

Министерство сельского хозяйства российской федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
доцент И.Н. Гужин

"23" _____ 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2019

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - формирование профессиональных компетенций в связи с оценкой и подтверждением соответствия качества и безопасности товаров, изучение критериев риска, вызванных употреблением пищевых продуктов, которые могут оказывать токсигенное, канцерогенное, мутагенное воздействие на организм человека, изучение гигиенической характеристики основных компонентов пищи, современных тенденций в рационализации питания населения, путей загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками, способов защиты и освобождения продуктов питания от чужеродных веществ.

Задачи дисциплины:

- анализ современного состояния и перспективы развития науки о питании;
- ознакомление с гигиенической характеристикой основных компонентов пищи и выявлением их влияния на жизнедеятельность организма человека;
- освоение классификации токсичных компонентов продуктов питания;
- изучение токсигенности пищевых продуктов, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов, ксенобиотиками окружающей среды, токсинами естественного происхождения, канцерогенами и мутагенами, образующимися при хранении и переработке продуктов питания;
- ознакомление с требованиями безопасности, предъявляемыми к пищевым добавкам, красителям и материалам, контактирующим с пищевыми продуктами;
- ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в пищевые продукты, с механизмами токсигенного, канцерогенного, мутагенного и другими неблагоприятными воздействиями отдельных токсикантов на организм человека;
- овладение навыками работы с нормативной документацией РФ и международных стандартов, регламентирующих содержание токсичных соединений и микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов;
- овладение навыками проведения контроля безопасности пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.Б.25 «Безопасность товаров» относится к базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина изучается в 7 семестре на 4 курсе в очной форме обучения, во 2 и в 1 семестрах на 4 и 5 курсах в заочной форме обучения.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-3	умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать основные нормативно-правовые документы, регулирующие безопасность товаров <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь пользоваться нормативно-технической документацией в области качества, безопасности и производства товаров <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать нормативную и техническую документацию в области качества, безопасности и производства товаров для установки их соответствия регламентируемым требованиям
ПК-6	навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь - использовать санитарно-гигиенические методы ухода за товаром для предупреждения и сокращения потерь <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками принятия организационно управленческих решений в профессиональной деятельности и готовностью нести за них ответственность
ПК-9	знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать современные методы контроля качества товаров; принципы санитарно-гигиенических методов ухода за товаром. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять показатели безопасности товаров <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью использовать нормативную и техническую документацию в области качества, безопасности и производства товаров для установки их соответствия регламентируемым требованиям

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	7 (18)
Аудиторная контактная работа (всего)		72	72	72
в том числе:	Лекции	26	26	26
	Лабораторные работы	46	46	46
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		72	5,95	72
СР в семестре:	Изучение лекционного материала	10	-	10
	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	14	3,6	14
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	12	-	12
СР в сессию:	Экзамен	36	2,35	36
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		экзамен	-	экзамен
Общая трудоемкость, ч.		144	77,95	144
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	2,16	4

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		всего часов	объем контактной работы	4 курс 2-я сессия (19)	5 курс 1-я сессия (20)
Аудиторная контактная работа (всего)		18	18	6	12
в том числе:	Лекции	6	6	2	4
	Лабораторные работы	12	12	4	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		126	3,25	30	96
СРС в семестре:	Изучение лекционного материала	6	-	2	4
	Изучение вопросов, выносимых на самостоятельное изучение	99	0,9	24	75
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	12	-	4	8
СРС в сессию	Экзамен	9	2,35	-	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		экзамен	-	-	экзамен
Общая трудоемкость, ч.		144	21,25	36	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	0,59	1	3

4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Культурные традиции народов и типы питания.	2
2	Научные и практические аспекты рационального питания. Характеристика и анализ современных систем питания.	2
3	Питание и пищевой статус человека. Опасности недостатка или избытка пищевых веществ.	2
4	Опасности чужеродных веществ из внешней среды.	4
5	Кишечные инфекционные заболевания, зоонозы, гельминтозы и их профилактика	4
6	Пищевые отравления и их профилактика	2
7	Технологические вспомогательные средства.	2
8	Биологически-активные добавки.	2
9	Генетически модифицированные источники пищи. Социальные	2

	токсиканты.	
10	Требования безопасности к непродовольственным товарам	2
11	Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции	2
Итого:		26

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Научные и практические аспекты рационального питания. Характеристика и анализ современных систем питания.	2
2	Пищевые отравления и их профилактика	2
3	Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции	2
Итого:		6

4.3 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Классификация пищевых продуктов и их загрязнителей. Основные термины и определения	2
2	Система регулирования контроля, качества и безопасности пищевых продуктов	2
3	Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи	2
4	Гигиеническая характеристика и значение витаминов в питании	2
5	Значение минеральных веществ в питании и обмене веществ человека	2
6	Рацион современного человека. Недостаток или избыток пищевых веществ	2
7	Снижение пищевой ценности и порча продукции при хранении и переработке	2
8	Эпидемиология питания	2
9	Санитарно-показательные и условно-патогенные микроорганизмы, вызывающие пищевые отравления	2
10	Пищевые отравления, вызываемые патогенными микроорганизмами. Пищевые токсикоинфекции	4
11	Бактериальные пищевые интоксикации	2
12	Микроорганизмы порчи пищевых продуктов	2
13	Глистные заболевания и их профилактика	2
14	Микотоксины в пищевых продуктах, профилактика алиментарных микотоксикозов	4
15	Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм	2
16	Гигиеническое и эпидемиологическое значение воды, почвы и воздуха	2
17	Загрязнение товаров химическими элементами	2
18	Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов	2
19	Загрязнение сырья и продовольственных товаров нитратами,	2

	нитритами и нитрозосоединениями	
20	Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности общественном питании и торговле	2
21	Санитарные правила и нормы в сфере продовольственной торговли	2
Итого:		46

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи	2
2	Санитарно-показательные и условно-патогенные микроорганизмы, вызывающие пищевые отравления	2
3	Микроорганизмы порчи пищевых продуктов	2
4	Микотоксины в пищевых продуктах, профилактика алиментарных микотоксикозов	4
5	Загрязнение сырья и продовольственных товаров нитратами, нитритами и нитрозосоединениями	2
6	Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности общественном питании и торговле	2
Итого:		12

4.4 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.5 Самостоятельная работа:

для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, акад. часы
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	10
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтов	14
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	12
4.	Подготовка к сдаче и сдача экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	36
Итого:			72

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, акад. часы
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	6
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	99
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	12
4.	Подготовка к сдаче экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	9
Итого:			126

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, вынесенные для самостоятельного изучения.

Особенность изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения требований к безопасности продовольственных и непродовольственных товаров, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки, связанные с проведением гигиенической экспертизы качества товаров и применением нормативной документации.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

При изучении темы «Опасности чужеродных веществ из внешней среды» особое внимание следует обращать не только на источники контаминации продовольственных и непродовольственных товаров ксенобиотиками, но и на профилактические мероприятия, позволяющие исключить опасность отравления организма человека и снизить содержание вредных веществ в продукции.

При изучении темы «Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции» необходимо ознакомиться с основными видами контроля продовольственного сырья и продуктов питания. Необходимо также знать нормативно-правовые документы, устанавливающие требования по безопасности к продовольственным и непродовольственным товарам.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучается. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к экзамену

При подготовке к экзамену, рекомендуется заблаговременно изучить и законспектировать вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку.

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к экзамену более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов практических работ, ресурсов Интернет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»:

6.1 Основная литература:

6.1.1 Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В.М. Поздняковский. – 4-е изд., испр. и доп. –Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 522с.

6.1.2 Федотова, З.А. Безопасность и гигиена питания: учебное пособие / О.А. Блинова, З.А. Федотова. — Самара: РИЦ СГСХА, 2012. – 401 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/224898>

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1 Петухова, Е. В. Микробиология пищевых производств: учеб. пособие / А. Ю. Крыницкая, Л. Э. Ржечицкая, Е. В. Петухова. — Казань: КГТУ, 2008. — 150 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/229658>

6.2.2. Новиков А.И. Безопасность товаров: учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению 100700.62 «Торговое дело» по профилю «Товароведение и экспертиза товаров. В 2-х ч. Ч.1 / А.И. Новиков, С.А. Царева, Ю.В. Царев; ФГБОУ ВПО Рос. гос. торг. - экон. ун-т, Иван. Фил. - Иваново: Научная мысль, 2013. - 104 с. - [Электронный ресурс]. — Режим досту-

па: <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/3582>

6.2.3 Новиков А.И. Безопасность товаров: учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению 100700.62 «Торговое дело» по профилю «Товароведение и экспертиза товаров. В 2-х ч. Ч.2 / А.И. Новиков, С.А. Царева, Ю.В. Царев; ФГБОУ ВПО Рос. гос. торг. - экон. ун-т, Иван. Фил. - Иваново: Научная мысль, 2013. - 104 с. - <http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/3583>

6.3 Программное обеспечение:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;

6.3.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010;

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013;

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;

6.3.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EХТ;

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

1. <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации;

2. <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»;

3. <http://www.garant.ru> - справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.623 – Лаборатория мукомольного и крупяного производства <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования). Лабораторное оборудование: шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; эксикатор влажности; весы электронные ВК-600
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.630.	Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	<i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.622– Лаборатория зерносушения. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования). Лабораторное оборудование: весы лабораторные MW-300; шкаф сушильный электрический СЭШ-3М; эксикатор влажности
4	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i>	Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторно-практических занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме экзамена, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Безопасность товаров» включает защиту лабораторных работ.

Тема 1. Классификация пищевых продуктов и их загрязнителей. Основные термины и определения

Контрольные вопросы:

1. Выделить группы терминов, применяемых в физиологии питания, диетологии, медицине, сертификации продовольственных товаров, их хранении, классификации и экспертизе. Сгруппировать термины по областям применения.
2. Что такое нутриенты, БАД, в чем их сходство и отличие, привести примеры.
3. Дайте классификацию пищевых продуктов.
4. Назовите источники биологически-активных компонентов пищи.
5. Приведите классификацию продуктов по энергетической ценности.
6. Опишите значение нутриентов и нутрицевтиков в питании.

Тема 2. Система регулирования контроля, качества и безопасности пищевых продуктов

Контрольные вопросы:

1. Какое понятие является ведущим в Концепции национальной безопасности РФ в области качества?
2. Перечислите основные федеральные законы по обеспечению продовольственной безопасности.
3. Дайте определение понятия «продовольственная безопасность».
4. Как подразделяются показатели для определения состояния продовольственной безопасности?
5. Что определяет Закон «Об охране окружающей и природной среды»?
6. Дайте определение понятия «экологическая экспертиза».

Тема 3. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи

Контрольные вопросы:

1. Какие незаменимые аминокислоты вы знаете. Их значение в питании человека. Как рассчитывают аминокислотный скор?
2. Назовите энергетическую ценность белков, жиров и углеводов. Рекомендуемые нормы потребления.
3. Назовите функции жиров и их состав, соотношение растительных и животных жиров в рационе человека.
4. Опишите энергетическую и пищевую ценность углеводов, роль балластных веществ в питании человека.

Тема 4. Гигиеническая характеристика и значение витаминов в питании

Контрольные вопросы:

1. Приведите классификацию витаминов и особенности их химического строения.
2. Назовите продукты, содержащиеся в различных продуктах, сравните их количество с суточным потреблением человека.

3. Приведите признаки авитаминозов и гиповитаминозов.
4. Приведите примеры химических связей витаминов.
5. Какие способы сохранения витаминов вы знаете?

Методика выполнения

Каждому обучающемуся выдаются методические указания для выполнения лабораторных работ. Обучающиеся выполняют задание преподавателя. Процесс выполнения не носит соревновательный характер. Однако, обучающиеся, быстрее справляющиеся с заданием, имеют возможность защитить работу раньше прочих.

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в данной теме;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не ориентируются в основных понятиях, не исправляют своих ошибок после наводящих вопросов.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Экзаменационный билет (пример)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение

высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

38.03.07 «Товароведение»

(код и направление подготовки)

Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

(наименование кафедры)

Дисциплина Безопасность товаров

(наименование дисциплины)

БИЛЕТ № 10

Вопрос 1. Характеристика и анализ альтернативных систем питания: вегетарианское, лечебное голодание, концепция раздельного питания.

Вопрос 2. Классификация и характеристика эубиотиков.

Вопрос 3. Характеристика функциональных продуктов питания.

Составитель _____ Блинова О.А.

(подпись)

ВРИО заведующего кафедрой _____ Блинова О.А.

(подпись)

" ____ " _____ 20 ____ г.

Экзамен по дисциплине проводится по вопросам.

Перечень вопросов к экзамену

1. Цель и задачи курса «Безопасность товаров».
2. Экологическая обстановка и связанные с ней проблемы питания.
3. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.
4. Классификация типов обитания человека. Три основных типа хозяйства.
5. Африканская кухня, кухня кочевых арабов, народов Юго-Восточной Азии, китайская, японская, индусов.
6. Пищевые предписания в христианской религии, православной, протестантской, иудаизме, исламе.
7. Основы рационального питания. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского.
8. Теория адекватного питания. Законы рационального питания.
9. Характеристика и анализ альтернативных систем питания: вегетарианское, лечебное голодание, концепция раздельного питания и др.
10. Питание и пищевой статус человека.
11. Рацион современного человека. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ, энергии и продуктов и продуктов питания.
12. Гигиеническая характеристика белков.
13. Гигиеническая характеристика липидов.
14. Гигиеническая характеристика углеводов.
15. Гигиеническая характеристика витаминов.
16. Гигиеническая характеристика минеральных веществ.
17. Токсико-гигиеническая характеристика воды.
18. Снижение пищевой ценности продукции при хранении и переработке.
19. Классификация чужеродных загрязнителей – ксенобиотиков.
20. Загрязнение воздуха, воды и почвы.
21. Охрана продуктов питания от чужеродных химических веществ.
22. Загрязнение продуктов химическими элементами.
23. Загрязнение сырья и продовольственных товаров веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.
24. Загрязнение сырья и продовольственных товаров веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве.
25. Загрязнение сырья и продовольственных товаров нитратами, нитритами и нитрозосоединениями.

26. Загрязнение сырья и продовольственных товаров диоксинами и полициклическими ароматическими углеводами пищевых продуктов.
27. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
28. Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности.
29. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции.
30. Пищевая интоксикация.
31. Пищевые токсикоинфекции.
32. Микотоксины в пищевых продуктах, профилактика алиментарных микотоксикозов.
33. Антиалиментарные факторы: антиферменты, авитамины, деминерализующие факторы.
34. Пищевые инфекции, передающиеся от человека.
35. Пищевые инфекции, передающиеся от животных.
36. Классификация и токсико-гигиеническая оценка пищевых добавок.
37. Гигиеническая характеристика улучшителей органолептических свойств.
38. Гигиеническая характеристика консервантов.
39. Роль биологически активных добавок в питании человека.
40. Классификация и токсическая оценка биологически активных добавок.
41. Классификация и характеристика нутрицевтиков.
42. Классификация и характеристика парафармацевтиков.
43. Классификация и характеристика эубиотиков.
44. Гигиеническая характеристика ускорителей технологических процессов.
45. Гигиеническая характеристика фиксаторов миоглобина.
46. Токсикологическая характеристика веществ для отбеливания муки и улучшителей качества хлеба.
47. Токсикологическая характеристика полирующих средств и растворителей.
48. Токсикологическая характеристика моющих и дезинфицирующих средств.
49. Генномодифицированные организмы. Основные термины и определения.
50. Биобезопасность генномодифицированных организмов.
51. Пищевая токсиколого-гигиеническая оценка трансгенных культур.
52. Токсиколого-гигиеническая характеристика социальных токсикантов: наркотики.

53. Токсиколого-гигиеническая характеристика социальных токсикантов: табачный дым и курение.
54. Токсиколого-гигиеническая характеристика социальных токсикантов: кофеинсодержащие и алкогольные напитки.
55. Характеристика функциональных продуктов питания.
56. Основные принципы радиозащитного питания.
57. Основные принципы детского питания.
58. Основные принципы лечебно-профилактического и лечебного питания.
59. Основные принципы питания в экстремальных условиях.
60. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции.
61. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.
62. Оценка рисков и безопасности пищевой продукции.
63. Санитарные правила и нормы для продовольственных товаров.
64. Санитарные правила и нормы для непродовольственных товаров.
65. Гигиенические требования к материалам для изготовления одежды и обуви.
66. Гигиенические требования к товарам детского ассортимента.
67. Гигиенические требования к парфюмерно-косметическим товарам.

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 4-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время экзамена.

При оценке уровня сформированности дисциплинарных компетенций в рамках выборочного контроля при экзамене считается, что полученная оценка за компонент проверяемой в билете дисциплинарной компетенции обобщается на соответствующий компонент всех дисциплинарных компетенций, формируемых в рамках данной дисциплины.

Шкала оценивания экзамена

Результат экзамена	Уровень освоения компетенций	Критерии оценивания
«отлично»	высокий уровень	Обучающийся показал всесторонние систематизированные, глубокие знания программы дисциплины. Ответ на вопрос был полным и развернутым, не зачитывался дословно, содержал четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждался

		фактическими примерами. Ответы полные на все основные и дополнительные вопросы.
«хорошо»	повышенный уровень	Обучающийся показал всесторонние систематизированные, глубокие знания программы дисциплины. Ответ на вопрос был полным и развернутым, не зачитывался дословно, содержал четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждался фактическими примерами. Допускается не полный ответ на один основной и один дополнительный вопросы.
«удовлетворительно»	пороговый уровень	Обучающийся показал фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно точные формулировки базовых понятий, нарушающий логическую последовательность в изложении программного материала, при этом владеющий знаниями основных разделов дисциплины, необходимыми для дальнейшего обучения.
«неудовлетворительно»	минимальный уровень не достигнут	Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неправильный ответ на вопрос преподавателя или билета, либо его отсутствие. Ответ на вопрос, в этом случае, содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание обучающегося материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка «неудовлетворительно» ставится также обучающемуся, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, в случае если он не может объяснить или уточнить, прочитанный таким образом материал.

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме экзамена.

Экзамен проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения экзамена определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам экзамена – «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично».

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях и консультациях.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в
-------	----------------------------------	---	-------------------------------------

			фонде
1	Отчет по лабораторно-практическим работам	Отчет в виде опроса проводится либо в течение всего лабораторно-практического занятия по заранее выданной тематике, либо в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторно-практическом занятии
2	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями по конкретному виду оборудования. Аудиторное время, отведенное студенту, на подготовку - 60 мин.	Комплект вопросов к экзамену

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:
доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. с.-х. наук,
доцент Блинова О.А.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «16» мая 20 19 г.,
протокол № 9

ВРИО заведующего кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова



подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Н.В. Праздничкова



подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент Н.В. Праздничкова



подпись

Начальник УМУ
канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов



подпись