского типа для обучающихся по направлениям подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции", 36.04.02 "Зоотехния". - Улан-Удэ: ФГОУ ВО БГСХА, 2020. - 106 – Режим доступа: https://elib.bgsha.ru/sotru/01284		
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)			
Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
123	Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивная панель	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
120	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (120)	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, стенды. 1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видео-увеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура Clevy с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
145	Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145)	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой)	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
349	Помещение для самостоятельной работы (349)	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, интерактивный панель, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС,	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

		стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR, программный комплекс мультимедиа Эксперт	
130	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (130)	1 рабочее место, шкаф для химреактивов – 3 шт., стол письменный – 2 шт., сейф металлический – 1 шт.	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)

Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»	http://znanium.ru/
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/

Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	http://urait.ru/
--	---

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):

1	2
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	https://openedu.ru/course/
Профессиональные базы данных	http://e.lanbook.com/

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:

1.Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия [Электронный ресурс]: методические рекомендации по изучению дисциплины и самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ Сост.: Дагбаева Т.Ц.- Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2020.- 49 с.
URL: <http://bgsha.ru/art.php?i=4212>. - Режим доступа: Электронная библиотека БГСХА. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины

Наименование программного продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса

Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/

3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Раднаева Татьяна Валерьевна	ассистент	
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Доржиева Нина Васильевна	и.о.доцента	к.т.н.и.о.доцента
ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ		
Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья: - использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих; - использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); - использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации; - предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков; - проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля); - проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа; - обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений); - обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий; - и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО. В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями		

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля);
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

1. Перечень вопросов к зачету;
2. Индивидуальные задания для решения ситуационных задач;
3. Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов;
4. Тестовые вопросы.

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт / дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам**

Перечень вопросов к зачету

1. Классификация пищевых добавок (ОПК-2).
2. Характеристика пищевых добавок, улучшающих цвет пищевых продуктов (ОПК-2).
3. Характеристика пищевых добавок, улучшающих вкус и аромат пищевых продуктов (ОПК-2).

4. Характеристика пищевых добавок, улучшающих консистенцию пищевых продуктов (ОПК-2).
 5. Характеристика пищевых добавок, способствующих увеличению сроков годности пищевых продуктов (ОПК-2).
 6. Характеристика пищевых добавок, ускоряющих и облегчающих ведение технологических процессов (ОПК-2).
 7. Основные аспекты биологической опасности пищевых продуктов: болезни пищевого происхождения, микотоксикозы пищи, пищевой инфекции (ОПК-2).
 8. Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов, сущности, уровни, виды, основные критерии ее оценки (ОПК-2).
 9. Концепция продовольственной безопасности России (ОПК-2).
 10. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека (ОПК-2).
 11. Загрязнение пищевого сырья растительного и животного происхождения микроорганизмами и их метаболитами. Микробные инфекции и интоксикации (ОПК-2).
 12. Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов растительного и животного происхождения (ОПК-2).
 13. Загрязнение сырья химическими элементами (ртуть, свинец, кадмий, мышьяк), нитратами и нитритами, Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов. Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов (ОПК-2).
 14. Химические компоненты растениеводческой пищевой продукции и сырья водного происхождения. Опасности зооантропонозных инфекций и гельминтозы (ОПК-2).
 15. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и нитрозосоединениями (ОПК-2).
 16. Химической опасности пищевых продуктов: диоксины, ПАУ, ПХД, нитраты, нитриты, нитрозовые смеси (ОПК-2).
 17. Опасности, связанные с наличием тяжелых металлов, пестицидов, радионуклидов в пищевых продуктах (ОПК-2).
 18. Загрязнение продуктов в ходе технологической обработки сырья (ОПК-2).
 19. Химические компоненты продуктов растительного и животного происхождения (ОПК-2).
 20. Метрологической службы предприятия (метрологическая лаборатория) (ОПК-2).
 21. Генетически модифицированные пищевые источники (ГМО) (ОПК-2).
 22. Гигиенический контроль за производством пищевой продукции с использованием генетически модифицированных источников (ОПК-2).
 23. Идентификация и фальсификация пищевой продукции (ОПК-2).
 24. Нормативно-правовой базы для борьбы с фальсификацией (ОПК-2).
- Примечание. В оценочные материалы входят только вопросы к экзамену. Комплект экзаменационных билетов хранится в отдельной папке согласно номенклатуре на кафедре и не выставляется в открытом доступе.
- Индивидуальные задания для решения ситуационных задач

Задача 1. Заполните протокол испытаний аккредитованной испытательной лаборатории для молока пастеризованного, выработанного по ГОСТ 32922-2014 Молоко коровье пастеризованное - сырье. Технические условия. Основные требования по безопасности представлены в ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

Задача 2. Заполните протокол испытаний аккредитованной испытательной лаборатории для кефира, выработанного по ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия. Основные требования по безопасности представлены в ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

Задача 3. Заполните протокол испытаний аккредитованной испытательной лаборатории для сметаны 10% жирности, выработанной по ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия. Основные требования по безопасности представлены в ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

Задача 4. Заполните протокол испытаний аккредитованной испытательной лаборатории для творога с массовой долей жира 5%, выработанного по ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия. Основные требования по безопасности представлены в ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

Задача 5. Заполните протокол испытаний аккредитованной испытательной лаборатории для колбасок куриных, выработанных по ГОСТ 33357-2015 Колбасы варено-копченые из мяса птицы. Технические условия. Основные требования по безопасности представлены в ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".

Задача 6. Заполните протокол испытаний аккредитованной испытательной лаборатории для консервов «Сельдь тихоокеанская натуральная», выработанных по ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия. Основные требования по безопасности представлены в ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза О безопасности рыбы и рыбной продукции.

Задача 7. Заполните протокол испытаний аккредитованной испытательной лаборатории для хлеба Дарницкого, выработанных по ГОСТ 26983-2015 Хлеб дарницкий. Технические условия. Основные требования по безопасности представлены в ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза О безопасности пищевой продукции.

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов. Консерванты. Антибиотики. Пищевые антиокислители. Биологически активные добавки

1. Дайте характеристику понятия «пищевые добавки». Определите их роль в создании продуктов питания.

Приведите классификацию пищевых добавок с различными технологическими функциями. Расскажите о рациональной

системе цифровой кодификации пищевых добавок с литерой «Е».

2. Что понимают под гигиенической регламентацией пищевых добавок в продуктах питания? Назовите главные условия, выполнение которых обеспечивает безопасность применения пищевых добавок.

3. Дайте классификацию пищевым красителям.

4. Чем объясняется повышенное внимание потребителей и технологов к окраске продуктов питания?

5. Назовите основные натуральные красители.

6. Что представляют собой каротиноиды, хлорофиллы, энокрасители?

7. Какие другие представители натуральных красителей вам известны?

8. Приведите примеры синтетических красителей. Их особенности по сравнению с натуральными красителями.

9. Дайте определение понятию цветорегулирующие материалы. Назовите известных вам представителей этой группы соединений.

10. Перечислите основные группы загустителей и гелеобразователей.

11. Приведите несколько примеров пищевых эмульгаторов, опишите их смежные функции.

12. Дайте определение эфирным маслам. Назовите основных представителей эфирных масел.

13. Какие химические компоненты входят в состав эфирных масел? Дайте определение понятия «пищевые эссенции».

14. В чем отличие натуральных, идентичных натуральным и синтетических ароматизаторов?

15. Какие химические компоненты входят в их состав? Какие пищевые добавки относятся к усилителям и модификаторам вкуса? Приведите примеры.

16. Дайте определение понятия «подслащивающие вещества» (подсластители). На какие группы веществ их можно разделить? В чем причина широкого применения интенсивных подсластителей в пищевой технологии? Какие представители интенсивных подсластителей вам известны? Назовите их.

17. Дайте определение понятия «консерванты». Их роль в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов. Приведите примеры основных консервантов. Охарактеризуйте их. С чем связана необходимость применения консервантов?

18. Дайте определение понятия «пищевые антиокислители». В чем разница в поведении антиокислителей, синергистов антиокислителей, комплексообразователей? Назовите основные антиокислители. Определите роль антиокислителей в сохранении пищевых продуктов.

19. Дайте определение понятия «биологически активные добавки». Приведите их классификацию. Их роль в создании современных продуктов питания.

Безопасность пищевых продуктов.

1. Основные аспекты биологической опасности пищевых продуктов: болезни пищевого происхождения, микотоксикозы пищи, пищевой инфекции

2. Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов, сущности, уровни, виды, основные критерии ее оценки. Концепция продовольственной безопасности России. Правовое регулирование продовольственной безопасности. Гигиенические характеристики основных компонентов пищи. Охрана продуктов питания от чужеродных веществ - важная гигиеническая проблема. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человека

3. Загрязнение пищевого сырья растительного и животного происхождения микроорганизмами и их метаболитами. Микробные инфекции и интоксикации

4. Водная и воздушная среда как источник загрязнения пищевого сырья и продуктов растительного и животного происхождения. Загрязнение сырья химическими элементами (ртуть, свинец, кадмий, мышьяк), нитратами и нитритами, Токсиколого-гигиеническая характеристика химических элементов. Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов

5. Химические компоненты растениеводческой пищевой продукции и сырья водного происхождения. Опасности зооантропозных инфекций и гельминтозы. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и нитрозосоединениями, Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, молока и рыбы

6. Химической опасности пищевых продуктов: диоксины, ПАУ, ПХД, нитраты, нитриты, нитрозовые смеси и тяжелых металлов, пестицидов, радионуклидов. Загрязнение продуктов в ходе технологической обработки сырья. Диоксины и ПАУ.

7. Химические компоненты продуктов растительного и животного происхождения. Пищевая безопасность введения добавок. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок, технологических и биологически активных добавок.

8. Параметры качества: основы, важность и измерения (метрология). Метрологическое обеспечение производства. Метрологической службы предприятия. - Метрологическая лаборатория.

9. Генетически модифицированные пищевые источники (ГМО). Гигиенический контроль за производством пищевой продукции с использованием генетически модифицированных источников, Генетическая модификация в биотехнологии

10. Фальсификация продовольственных товаров. Нормативно-правовой базы для борьбы с фальсификацией.

Значение маркировки в обеспечении безопасности продукции. Идентификация и фальсификация пищевой продукции. Тароупаковочные материалы, применяемые в пищевой промышленности. Вопросы экологии полимерной упаковки.

11. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?

12. Какова классификация вредных веществ, поступающих в организм человека с пищей?

13. Перечислите источники и пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

14. Назовите основные группы ксенобиотиков из окружающей среды, загрязняющих сырье и пищевые продукты.

15. Какие контаминанты-загрязнители обладают способностью аккумулироваться и передаваться по пищевым цепям?

16. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.

17. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте краткую характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

18. Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?

19. Назовите величины, характеризующие меру токсичности, и основные параметры, регламентирующие поступление чужеродных веществ с пищей.

20. В чем выражается сущность процесса детоксикации ксенобиотиков в организме человека? Какие две основные фазы включает метаболизм чужеродных соединений?

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Тестовые вопросы

1. В соответствии с требованиями Директивы Европейского Союза 1139/98/ЕС с 1 сентября 1998 г. пищевая продукция из генетически модифицированных организмов или содержащая их в качестве компонентов должна быть снабжена:

- А) упаковкой специальной формы;
- Б) упаковкой специального цвета;
- В) только металлической упаковкой специальной формы;
- Г) специальными этикетками;
- Д) соответствующими продукту средствами детоксикации.

2. Экологической характеристикой упаковочных материалов принято считать:

- А) единицы загрязнения среды УВР, которые учитывают возможность и легкость утилизации, а также другие показатели, рассчитываемые по специальной методике;
- Б) единицы загрязнения среды УВР, которые учитывают только стоимость упаковки;
- В) единицы загрязнения среды УВР, которые учитывают суммарную массу и суммарный объем упаковочного материала;
- Г) единицы загрязнения среды УВР, которые учитывают количество (процент) используемых в упаковке искусственных (синтетических) веществ;
- Д) единицы загрязнения среды УВР, которые учитывают класс токсичности используемых в упаковочном материале вредных веществ - контаминантов.

3. Контаминанты - это:

- А) компоненты пищевых продуктов, содержащие вторичные органические амины;
- Б) все потенциально опасные соединения исключительно антропогенного происхождения;
- В) все потенциально опасные соединения только природного происхождения;
- Г) особо опасные соединения микробиологического происхождения в пищевых продуктах;
- Д) потенциально опасные соединения антропогенного или природного происхождения неорганической и органической природы, в том числе микробиологического происхождения, в пищевых продуктах.

4. В России допустимые концентрации нитрофуранов в пищевых продуктах:

- А) не установлены;
- Б) отсутствуют из-за полной, 100%-ной невозможности их контаминации;
- В) отсутствуют, кроме 5-нитро-2-замещенных фуранов, проявляющих повышенную антимикробную активность;
- Г) отсутствуют, поскольку все нитрофураны обладают ярко выраженным бактерицидным и бактериостатическим действием;
- Д) установлены и повсеместно контролируются соответствующими официальными государственными органами.

5. Трансгенные организмы - это:

- А) только растения, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;
- Б) только животные, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;
- В) только микроорганизмы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;
- Г) только вирусы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии;
- Д) животные, растения, микроорганизмы, вирусы, генетическая программа которых изменена с применением методов генной инженерии.

6. Алкоголи - это:

- А) многоатомные спирты;
- Б) одноатомные спирты, органические соединения, содержащие гидроксильную группу ОН у насыщенного атома углерода;
- В) одноатомные спирты, неорганические соединения, не содержащие гидроксильную группу ОН у насыщенного атома углерода;
- Г) все одноатомные и многоатомные спирты;
- Д) неорганические соединения, содержащие в своем составе гидроксильную группу ОН.

7. Согласно рекомендации ВОЗ (аналогичный уровень принят в России) допустимая суточная доза ТХДД для человека составляет:

- А) 10 нг/кг;
- Б) 10 мкг/кг;
- В) 10 мг/кг;
- Г) 10 г/кг;
- Д) 102 г/кг.

8. По данным ФАО допустимая суточная доза (ДСД) свинца и его ПДК в питьевой воде составляют, соответственно:

- А) ДСД - около 0,7 мг/кг массы тела, ПДК - не нормируется;
Б) ДСД - не нормируется, ПДК - 0,5 мг/л;
В) ДСД и ПДК не нормируются;
Г) ДСД - около 0,007 мг/кг массы тела, ПДК - 0,05 мг/л;
Д) ДСД - около 0,007 мг/кг массы тела, ПДК - 0,05 мг/л (ПДК - только для детского и диетического питания).
9. В 1992 г. в Риме состоялась первая Международная конференция, где обсуждались актуальные проблемы экологии питания, инициатором которой были:

- А) Россия;
Б) США;
В) Япония;
Г) Комитет по образованию, науке и культуре ЮНЕСКО и Комитет по экологии и защите окружающей природной среды ЮНЕП Организации Объединенных Наций;
Д) Продовольственная и сельскохозяйственная организация (ФАО) и Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) Организации Объединенных Наций.

10. Использование полимерных и других материалов в качестве упаковки продовольственных товаров направлено на решение следующих задач, исключая одну:

- А) обеспечение возможности расфасовки и транспортировки продукта;
Б) защита продукта от воздействия окружающей среды, болезнетворных микроорганизмов;
В) сохранение питательной ценности продукта;
Г) увеличение срока годности продукта;
Д) повышение питательной ценности продукта путем его искусственной полимервитаминации.

11. В настоящее время идентифицировано канцерогенных представителей полициклических ароматических углеводородов (ПАУ):

- А) более 200;
Б) более 20;
В) не более 2;
Г) идентификация подобных сложных полициклических соединений технически невозможна;
Д) идентификация подобных соединений технически возможна, но не производится, поскольку это не имеет ни научного, ни практического смысла.

12. По токсичности при однократном поступлении в организм через желудочно-кишечный тракт пестициды делятся на (где ЛД₅₀ - доза, вызывающая гибель подопытных животных), кроме (один неверный ответ):

- А) сильнодействующие - ЛД₅₀ до 50 мг/кг;
Б) высокотоксичные — ЛД₅₀ = 200 мг/кг;
В) среднетоксичные — ЛД₅₀ от 200 до 1000 мг/кг;
Г) малотоксичные — ЛД₅₀ более 1000 мг/кг;
Д) нетоксичные - ЛД₅₀ не ограничена.

13. В случае использования генетически модифицированных организмов, интегральный риск — это:

- А) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на окружающую среду;
Б) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на сохранение биологического разнообразия;
В) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на здоровье человека вследствие передачи чужеродных генов;
Г) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на сохранение биологического разнообразия, включая здоровье человека, вследствие передачи генов;
Д) вероятность осуществления нежелательного воздействия генетически модифицированного организма на другие организмы этого вида.

14. В организм человека кадмий поступает:

- А) с пищей - 20%, через легкие из атмосферы и при курении - 80%;
Б) только с пищей - до 100%;
В) с пищей - 80%, через легкие из атмосферы и при курении - 20%;
Г) через легкие из атмосферы и при курении - до 100%;
Д) только при курении - до 100%.

15. По кумулятивным свойствам (где коэффициент кумуляции — отношение суммарной дозы препарата при многократном введении к дозе, вызывающей гибель животных при однократном введении) пестициды делятся на вещества, обладающие (указать один неверный ответ):

- А) сверхкумуляцией — коэффициент кумуляции менее 1;
Б) выраженной кумуляцией — коэффициент кумуляции 1-3;
В) умеренной кумуляцией — коэффициент кумуляции 3-5;
Г) слабовыраженной кумуляцией — коэффициент кумуляции более 5;
Д) полным отсутствием кумулятивных свойств.

16. К наиболее опасным веществам химического происхождения, используемым в современном сельскохозяйственном производстве, с точки зрения загрязнения продуктов питания и негативного влияния на здоровье населения, относятся:

- А) азотные удобрения, содержащие нитраты;
Б) пестициды;
В) фосфатные и калийные удобрения;
Г) стимуляторы роста растений;

Д) ингибиторы роста растений.

17. По стойкости пестициды делятся на (один неправильный ответ):

- А) очень стойкие — время разложения на нетоксичные компоненты свыше 2 лет;
- Б) стойкие — время разложения на нетоксичные компоненты 0,5-1 год;
- В) умеренно стойкие — время разложения на нетоксичные компоненты 1-6 мес.;
- Г) малостойкие — время разложения на нетоксичные компоненты около 1 мес.;
- Д) нестойкие — время разложения на нетоксичные компоненты - не более 10 час.

18. В качестве пестицидов не используются:

- А) хлорорганические соединения;
- Б) ртутьорганические соединения;
- В) аурумсодержащие дефолианты;
- Г) фосфорорганические соединения;
- Д) синтетические пиретроиды;
- Е) медьсодержащие фунгициды.

19. Комиссия ФАО/ВОЗ установила допустимую суточную дозу (ДСД) мышьяка:

- А) 0,05 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека около 3 мг/сутки;
- Б) 0,5 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека около 30 мг/сутки;
- В) 5 мг/кг массы тела, что составляет для взрослого человека до 0,3 г/сутки;
- Г) 0,05 мг для человека независимо от массы его тела и возраста;
- Д) ДСД мышьяка до настоящего времени не установлена.

20. Полиэтилен используется для упаковки:

- А) только жиросодержащих продуктов;
- Б) только водосодержащих продуктов;
- В) жиросодержащих продуктов и ограниченно - водосодержащих;
- Г) водосодержащих продуктов и ограниченно - жиросодержащих;
- Д) всех пищевых продуктов без ограничений.

21. По определению ВОЗ наркотик - это социальный токсикант, а наркомания - это:

- А) состояние хронического отравления, вызванного введением наркотика;
- Б) состояние эпизодического или хронического отравления, вызванного повторяющимся введением наркотика;
- В) состояние эпизодического или хронического отравления, вызванного случайным введением наркотика;
- Г) состояние эпизодического отравления, вызванного введением наркотика;
- Д) привыкание к наркотику.

22. Возможные пути загрязнения продуктов питания (указать одно неверное утверждение):

- А) миграция в продукты питания токсических веществ из оборудования, посуды, упаковки, вследствие использования неразрешенных неметаллических материалов, в т. ч. полимерных, или металлов;
- Б) образование в пищевых продуктах эндогенных соединений в процессе технологической обработки - кипячения, жарения, облучения и др.;
- В) несоблюдение санитарных требований к технологии производства и хранения пищевых продуктов, приводящее к образованию микотоксинов, ботулотоксинов, других бактериальных токсинов;
- Г) поступление в продукты питания токсических веществ, в том числе радионуклидов, из окружающей среды — атмосферы, гидросферы, литосферы;
- Д) образование в пищевых продуктах экзогенных соединений в процессе технологической обработки - кипячения, жарения, облучения и др.

23. Ксенобиотиками называют:

- А) чужеродные для живого организма химические вещества природного происхождения;
- Б) чужеродные для живого организма химические вещества антропогенного происхождения;
- В) чужеродные для живого организма химические вещества природного или антропогенного происхождения в зависимости от конкретных условий;
- Г) все химические вещества, образующиеся в процессе химических производств;
- Д) технический термин «ксенобиотик» для пищевых продуктов неприменим.

24. Полиамид предназначен для упаковки:

- А) жироемких продуктов и неприемлем для контакта с водой;
- Б) водоемких продуктов и неприемлем для контакта с жиром;
- В) только твердых сухих продуктов;
- Г) только водоемких продуктов;
- Д) может использоваться для упаковки всех пищевых продуктов без ограничений.

25. Рекомендуемая ФАО/ВОЗ ПДК ртути в водопроводной воде, идущей для приготовления пищи, составляет:

- А) количественно не нормируется;
- Б) 5 г/л;
- В) 5 мг/л;
- Г) 0,5 мг/л;
- Д) 0,005 мг/л.

26. Минеральными источниками азота в почве являются следующие два вещества:

- А) силикаты;
- Б) бораты;
- В) нитраты;
- Г) аммоний;
- Д) фосфаты;
- Е) озонаты.

27. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР) включает семь основных этапов (выявить один неверный ответ):

- А) определение вторичных базовых элементов системы и их гармонизация с требованиями международных стандартов ИСО серии 9000 в части отсутствия искусственных ингредиентов, неизвестных ксенобиотиков и новых контаминантов;
- Б) оперативный экспресс-анализ продукции на предмет наличия в ней опасных микроорганизмов;
- В) определение наиболее критических этапов производства, где возможно заражение продукции;
- Г) установление и строгое соблюдение предельных нормативов для производственных процессов и оборудования;
- Д) систематический мониторинг всей технологической линии производства;
- Е) разработка мер по корректированию производственных процессов;
- Ж) постоянная запись технологических параметров;

З) постоянная проверка полученной информации; внедрение системы мер по снижению патогенных компонентов в продовольствии.

28. Допустимые количества миграции (ДКМ) в продукт опасных для здоровья химических соединений полимерных упаковочных материалов измеряются в:

- А) г/л;
- Б) мг/л;
- В) мг/м³;
- Г) г/м³;
- Д) мф/л³.

29. Источниками загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами не могут быть:

- А) испытаниями ядерного оружия;
- Б) добыча и переработка урановых и ториевых руд;
- В) обогащение урана изотопом U, т.е. получение уранового топлива;
- Г) радиоволны;
- Д) работа ядерных реакторов;
- Е) переработка ядерного топлива с целью извлечения радионуклидов для нужд народного хозяйства;
- Ж) хранение и захоронение радиоактивных отходов.

30. Основными культурами коммерческих посевов трансгенных культур в мире являются:

- А) соя, кукуруза, хлопчатник масличный рапс;
- Б) картофель;
- В) папайя;
- Г) тыква, томаты;
- Д) кукуруза, хлопчатник.

31. Алкогольные напитки могут быть отнесены к антиалиментауным факторам:

- А) нет;
- Б) да;
- В) да или нет - в зависимости от процентного содержания алкоголя в напитке;
- Г) да или нет - в зависимости от объемного содержания алкоголя в напитке;
- Д) не знаю.

32. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами вызывает следующие формы заболеваний (один верный ответ):

- А) пищевое отравление (пищевая интоксикация) и пищевая токсикоинфекция;
- Б) пищевое отравление и пищевая токсикоинфекция (пищевая интоксикация);
- В) пищевое отравление и внепищевая токсикоинфекция;
- Г) и пищевое, и не пищевое отравления (все виды отравлений);
- Д) загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и метаболитами у человека заболеваний не вызывает.

33. Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ:

- А) обеспечивает создание правовой базы, регулирующей отношения в цепи производство - потребление пищевых продуктов, устанавливает ответственность государственных органов и юридических лиц в области качества и безопасности пищевой продукции, а также права и обязанности граждан и отдельных групп населения в этой области;
- Б) устанавливает основные санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы, обязательные для выполнения как юридическими, так и физическими лицами;
- В) устанавливает систему надзора и контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов специально созданными военизированными муниципальными инспекциями;
- Г) устанавливает систему государственного нормирования количества и качества трансгенных продуктов, экспортируемых из-за рубежа;
- Д) устанавливает систему лицензирования и сертификации трансгенных пищевых продуктов по представлениям местных служб санитарно-эпидемиологического надзора и населения.

34. Пищевую интоксикацию вызывает:

- А) все известные ксенобиотики;
- Б) все известные ксенобиотики и некоторые контаминанты;
- В) токсин, продуцируемый микроорганизмом, который попадает и развивается в продуктах;
- Г) только стафилококки;
- Д) только ботулотоксины А и Е.

356. Пищевые интоксикации условно подразделяют на:

- А) бактериальные токсикозы первой и второй группы;
- Б) микотоксикозы первой, второй, четвертой и третьей группы;
- В) бактериальные токсикозы и микотоксикозы;

Г) чрезвычайно опасные, опасные и малоопасные;

Д) условные и безусловные (реальные и псевдореальные).

36. Безопасность пищевой продукции - это (полный ответ):

А) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей нынешнего и будущего поколений;

Б) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей;

В) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей нынешнего поколения;

Г) соответствие пищевой продукции санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, ветеринарным и фитосанитарным правилам, соблюдение которых исключает опасное влияние на жизнь и здоровье людей будущих поколений;

Д) полное соответствие пищевой продукции всем санитарным правилам и гигиеническим нормативам.

37. Микроорганизмы вирусы, вызывающие пищевую токсикоинфекцию, - это:

А) мельчайшие клеточные частицы, состоящие из нуклеиновой кислоты (ДНК или РНК) и белковой оболочки (капсида);

Б) мельчайшие клеточные частицы, не состоящие из нуклеиновой кислоты (ДНК или РНК) и белковой оболочки (капсида);

В) мельчайшие неклеточные частицы, состоящие из белковой оболочки (капсида);

Г) мельчайшие неклеточные частицы, состоящие из нуклеиновой кислоты (ДНК или РНК) и белковой оболочки (капсида);

Д) все известные науке мельчайшие частицы, в т.ч. клеточные и неклеточные.

38. Гормональные препараты не используются в ветеринарии и животноводстве с целью:

А) стимуляции роста животных;

Б) улучшения вкусовых качеств;

В) улучшения усвояемости кормов;

Г) многоплодия;

Д) регламентации сроков беременности;

Е) ускорения полового созревания.

39. Главной причиной острой интоксикации нитратами является:

А) окисление нитратов в нитриты, что может протекать в пищевых продуктах или пищеварительном канале;

Б) восстановление нитратов в нитриты, что протекает только в пищеварительном канале;

В) восстановление нитратов в нитриты, что может протекать в пищевых продуктах или пищеварительном канале;

Г) восстановление нитратов в нитриты, что протекает только в пищевых продуктах; Д) нитраты являются метгемоглобинообразователями и, в этой связи, обладают выраженной токсичностью, что объясняет преимущественно эмбриотоксическое действие таких соединений.

40. Гигиенический мониторинг предполагает:

А) определение степени загрязнения окружающей среды, продовольственного сырья и продуктов питания токсичными и радиоактивными элементами, а также изучение фактического состояния качества и безопасности продуктов питания для различных групп населения в динамике;

Б) анализ и обобщение результатов балансовых расчетов продовольствия, выполняемых Госкомстатом РФ;

В) анализ и обобщение всех сведений о соблюдении санитарных правил, норм и гигиенических нормативов физическими и юридическими лицами;

Г) анализ и обобщение сведений Госкомстата РФ о демографической ситуации и состоянии здоровья населения;

Д) анализ и обобщение сведений о потреблении пищевых продуктов в семьях по результатам обследования семейных бюджетов, проводимых Госкомстатом РФ.

41. Пищевая и сельскохозяйственная организация при ООН - это:

А) ВОЗ;

Б) ФАО;

В) ЮНЕП;

Г) МАГАТЭ;

Д) ЮНЕСКО.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к зачету и зачету с оценкой

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетво-рительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания контрольной работы дискуссионных тем и вопросов для круглого стола (дискуссии, полемики, диспута, дебатов)	
Перечень дискуссионных тем Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - теоретический уровень знаний; - качество ответов на вопросы; - подкрепление материалов фактическими данными (статистические данные или др.); - практическая ценность материала; - способность делать выводы; - способность отстаивать собственную точку зрения; - способность ориентироваться в представленном материале; - степень участия в общей дискуссии. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся свободно владеет учебным материалом; проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения.
71-85 баллов «хорошо»	Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искавшие содержание ответа; допущены один – два недочета в формировании навыков публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов. Обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы умения и навыки публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.
Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий	
Материалы тестовых заданий Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде: Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля) Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов. Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий

0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий
Критерии оценивания контрольной работы разноуровневых задач (заданий)	
Задачи репродуктивного уровня	
Задачи реконструктивного уровня	
Задачи творческого уровня	
Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: – полнота знаний теоретического контролируемого материала; – полнота знаний практического контролируемого материала, демонстрация умений и навыков решения типовых задач, выполнения типовых заданий/упражнений/казусов; – умение самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов, технологий; – умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы; – полнота и правильность выполнения задания. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)	
Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Демонстрирует очень высокий/высокий уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
71-85 баллов «хорошо»	Демонстрирует достаточно высокий/выше среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Демонстрирует низкий/ниже среднего уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу.
Критерии оценивания контрольной работы участия обучающегося в активных формах обучения (доклады, выступления на семинарах, практических занятиях и пр.):	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Полное раскрытие вопроса; указание точных названий и определений; правильная формулировка понятий и категорий; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использование дополнительной литературы и иных материалов и др.
71-85 баллов «хорошо»	Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников
56-70 баллов «удовлетворительно»	Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.
Критерии оценивания контрольной работы кейс-задач	

Задание (я): Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - соответствие решения сформулированным в кейсе вопросам (адекватность проблеме и рынку); - оригинальность подхода (новаторство, креативность); - применимость решения на практике; - глубина проработки проблемы (обоснованность решения, наличие альтернативных вариантов, прогнозирование возможных проблем, комплексность решения). Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы.
71-85 баллов «хорошо»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует средний уровень знаний, умений, навыков в соответствии с критериями оценивания. Предложенное решение требует дополнительной конкретизации и обоснования, в целом соответствует поставленной в задаче проблеме. При решении поставленной проблемы обучающийся применяет традиционный подход, демонстрирует твердые знания по поставленной проблеме. Предложенное решение содержит ошибки, уверенно исправленные после наводящих вопросов.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Наличие грубых ошибок в решении ситуации, непонимание сущности рассматриваемой проблемы, неуверенность и неточность ответов после наводящих вопросов. Предложенное решение не обосновано и не применимо на практике
Критерии оценивания контрольной работы для деловой (ролевой) игры	

Тема (проблема) Концепция игры Роли: Задания (вопросы, проблемные ситуации и др.) Ожидаемый (е) результат(ы) Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерные критерии оценивания: - качество усвоения информации; - выступление; - содержание вопроса; - качество ответов на вопросы; - значимость дополнений, возражений, предложений; - уровень делового сотрудничества; - соблюдение правил деловой игры; - соблюдение регламента; - активность; - правильное применение профессиональной лексики. Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся) Примерная шкала оценивания:	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены с использованием профессиональной лексики; ответы и выступления четкие и краткие, логически последовательные; активное участие в деловой игре.

71-85 баллов «хорошо»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены с использованием профессиональной лексики с незначительными ошибками; ответы и выступления в основном краткие, но не всегда четкие и логически последовательные; участие в деловой игре.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Участник деловой игры продемонстрировал понимание сути поставленной проблемы; теоретические положения изложены со слабым использованием профессиональной лексики; ответы и выступления многословные, нечеткие и без должной логической последовательности; пассивное участие в деловой игре.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Участник деловой игры продемонстрировал затруднения в понимании сути поставленной проблемы; отсутствие необходимых знаний и умений для решения проблемы; затруднения в построении самостоятельных высказываний; обучающийся практически не принимает участия в игре.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений			
№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			