

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**ИНСТИТУТ АГРОЭКОЛОГИИ – филиал ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Института агроэкологии

\_\_\_\_\_ Е. А. Минаев

«20» мая 2024 г.

Кафедра агротехнологий и экологии

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.02 БЕЗОПАСНОСТЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И  
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ**

Направление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Направленность **Технология производства, хранения и переработки продукции  
растениеводства и животноводства**

Уровень высшего образования – **бакалавриат**

Квалификация – **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Миасское  
2024

Рабочая программа дисциплины «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017 г. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**, направленность – **Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства**.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов.

Составитель – кандидат биологических наук Калганов А. А.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры агротехнологий и экологии

«15» мая 2024 г. (протокол № 8).

И. о. зав. кафедрой агротехнологий и экологии  
кандидат биологических наук

Н. В. Киреева

Рабочая программа дисциплины одобрена учебно-методической комиссией Института агроэкологии

«17» мая 2024 г. (протокол № 4)

Председатель учебно-методической  
комиссии Института агроэкологии

Е. А. Минаев

Директор Научной библиотеки

И. В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП.....	4
1.1. Цель и задачи дисциплины.....	4
1.2. Компетенции и индикаторы их достижений .....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП .....	5
3. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы .....	6
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам.....	6
4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку .....	7
4.1. Содержание дисциплины .....	8
4.2. Содержание лекций.....	8
4.3. Содержание лабораторных занятий .....	12
4.4. Содержание практических занятий .....	14
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся .....	14
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине .....	16
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине .....	16
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины.....	17
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины .....	17
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	17
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	18
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине .....	18
Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся .....	20
Лист регистрации изменений.....	33

# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

### Цель дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственно-технологического типа.

**Цель дисциплины** – сформировать у обучающихся знания, практические умения и навыки, направленные на изучение вопросов загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы сырья растительного и животного происхождения и изготовленных из него продуктов, а также методов их контроля и способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду, а также применения этих знаний при решении задач, возникающих в их последующей профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциями.

**Задачи дисциплины:**

- сформировать у студентов научный подход к вопросам взаимосвязи безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия;
- ознакомиться с методами контроля и технологическими процессами обработки сырья и готовой продукции;
- выявить роль стандартизации и сертификации в совершенствовании контроля производства, качества и безопасности продовольствия.

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-2 <sub>УК-8</sub> Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Обучающийся должен знать: опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности (Б1.О.02-3.1)	Обучающийся должен уметь: оценивать опасности, возникающие на рабочем месте (Б1.О.02-У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками использования знаний для выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте (Б1.О.02 - Н.1)
ИД-3 <sub>УК-8</sub> Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	Обучающийся должен знать: характеристику, условия возникновения и возможные варианты поведения при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного происхождения (Б1.О.02 - 3.2)	Обучающийся должен уметь: оценивать опасности, при возникновении чрезвычайных ситуаций, выполнять необходимые действия по защите от их негативного воздействия, пользоваться средствами индивидуальной и коллективной	Обучающийся должен владеть: навыками использования знаний для предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте (Б1.О.02 - Н.2)

		защиты (Б1.О.02 - У.2)	
ИД-4 <sub>ук-8</sub> Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	Обучающийся должен знать: способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения (Б1.О.02 - 3.3)	Обучающийся должен уметь: применять способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения (Б1.О.02 - У.3)	Обучающийся должен владеть: приемами детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения (Б1.О.02 - Н.3)

ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1 <sub>опк-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с применением информационно-коммуникационных технологий	Обучающийся должен знать роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания; гигиенические характеристики основных компонентов сырья и продуктов животного и растительного происхождения; способы утилизации отходов (Б1.О.02-3.4)	Обучающийся должен уметь: определять качественные характеристики сырья животного и растительного происхождения на основании органолептических и физико-химических показателей; оценивать безопасность продуктов и полуфабрикатов, применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов (Б1.О.02-У.4)	Обучающийся должен владеть: базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области теххимического контроля, законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности (Б1.О.02-Н.4)

ПК-8. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1 <sub>пк-8</sub> Проводит оценку качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов	Обучающийся должен знать: теоретическую основу физико-химических методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки (Б1.О.02-3.5)	Обучающийся должен уметь: использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества (Б1.О.02-У.5)	Обучающийся должен владеть: методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; методами контроля загрязнителей с целью сни-

			жения вредного воздействия на организм человека и окружающую среду (Б1.О.02-Н.5)
--	--	--	--

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 3 зачетные единицы (ЗЕТ), 108 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- очная форма обучения на 7 семестре;
- заочная форма обучения на 4 курсе.

### 3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
<b>Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка</b>	<b>36</b>	<b>18</b>
Лекции (Л)	12	8
Практические занятия (ПЗ)	–	–
Лабораторные занятия (ЛЗ)	24	10
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	<b>72</b>	<b>86</b>
<b>Контроль</b>	–	4
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>108</b>

### 3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

#### Очная форма обучения

№ темы	Наименование раздела и темы	Всего часов	в том числе				контроль
			контактная работа			СР	
			Л	ЛЗ	ПЗ		
<b>Раздел 1. Основные представления о безопасности сырья и продуктов питания</b>							
1.1	Понятие биологической безопасности сырья	5	1,0	2,0	–	2,0	х
1.2	Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания	9	1,0	2,0	–	6,0	х
1.3	Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья	7	1,0	2,0	–	4,0	х
<b>Раздел 2. Характеристика основных загрязнителей пищевого сырья и продуктов</b>							
2.1	Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов	9	1,0	2,0	–	6,0	х

№ темы	Наименование раздела и темы	Всего часов	в том числе				контроль
			контактная работа			СР	
			Л	ЛЗ	ПЗ		
2.2	Металлические загрязнения сырья и продуктов питания	9	1,0	2,0	–	6,0	х
2.3	Диоксины и диоксиноподобные соединения	9	1,0	2,0	–	6,0	х
2.4	Полициклические ароматические углеводороды	9	1,0	2,0	–	6,0	х
2.5	Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве	9	1,0	2,0	–	6,0	х
2.6	Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве	9	1,0	2,0	–	6,0	х
2.7	Микотоксины	9	1,0	2,0	–	6,0	х
2.8	Пищевые добавки. Гигиенические принципы нормирования	12	1,0	2,0	–	9,0	х
2.9	Трансгенные пищевые продукты	12	1,0	2,0	–	9,0	х
2.10	Контроль	х	х	х	х	х	х
	Общая трудоемкость	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>х</b>	<b>72</b>	<b>х</b>

### Заочная форма обучения

№ темы	Наименование раздела и темы	Всего часов	в том числе				контроль
			контактная работа			СР	
			Л	ЛЗ	ПЗ		
Раздел1. Основные представления о безопасности сырья и продуктов питания							
1.1	Понятие биологической безопасности сырья	6	2,0	–	–	4,0	х
1.2	Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания	7	1,0	–	–	6,0	х
1.3	Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья	7	1,0	–	–	6,0	х
Раздел2. Характеристика основных загрязнителей пищевого сырья и продуктов							
2.1	Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов	11	1,0	2,0	–	8,0	х
2.2	Металлические загрязнения сырья и продуктов питания	11	1,0	2,0	–	8,0	х
2.3	Диоксины и диоксиноподобные соединения	10	1,0	–	–	9,0	х
2.4	Полициклические ароматические углеводороды	10	1,0	–	–	9,0	х
2.5	Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве	10	–	2,0	–	8,0	х
2.6	Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве	8	–	4,0	–	4,0	х
2.7	Микотоксины	10	–	–	–	10,0	х
2.8	Пищевые добавки. Гигиенические принципы нормирования	6	–	–	–	6,0	х
2.9	Трансгенные пищевые продукты	8	–	–	–	8,0	х
2.10	Контроль	4	х	х	х	х	4

№ темы	Наименование раздела и темы	Всего часов	в том числе				контроль
			контактная работа			СР	
			Л	ЛЗ	ПЗ		
	Общая трудоемкость	<b>108</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	–	<b>86</b>	<b>4</b>

#### 4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15 %;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80 %.

#### 4.1. Содержание дисциплины

##### Раздел 1. Основные представления о безопасности сырья и продуктов питания.

##### 1.1 Понятие биологической безопасности сырья.

Предмет и задачи курса, связь с другими дисциплинами. Основные факторы, определяющие биологическую безопасность сырья и пищевых продуктов. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания, биологическая цепь. Токсичность, классификация веществ по признаку токсичности. Базисные (основные) показатели токсичности: предельно допустимая концентрация (ПДК), допустимое суточное потребление (ДСП), допустимая суточная доза (ДСД). Последствия воздействия токсикантов на организм человека (аллергенное, канцерогенное, мутагенное, тератогенное). Комбинированное действие токсикантов (антагонизм-эффект и синергизм-эффект). Санитарная охрана и экспертиза сырья и пищевых продуктов. Цели и задачи гигиенической экспертизы, этапы ее проведения и результаты (продукты съедобные и несъедобные, стандартные и нестандартные, фальсифицированные, суррогатные, их дальнейшее использование).

##### 1.2 Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания.

Роль стандартизации, метрологии и сертификации в совершенствовании контроля безопасности сырья и продовольственных товаров. Нормативные документы РФ, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Роль международных организаций в решении вопросов безопасности продуктов питания (Организация Объединенных Наций, Пищевая и Сельскохозяйственная организация (ФАО), Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ), Комиссия по правилам изготовления пищевых продуктов (Codex Alimentarius) и др.). Требования техники безопасности на рабочем месте. Характеристика, условия возникновения и возможные варианты поведения при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного происхождения

##### 1.3 Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья.

Белки. Биологическая ценность животных белков, незаменимые аминокислоты. Липиды. Насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, стерины, коэффициент эффективности метаболизации эссенциальных жирных кислот (КЭМ). Углеводы. Моно-, олиго- и полисахариды, пищевые волокна. Органические кислоты. Витамины. Водно- и жирорастворимые витамины. Витаминная недостаточность (гипо- и авитаминозы), причины. Минеральные вещества. Макро- и микроэлементы.



## **Раздел 2. Характеристика основных загрязнителей пищевого сырья и продуктов**

### **2.1 Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов.**

Основные представления о радиоактивности, виды излучений, единицы измерения радиоактивности. Возможные пути загрязнения радионуклидами сырья и пищевых продуктов: космическое излучение; естественные радионуклиды; искусственные радионуклиды, образовавшиеся в результате человеческой деятельности; радиоактивные отходы; радиоактивные вещества, используемые в медицине, технике, сельском хозяйстве. Роль ядерных испытаний в загрязнении окружающей среды и продуктов питания. Воздействие радиации на организм человека. Выведение радионуклидов из организма. Меры предотвращения накопления радионуклидов в организме людей. Профилактика радиоактивного воздействия. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных, имеющих радиационные поражения. Проведение радиометрических исследований.

### **2.2 Металлические загрязнения сырья и продуктов питания.**

Причины загрязнения сырья и продуктов питания металлами: отходы промышленных предприятий, выхлопные газы автотранспорта, неконтролируемое применение пестицидов и удобрений, разработка полезных ископаемых и др. Отличительные особенности металлических загрязнений, зависимость организма человека от воздействия металлов и их концентрации. Токсиколого-гигиеническая характеристика наиболее токсичных металлов. Свинец. Ртуть. Кадмий. Мышьяк. Медь, цинк, железо. Олово. Алюминий.

### **2.3 Диоксины и диоксиноподобные соединения.**

Источники загрязнения диоксинами и диоксиноподобными соединениями сырья и продуктов питания: производство пестицидов, пластмасс, бумаги; отходы металлургии, деревообрабатывающей и целлюлозно-бумажной промышленности; сжигание мусора и др. Биологическое действие на человека и животных (мутагенное, тератогенное, канцерогенное), кумулятивные свойства.

### **2.4 Полициклические ароматические углеводороды.**

Поступление полициклических ароматических углеводородов (ПАУ) в окружающую среду: абиотические процессы, техногенные источники (сгорание нефтепродуктов, угля, дерева, мусора и др.). Представители ПАУ: 3,4-бенз(а)пирен, дибенз(а)пирен, холантрен, перилен, фенантрен, пирен, флуорантен, антрацен и др.

### **2.5 Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве.**

Пестициды. Общие сведения и роль в современном растениеводстве. Классификация пестицидов: по природе и химической структуре (хлорорганические – ХОС, фосфорорганические – ФОС, карбаматы, ртутьорганические – РОС, медьсодержащие соединения и др.), токсичности (сильнодействующие, высокотоксичные, среднетоксичные и малотоксичные вещества), степени кумуляции (обладающие сверхкумуляцией, выраженной умеренной и слабо выраженной кумуляцией), стойкости (очень стойкие, умеренно стойкие и малостойкие вещества), назначению (инсектициды – истребление насекомых, зооциды – уничтожение грызунов, фунгициды – уничтожение грибов, гербициды – уничтожение сорняков и др.). Санитарно-токсикологическая оценка пестицидов. Опасность пестицидов, характеризующихся «неблагоприятной триадой»: высокой устойчивостью во внешней среде, выраженными кумулятивными свойствами, способностью выделяться с молоком лактирующих животных и кормящих матерей. Характеристика основных групп пестицидов. Неблагоприятные последствия применения пестицидов. Накопление пестицидов в продуктах животноводства. Меры по сокращению остаточного количества пестицидов в сырье. Контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве. Регуляторы роста растений (РРР). Эндогенные (фитогормоны) и экзогенные (синтетические) РРР. Цели и эффективность применения синтетических РРР. Неблагоприятное воздействие синтетических РРР на организм человека. Удобрения. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Необходимость применения удобрений в сельском хозяйстве. Классификация удобрений: азотные, фосфорные, калийные, бактериальные, микроудобрения, комплексные и др. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов избыточными количествами удобрений. Содержание нитратов в растительном сырье и продуктах питания. Причины избыточного накопления нитратов. Способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения.

### **2.6 Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.**

Антибиотики. Использование в ветеринарной практике. Ассортимент, преимущества над другими препаратами. Производство кормовых антибиотиков (гризин, кормогризин, бацитрацин и др.). Роль кормовых антибиотиков в стимулировании роста сельскохозяйственных животных: повышение аппетита; прирост веса; возможность сокращения расхода корма на единицу привеса за счет лучшего использования питательных веществ корма; сокращение гибели молодняка в результате предупреждения расстройств пищеварения и других заболеваний. Гормональные препараты. Цель применения. Природные и синтетические препараты. Способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения.

### 2.7 Микотоксины.

Понятие о пищевых микотоксикозах, их отличия от бактериальных токсикозов. Классификация микотоксинов: высокотоксичные (афлактоксины, охратоксины, патулин, спосродесмин и др.), среднетоксичные (цитринин, глиотоксин, аспергилловая кислота и ее производные и др.), малотоксичные (гризеофурен, виридин, кротоцин, фузариновая кислота и др.). Методы обработки сырья, пищевых продуктов и кормов для детоксикации (механические, физические, химические).

### 2.8 Пищевые добавки. Гигиенические принципы нормирования.

Понятие о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок по назначению (красители, консерванты, антиоксиданты, стабилизаторы консистенции и т. д.). Гигиенический контроль за применением пищевых добавок. Основные документы.

### 2.9 Трансгенные пищевые продукты.

Цель создания трансгенных (генетически модифицированных) продуктов. Ведущие производители продуктов из генетически модифицированных источников (ГМИ). Продукты генной инженерии: устойчивые к гербицидам сельскохозяйственные растения; растения, устойчивые к различным фитопатогенам и насекомым-вредителям; растения с улучшенными потребительскими свойствами; растения, устойчивые к стрессовым факторам; «съедобные вакцины»; трансгенные животные. Оценка потенциального риска трансгенных растений. Законодательное регулирование создания и применения ГМИ в России. Основные законодательные акты. Гигиенический контроль пищевой продукции, изготовленной из ГМИ.

## 4.2. Содержание лекций

### Очная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекции	Кол-во часов	Практическая подготовка
1.	<p><b>Понятие биологической безопасности сырья.</b> Предмет и задачи курса, связь с другими дисциплинами. Основные факторы, определяющие биологическую безопасность сырья и пищевых продуктов. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания, биологическая цепь. Токсичность, классификация веществ по признаку токсичности. Базисные (основные) показатели токсичности: предельно допустимая концентрация (ПДК), допустимое суточное потребление (ДСП), допустимая суточная доза (ДСД). Последствия воздействия токсикантов на организм человека (аллергенное, канцерогенное, мутагенное, тератогенное). Комбинированное действие токсикантов (антагонизм-эффект и синергизм-эффект).</p> <p><b>Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания.</b> Роль стандартизации, метрологии и сертификации в совершенствовании контроля безопасности сырья и продовольственных товаров. Нормативные документы РФ, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Требования техники безопасности на рабочем</p>	2	+

	месте. Характеристика, условия возникновения и возможные варианты поведения при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного происхождения.		
2.	<p><b>Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья.</b> Белки. Биологическая ценность животных белков, незаменимые аминокислоты. Липиды. Насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, стерины, коэффициент эффективности метаболизации эссенциальных жирных кислот (КЭМ). Углеводы. Моно-, олиго- и полисахариды, пищевые волокна.</p> <p><b>Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов.</b> Основные представления о радиоактивности, виды излучений, единицы измерения радиоактивности. Возможные пути загрязнения радионуклидами сырья и пищевых продуктов: космическое излучение; естественные радионуклиды; искусственные радионуклиды, образовавшиеся в результате человеческой деятельности; радиоактивные отходы; радиоактивные вещества, используемые в медицине, технике, сельском хозяйстве. Роль ядерных испытаний в загрязнении окружающей среды и продуктов питания. Воздействие радиации на организм человека. Выведение радионуклидов из организма. Меры предотвращения накопления радионуклидов в организме людей. Профилактика радиоактивного воздействия.</p>	2	+
3.	<p><b>Металлические загрязнения сырья и продуктов питания.</b> Причины загрязнения сырья и продуктов питания металлами: отходы промышленных предприятий, выхлопные газы автотранспорта, неконтролируемое применение пестицидов и удобрений, разработка полезных ископаемых и др. Отличительные особенности металлических загрязнений, зависимость организма человека от воздействия металлов и их концентрации.</p> <p><b>Диоксины и диоксиноподобные соединения.</b> Источники загрязнения диоксинами и диоксиноподобными соединениями сырья и продуктов питания: производство пестицидов, пластмасс, бумаги; отходы металлургии, деревообрабатывающей и целлюлозно-бумажной промышленности; сжигание мусора и др.</p>	2	+
4.	<p><b>Полициклические ароматические углеводороды.</b> Поступление полициклических ароматических углеводородов (ПАУ) в окружающую среду: абиотические процессы, техногенные источники (сгорание нефтепродуктов, угля, дерева, мусора и др.).</p> <p><b>Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве.</b> Пестициды. Общие сведения и роль в современном растениеводстве. Классификация пестицидов: по природе и химической структуре (хлорорганические – ХОС, фосфорорганические – ФОС, карбаматы, ртутьорганические – РОС, медьсодержание соединения и др.), токсичности (сильнодействующие, высокотоксичные, среднетоксичные и малотоксичные вещества), степени кумуляции (обладающие сверхкумуляцией, выраженной умеренной и слабо выраженной кумуляцией), стойкости (очень стойкие, умеренно стойкие и малостойкие вещества), назначению (инсектициды – истребление насекомых, зооциды – уничтожение грызунов, фунгициды – уничтожение грибов, гербициды – уничтожение сорняков и др.). Санитарно-токсикологическая оценка пестицидов. Опасность пестицидов, характеризующихся «неблагоприятной триадой»: высокой устойчивостью во внешней среде, выраженными кумулятивными свойствами, способностью выделяться с молоком лактирующих животных и кормящих матерей. Характеристика основных групп пестицидов. Неблагоприятные последствия применения пестицидов. Накопление пе-</p>	2	+

	стицидов в продуктах животноводства. Меры по сокращению остаточного количества пестицидов в сырье. Контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве. Регуляторы роста растений (РРР). Эндогенные (фитогормоны) и экзогенные (синтетические) РРР. Цели и эффективность применения синтетических РРР. Неблагоприятное воздействие синтетических РРР на организм человека. Способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения.		
5.	<b>Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.</b> Антибиотики. Использование в ветеринарной практике. Ассортимент, преимущества над другими препаратами. Производство кормовых антибиотиков (гризин, кормогризин, бацитрацин и др.). Роль кормовых антибиотиков в стимулировании роста сельскохозяйственных животных: повышение аппетита; прирост веса; возможность сокращения расхода корма на единицу привеса за счет лучшего использования питательных веществ корма; сокращение гибели молодняка в результате предупреждения расстройств пищеварения и других заболеваний. Способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения. <b>Микотоксины.</b> Понятие о пищевых микотоксикозах, их отличия от бактериальных токсикозов. Классификация микотоксинов: высокотоксичные (афлатоксины, охратоксины, патулин, спосродесмин и др.), среднетоксичные (цитринин, глиотоксин, аспергилловая кислота и ее производные и др.), малотоксичные (гризеофурен, виридин, кроточин, фузариновая кислота и др.).	2	+
6.	<b>Пищевые добавки. Гигиенические принципы нормирования.</b> Контроль за применением. Понятие о пищевых добавках. Классификация пищевых добавок по назначению (красители, консерванты, антиоксиданты, стабилизаторы консистенции и т. д.). <b>Трансгенные пищевые продукты.</b> Цель создания трансгенных (генетически модифицированных) продуктов. Ведущие производители продуктов из генетически модифицированных источников (ГМИ). Продукты генной инженерии: устойчивые к гербицидам сельскохозяйственные растения; растения, устойчивые к различным фитопатогенам и насекомым-вредителям; растения с улучшенными потребительскими свойствами; растения, устойчивые к стрессовым факторам; «съедобные вакцины»; трансгенные животные.	2	+
	<b>Итого</b>	<b>12</b>	<b>10 %</b>

### Заочная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекции	Кол-во часов	Практическая подготовка
1.	<b>Понятие биологической безопасности сырья.</b> Предмет и задачи курса, связь с другими дисциплинами. Основные факторы, определяющие биологическую безопасность сырья и пищевых продуктов. Основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания, биологическая цепь. Токсичность, классификация веществ по признаку токсичности. Базисные (основные) показатели токсичности: предельно допустимая концентрация (ПДК), допустимое суточное потребление (ДСП), допустимая суточная доза (ДСД). Последствия воздействия токсикантов на организм человека (аллергенное, кан-	2	+

	<p>церогенное, мутагенное, тератогенное). Комбинированное действие токсикантов (антагонизм-эффект и синергизм-эффект).</p> <p><b>Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания.</b></p> <p>Роль стандартизации, метрологии и сертификации в совершенствовании контроля безопасности сырья и продовольственных товаров. Нормативные документы РФ, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.</p>		
2.	<p><b>Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья.</b></p> <p>Белки. Биологическая ценность животных белков, незаменимые аминокислоты. Липиды. Насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, стерины, коэффициент эффективности метаболизации эссенциальных жирных кислот (КЭМ). Углеводы.Mono-, олиго- и полисахариды, пищевые волокна.</p> <p><b>Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов.</b></p> <p>Основные представления о радиоактивности, виды излучений, единицы измерения радиоактивности. Возможные пути загрязнения радионуклидами сырья и пищевых продуктов: космическое излучение; естественные радионуклиды; искусственные радионуклиды, образовавшиеся в результате человеческой деятельности; радиоактивные отходы; радиоактивные вещества, используемые в медицине, технике, сельском хозяйстве. Роль ядерных испытаний в загрязнении окружающей среды и продуктов питания. Воздействие радиации на организм человека. Выведение радионуклидов из организма. Меры предотвращения накопления радионуклидов в организме людей. Профилактика радиоактивного воздействия.</p>	2	+
3.	<p><b>Металлические загрязнения сырья и продуктов питания.</b></p> <p>Причины загрязнения сырья и продуктов питания металлами: отходы промышленных предприятий, выхлопные газы автотранспорта, неконтролируемое применение пестицидов и удобрений, разработка полезных ископаемых и др. Отличительные особенности металлических загрязнений, зависимость организма человека от воздействия металлов и их концентрации.</p> <p><b>Диоксины и диоксиноподобные соединения.</b></p> <p>Источники загрязнения диоксинами и диоксиноподобными соединениями сырья и продуктов питания: производство пестицидов, пластмасс, бумаги; отходы металлургии, деревообрабатывающей и целлюлозно-бумажной промышленности; сжигание мусора и др.</p>	2	+
4.	<p><b>Диоксины и диоксиноподобные соединения.</b></p> <p>Источники загрязнения диоксинами и диоксиноподобными соединениями сырья и продуктов питания: производство пестицидов, пластмасс, бумаги; отходы металлургии, деревообрабатывающей и целлюлозно-бумажной промышленности; сжигание мусора и др.</p> <p><b>Полициклические ароматические углеводороды.</b></p> <p>Поступление полициклических ароматических углеводородов (ПАУ) в окружающую среду: абиотические процессы, техногенные источники (сгорание нефтепродуктов, угля, дерева, мусора и др.).</p>	2	+
	<b>Итого</b>	<b>8</b>	<b>10 %</b>

### 4.3. Содержание лабораторных занятий

#### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Кол-во часов	Практическая подготовка
1.	Понятие биологической безопасности сырья	2	+
2.	Использование пищевых добавок в целях детоксикации чужеродных веществ в продуктах питания. Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания	2	+
3.	Влияние переработки зерна на содержание токсичных элементов. Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья	2	+
4.	Влияние ведения технологического процесса на безопасность хлеба. Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов	2	+
5.	Определение автолитической активности муки. Металлические загрязнения сырья и продуктов питания	2	+
6.	Определение подъемной силы и осмочувствительности прессованных дрожжей ускоренным методом. Диоксины и диоксиноподобные соединения	2	+
7.	Определение массовой доли сахара в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях. Полициклические ароматические углеводороды	2	+
8.	Сравнительная оценка методов определения массовой доли сухих веществ и влаги в пищевых продуктах. Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве	2	+
9.	Изучение методов определения нитратов в пищевом сырье. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве	2	+
10.	Оценка качества плодоовощных консервов. Микотоксины	2	+
11.	Пищевые добавки. Гигиенические принципы нормирования	2	+
12.	Грансенные пищевые продукты	2	+
	<b>Итого</b>	<b>24</b>	<b>20 %</b>

#### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование занятий	Кол-во часов	Практическая подготовка
1.	Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов	2	+
2.	Металлические загрязнения сырья и продуктов питания	2	+
3.	Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве и животноводстве	2	+
4.	Пищевые добавки. Гигиенические принципы нормирования	4	+
	<b>Итого</b>	<b>10</b>	<b>20 %</b>

#### 4.4. Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены учебным планом.

#### 4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

##### 4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	очная форма обучения	заочная форма обучения

Подготовка к лабораторным занятиям и к защите лабораторных работ	30	27
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	33	40
Подготовка к промежуточной аттестации	9	9
Выполнение контрольной работы	–	10
<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>86</b>

#### 4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Кол-во часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1.	<b>Понятие биологической безопасности сырья.</b> Санитарная охрана и экспертиза сырья и пищевых продуктов. Цели и задачи гигиенической экспертизы, этапы ее проведения и результаты (продукты съедобные и несъедобные, стандартные и нестандартные, фальсифицированные, суррогатные, их дальнейшее использование).	2	4
2.	<b>Основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания.</b> Роль международных организаций в решении вопросов безопасности продуктов питания (Организация Объединенных Наций, Пищевая и Сельскохозяйственная организация (ФАО), Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ), Комиссия по правилам изготовления пищевых продуктов (Codex Alimentarius) и др.).	6	6
3.	<b>Гигиеническая характеристика основных компонентов сырья.</b> Органические кислоты. Витамины. Водо- и жирорастворимые витамины. Витаминная недостаточность (гипо- и авитаминозы), причины. Минеральные вещества. Макро- и микроэлементы.	4	4
4.	<b>Радиоактивное загрязнение сырья и пищевых продуктов.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза животных, имеющих радиационные поражения. Проведение радиометрических исследований.	6	8
5.	<b>Металлические загрязнения сырья и продуктов питания.</b> Токсиколого-гигиеническая характеристика наиболее токсичных металлов. Свинец. Ртуть. Кадмий. Мышьяк. Медь, цинк, железо. Олово. Алюминий.	6	8
6.	<b>Диоксины и диоксиноподобные соединения.</b> Биологическое действие на человека и животных (мутагенное, тератогенное, канцерогенное), кумулятивные свойства.	6	9
7.	<b>Полициклические ароматические углеводороды.</b> Представители ПАУ: 3,4-бенз(а)пирен, дибенз(а)пирен, холантрен, перилен, фенантрен, пирен, флуорантен, антрацен и др.	6	9
8.	<b>Загрязнение веществами, применяемыми в растениеводстве.</b> Удобрения. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Необходимость применения удобрений в сельском хозяйстве. Классификация удобрений: азотные, фосфорные, калийные, бактериальные, микроудобре-	6	8

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Кол-во часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
	ния, комплексные и др. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов избыточными количествами удобрений. Содержание нитратов в растительном сырье и продуктах питания. Причины избыточного накопления нитратов.		
9.	<b>Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.</b> Гормональные препараты. Цель применения. Природные и синтетические препараты.	6	4
10.	<b>Микотоксины.</b> Методы обработки сырья, пищевых продуктов и кормов для детоксикации (механические, физические, химические).	6	10
11.	<b>Пищевые добавки. Гигиенические принципы нормирования. Контроль за применением.</b> Гигиенический контроль за применением пищевых добавок. Основные документы.	9	6
12.	<b>Трансгенные пищевые продукты.</b> Оценка потенциального риска трансгенных растений. Законодательное регулирование создания и применения ГМИ в России. Основные законодательные акты. Гигиенический контроль пищевой продукции, изготовленной из ГМИ.	9	8
	<b>Итого</b>	<b>72</b>	<b>86</b>

#### **5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

1. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоятельной работе по дисциплине [для бакалавров агрономического факультета, обучающихся по направлению 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" очной формы обучения] / Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии ; сост. А. А. Калганов. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2016. - 28 с. : табл. - Библиогр.: с. 28 (7 назв.). - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz078.pdf>

2. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению контрольной работы по дисциплине [для бакалавров агрономического факультета, обучающихся по направлению 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" заочной формы обучения] / сост. А. А. Калганов ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2016 .— 15 с. : табл. — Библиогр.: с. 5 (7 назв.) .— 0,3 МВ- Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz076.pdf>

#### **6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.



## 7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

### Основная:

1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47675-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403991>
2. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 196 с. — ISBN 978-5-507-47683-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/404018>
3. Современные технологии продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова, Е. Е. Попова ; науч. ред. А. Н. Пономарев ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 65 с. : табл., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482090>

### Дополнительная:

1. Габелко, С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Габелко. - Новосибирск : НГТУ, 2012. - Ч. 1. - 183 с. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228765>
2. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - Москва : Логос, 2014. - 152 с. : табл., схем., ил. - Библиогр. в кн. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480>
3. Мельникова, Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения: Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.И. Мельникова, Е.С. Рудниченко, Е.В. Богданова ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий». - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. - 95 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255911>
4. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский и др. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 228 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57574>
5. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : учебное пособие [Электронный ресурс] / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. - Новосибирск : НГТУ, 2012. 230 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955>
6. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. 220 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57563>

## 8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://toypray.pf>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>

4. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

1. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к лабораторным занятиям по дисциплине [для студентов агрономического факультета, обучающихся на очной и заочной формах по направлению 35.03.07 ""Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"" ] / Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии ; сост. А. А. Калганов. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2016. - 19 с. : табл. - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz077.pdf>

2. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоятельной работе по дисциплине [для бакалавров агрономического факультета, обучающихся по направлению 35.03.07 ""Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"" очной формы обучения] / Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии ; сост. А. А. Калганов. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2016. - 28 с. : табл. - Библиогр.: с. 28 (7 назв.). - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz078.pdf>

3. Анализ продукции [Электронный ресурс] : метод. указания к лабораторным занятиям по дисциплине ""Технический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки"" [для студентов агрономического факультета, обучающихся на очной форме по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции] / Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии ; сост. А. А. Калганов. Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2016. 30 с. : табл. С прил. Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz075.pdf>

4. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению контрольной работы по дисциплине [для бакалавров агрономического факультета, обучающихся по направлению 35.03.07 ""Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"" заочной формы обучения] / сост. А. А. Калганов ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2016 15 с. : табл. Библиогр.: с. 5 (7 назв.). 0,3 МВ Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz076.pdf>

## **10. Современные информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа:

1. Операционная система Microsoft Windows PRO 10 Russian Academic OLP 1LicenseNoLevelLegalizationGetGenuine. Лицензионный договор № 11354/410/44 от 25.12.2018 г.; № 008/411/44 от 25.12.2018 г.

2. Офисный пакет приложений Microsoft Office Std 2019 RUS OLP NL Acdmc Лицензионный договор № 11353/409/44 от 25.12.2018 г.

3. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Лицензионный договор № 44/44/ЭА/23 от 05.10.2023 г.

## **11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

**Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения**

1. Лаборатория химии № 314, оснащенная оборудованием для проведения лабораторных занятий.

2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 217, 202, оснащенная мультимедийным оборудованием: компьютер, видеопроектор.

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся**

1. Помещение для самостоятельной работы малый читальный зал библиотеки №111а, оснащенный компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет».

**Перечень оборудования и технических средств обучения**

1. Фотоколориметр КФК-3
2. Ионномер И-130
3. Кондуктометр КСЛ-101
4. Весы электронные VIC-120 d3
5. Сушильный шкаф СНОЛ 58/350
6. Вытяжной шкаф
7. Термостат ТС-1/20 суховоздушный
8. Электрическая плитка
9. Баня лабораторная ПЭ-4300

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации  
обучающихся

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	22
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	23
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	26
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	27
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе в процессе практической подготовки	27
4.1.1. Оценивание отчета по лабораторной работе	27
4.1.2. Тестирование	29
4.1.3. Контрольная работа	33
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	33
4.2.1. Зачет с оценкой	33
4.2.2. Экзамен.....	37
4.2.3. Курсовая работа / курсовой проект.....	37

## 1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-2 <sub>УК-8</sub> Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Обучающийся должен знать: опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности (Б1.О.02-3.1)	Обучающийся должен уметь: оценивать опасности, возникающие на рабочем месте (Б1.О.02-У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками использования знаний для выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте (Б1.О.02 - Н.1)
ИД-3 <sub>УК-8</sub> Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	Обучающийся должен знать: характеристику, условия возникновения и возможные варианты поведения при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного происхождения (Б1.О.02 - 3.2)	Обучающийся должен уметь: оценивать опасности, при возникновении чрезвычайных ситуаций, выполнять необходимые действия по защите от их негативного воздействия, пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты (Б1.О.02 - У.2)	Обучающийся должен владеть: навыками использования знаний для предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте (Б1.О.02 - Н.2)
ИД-4 <sub>УК-8</sub> Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	Обучающийся должен знать: способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения (Б1.О.02 - 3.3)	Обучающийся должен уметь: применять способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения (Б1.О.02 - У.3)	Обучающийся должен владеть: приемами детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения (Б1.О.02 - Н.3)

ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для	Обучающийся должен знать роль токсиантов химического и биологического про-	Обучающийся должен уметь: определять качественные характеристики сырья	Обучающийся должен владеть: базовым понятийно-терминологическим

решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с применением информационно-коммуникационных технологий	исхождения в загрязнении сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания; гигиенические характеристики основных компонентов сырья и продуктов животного и растительного происхождения; способы утилизации отходов (Б1.О.02-3.4)	животного и растительного происхождения на основании органолептических и физико-химических показателей; оценивать безопасность продуктов и полуфабрикатов, применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов (Б1.О.02-У.4)	аппаратом в области теххимического контроля, законодательными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности (Б1.О.02-Н.4)
---	--	--	--

ПК-8. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1ПК-8 Проводит оценку качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов	Обучающийся должен знать: теоретическую основу физико-химических методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки (Б1.О.02-3.5)	Обучающийся должен уметь: использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества (Б1.О.02-У.52)	Обучающийся должен владеть: методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; методами контроля загрязнителей с целью снижения вредного воздействия на организм человека и окружающую среду (Б1.О.02-Н.5)

## 2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

Формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.02-3.1	Обучающийся не знает: опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Обучающийся слабо знает: опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Обучающийся знает: опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает: опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.02 - 3.2	Обучающийся не знает: характеристику, условия возникновения и возможные варианты поведения при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного происхождения	Обучающийся слабо знает: характеристику, условия возникновения и возможные варианты поведения при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного происхождения	Обучающийся знает: характеристику, условия возникновения и возможные варианты поведения при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного происхождения с незначительными ошибками и отдельными	Обучающийся знает: характеристику, условия возникновения и возможные варианты поведения при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного происхождения с требуемой степенью пол-

			пробелами	ноты и точности
Б1.О.02 - 3.3	Обучающийся не знает: способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения	Обучающийся слабо знает: способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения	Обучающийся знает: способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает: способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.02-3.4	Обучающийся не знает роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания; гигиенические характеристики основных компонентов сырья и продуктов животного и растительного происхождения; способы утилизации отходов	Обучающийся слабо знает роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания; гигиенические характеристики основных компонентов сырья и продуктов животного и растительного происхождения; способы утилизации отходов	Обучающийся знает роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания; гигиенические характеристики основных компонентов сырья и продуктов животного и растительного происхождения; способы утилизации отходов с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания; гигиенические характеристики основных компонентов сырья и продуктов животного и растительного происхождения; способы утилизации отходов с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.02-3.5	Обучающийся не знает теоретическую основу физико-химических методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	Обучающийся слабо знает теоретическую основу физико-химических методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	Обучающийся знает теоретическую основу физико-химических методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает теоретическую основу физико-химических методов анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.02-У.1	Обучающийся не умеет: оценивать опасности, возникающие на рабочем месте	Обучающийся слабо умеет: оценивать опасности, возникающие на рабочем месте	Обучающийся умеет: оценивать опасности, возникающие на рабочем месте с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет: оценивать опасности, возникающие на рабочем месте с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.02 - У.2	Обучающийся не умеет: оценивать опасности, при возникновении чрезвычайных ситуаций, выполнять необходимые действия по защите от их негативного воздействия, пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты	Обучающийся слабо умеет: оценивать опасности, при возникновении чрезвычайных ситуаций, выполнять необходимые действия по защите от их негативного воздействия, пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты	Обучающийся умеет: оценивать опасности, при возникновении чрезвычайных ситуаций, выполнять необходимые действия по защите от их негативного воздействия, пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет: оценивать опасности, при возникновении чрезвычайных ситуаций, выполнять необходимые действия по защите от их негативного воздействия, пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.02 - У.3	Обучающийся не умеет: применять способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения	Обучающийся слабо умеет: применять способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения	Обучающийся умеет: применять способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения с незначительными	Обучающийся умеет: применять способы детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения с тре-



			затруднениями	буемой степенью полноты и точности
Б1.О.02-У.4	Обучающийся не умеет определять качественные характеристики сырья животного и растительного происхождения на основании органолептических и физико-химических показателей; оценивать безопасность продуктов и полуфабрикатов, применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов	Обучающийся слабо умеет определять качественные характеристики сырья животного и растительного происхождения на основании органолептических и физико-химических показателей; оценивать безопасность продуктов и полуфабрикатов, применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов	Обучающийся умеет определять качественные характеристики сырья животного и растительного происхождения на основании органолептических и физико-химических показателей; оценивать безопасность продуктов и полуфабрикатов, применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет определять качественные характеристики сырья животного и растительного происхождения на основании органолептических и физико-химических показателей; оценивать безопасность продуктов и полуфабрикатов, применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.02-У.5	Обучающийся не умеет использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества	Обучающийся слабо умеет использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества	Обучающийся умеет использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.02 - Н.1	Обучающийся не владеет: навыками использования знаний для выявления и устранения проблем, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Обучающийся слабо владеет: навыками использования знаний для выявления и устранения проблем, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Обучающийся владеет: навыками использования знаний для выявления и устранения проблем, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте с небольшими затруднениями	Обучающийся владеет: навыками использования знаний для выявления и устранения проблем, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.02 - Н.2	Обучающийся не владеет: навыками использования знаний для предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	Обучающийся слабо владеет: навыками использования знаний для предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	Обучающийся владеет: навыками использования знаний для предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте с небольшими затруднениями	Обучающийся владеет: навыками использования знаний для предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.02 - Н.3	Обучающийся не владеет: приемами детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения	Обучающийся слабо владеет: приемами детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения	Обучающийся владеет: приемами детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения с небольшими затруднениями	Обучающийся владеет: приемами детоксикации ксенобиотиков биологического и химического происхождения с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.02-Н.1	Обучающийся не владеет базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области технoхимического контроля, законодательными и правовыми ак-	Обучающийся слабо владеет базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области технoхимического контроля, законодатель-	Обучающийся владеет базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области технoхимического контроля, законодательными и правовыми ак-	Обучающийся свободно базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области технoхимического контроля, законодательными и правовыми ак-

	тами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности	ными и правовыми актами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности	защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности с небольшими затруднениями	тами в области защиты прав потребителей, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.02-Н.2	Обучающийся не владеет методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; методами контроля загрязнителей с целью снижения вредного воздействия на организм человека и окружающую среду	Обучающийся слабо владеет методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; методами контроля загрязнителей с целью снижения вредного воздействия на организм человека и окружающую среду	Обучающийся владеет методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; методами контроля загрязнителей с целью снижения вредного воздействия на организм человека и окружающую среду с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; методами контроля загрязнителей с целью снижения вредного воздействия на организм человека и окружающую среду с требуемой степенью полноты и точности

### **3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины**

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к лабораторным занятиям по дисциплине [для студентов агрономического факультета, обучающихся на очной и заочной формах по направлению 35.03.07 ""Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"" ] / Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии ; сост. А. А. Калганов. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2016. - 19 с. : табл. - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz077.pdf>

2. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоятельной работе по дисциплине [для бакалавров агрономического факультета, обучающихся по направлению 35.03.07 ""Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"" очной формы обучения] / Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии ; сост. А. А. Калганов. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2016. - 28 с. : табл. - Библиогр.: с. 28 (7 назв.). - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz078.pdf>

3. Анализ продукции [Электронный ресурс] : метод. указания к лабораторным занятиям по дисциплине ""Технический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки"" [для студентов агрономического факультета, обучающихся на очной форме по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции] / Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии ; сост. А. А. Калганов. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2016. - 30 с. : табл. - С прил. - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz075.pdf>

4. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению контрольной работы по дисциплине [для бакалавров агрономического факультета, обучающихся по направлению 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" заочной формы обучения] / сост. А. А. Калганов ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2016 15 с. : табл. Библиогр.: с. 5 (7 назв.). 0,3 МВ Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz076.pdf>

### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций**

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

#### 4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

##### 4.1.1. Оценивание отчета по лабораторной работе

Отчет по лабораторной работе используется для оценки качества освоения обучающимся по основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам дисциплины. Содержание и форма отчета по лабораторным работам приводится в методических указаниях к лабораторным работам (п. 3 ФОС). Содержание отчета (табл.) доводится до сведения обучающихся в начале занятий.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Отчет по лабораторной работе	
1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технические средства, обеспечивающие безопасность на рабочем месте.</li> <li>2. Требования безопасности к организации перевозок сыпучих материалов.</li> <li>3. Меры безопасности при работе на зернотоках.</li> </ol>	<p>ИД-2<sub>УК-8</sub> Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности</p>
2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация помещений по пожарной безопасности. Определите категорию по пожарной безопасности овощехранилища, цеха приготовления сухих кормов, зерносушилки.</li> <li>2. Требования пожарной безопасности к территориям сельскохозяйственных предприятий.</li> <li>3. Обязанности руководителей и специалистов предприятий по обеспечению пожарной безопасности.</li> <li>4. Общие сведения об эвакуации людей и животных при пожаре.</li> </ol>	<p>ИД-3<sub>УК-8</sub> Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p>
3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как осуществляется оповещение населения о чрезвычайных ситуациях?</li> <li>2. Обучение населения действиям в чрезвычайных ситуациях.</li> </ol>	<p>ИД-4<sub>УК-8</sub> Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>
4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чем отличается пищевое отравление от пищевой инфекции?</li> <li>2. Какие микроорганизмы называют условно-патогенными?</li> <li>3. Какие пищевые продукты могут являться причиной ботулизма и сальмонеллёза?</li> </ol>	<p>ИД-1<sub>ОПК-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с применением</p>

		информационно-коммуникационных технологий
5	1. Опишите методы определения пищевых инфекций 2. Методика определения ботулизма и сальмонеллёза в пищевых продуктах.	ИД-1ПК-8 Проводит оценку качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов

Отчет оценивается по усмотрению преподавателя оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» или оценкой «зачтено», «не зачтено». Оценка «зачтено» ставится обучающимся, уровень ЗУН которых соответствует критериям, установленным для положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»). Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после сдачи отчета.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- изложение материала логично, грамотно; - свободное владение терминологией; - умение высказывать и обосновать свои суждения при ответе на контрольные вопросы; - умение описывать физические законы, явления и процессы; - умение проводить и оценивать результаты измерений; - способность решать задачи.
Оценка 4 (хорошо)	- изложение материала логично, грамотно; - свободное владение терминологией; - осознанное применение теоретических знаний для описания физических законов, явлений и процессов, решения конкретных задач, проведения и оценивания результатов измерений, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- изложение материала неполно, непоследовательно, - неточности в определении понятий, в применении знаний для описания физических законов, явлений и процессов, решения конкретных задач, проведения и оценивания результатов измерений, - затруднения в обосновании своих суждений; - обнаруживается недостаточно глубокое понимание изученного материала.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- отсутствие необходимых теоретических знаний; допущены ошибки в определении понятий и описании физических законов, явлений и процессов, искажен их смысл, не решены задачи, не правильно оцениваются результаты измерений; - незнание основного материала учебной программы, допускаются грубые ошибки в изложении.

Критерии оценки ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	- изложение материала логично, грамотно; - свободное владение терминологией; - умение высказывать и обосновать свои суждения при ответе на контрольные вопросы; - умение описывать физические законы, явления и процессы;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить и оценивать результаты измерений;</li> <li>- способность решать инженерные задачи (допускается наличие мало-значительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса или погрешность непринципиального характера в ответе на вопросы).</li> </ul>
Оценка «не зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отсутствие необходимых теоретических знаний; допущены ошибки в определении понятий и описании физических законов, явлений и процессов, искажен их смысл, не решены задачи, не правильно оцениваются результаты измерений;</li> <li>- незнание основного материала учебной программы, допускаются грубые ошибки в изложении.</li> </ul>

#### 4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1	<p><i>1. Каким образом можно прекратить действие электрического тока на пострадавшего:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. отбросить от пострадавшего электропровод одной или двумя руками;</li> <li>2. намотать на руку тряпку и быстро отбросить провод;</li> <li>3. отбросить провод сухой палкой.</li> </ol> <p><i>2. Что необходимо сделать в первую очередь при поражении человека электрическим током, если не произошло остановки сердца и дыхания?</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. обследовать пострадавшего и создать ему покой;</li> <li>2. принять меры по доставке пострадавшего в медицинское учреждение или вызвать «скорую помощь»;</li> <li>3. прекратить действие электрического тока на пострадавшего;</li> <li>4. дать пострадавшему болеутоляющее и сердечное средства.</li> </ol> <p><i>3. При оказании помощи пострадавшему от теплового или солнечного удара в первую очередь следует:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. дать ему обильное питье;</li> <li>2. вызвать «скорую помощь»;</li> <li>3. перенести его в прохладное место.</li> </ol>	ИД-2 <sub>УК-8</sub> Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
2	<p><i>1. К коллективным средствам защиты относятся:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. убежища и противорадиационные укрытия;</li> <li>2. противогазы и респираторы;</li> <li>3. средства защиты кожи и органов дыхания на весь коллектив предприятия.</li> </ol> <p><i>2. Проникающая радиация может вызвать у людей:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. лучевую болезнь;</li> <li>2. поражение центральной нервной системы;</li> <li>3. поражение опорно-двигательного аппарата.</li> </ol>	ИД-3 <sub>УК-8</sub> Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций
3	<p><i>1. Дезинфекция зараженных продуктов растениеводства про-</i></p>	ИД-4 <sub>УК-8</sub>

	<p><i>водится с помощью:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. химических средств, повышенной температуры или проварки;</li> <li>2. биологических средств, пониженной температуры или прожаривания;</li> <li>3. проветривания и замораживания.</li> </ol> <p><i>2. Защита продуктов питания и воды от заражения радиоактивными отравляющими и бактериальными средствами достигается:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. постоянным проветриванием на свежем воздухе;</li> <li>2. хранением в кухонной мебели в завернутом состоянии;</li> <li>3. хранением в герметически закрывающихся емкостях и использованием защитной упаковки.</li> </ol> <p><i>3. При объявлении эвакуации граждане обязаны взять с собой:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. личные вещи, документы, продукты питания, хозяйственные и туалетные принадлежности;</li> <li>2. документы, продукты питания, спальные и туалетные принадлежности, средства индивидуальной защиты;</li> <li>3. личные вещи, документы, продукты питания, туалетные принадлежности, средства индивидуальной защиты.</li> </ol>	<p>Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>
4	<p><u>Задание 1.</u> Важным звеном проведения теххимического контроля является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- методы синтеза</li> <li>2- методы анализа</li> <li>3- наблюдения</li> <li>4- методы изучения</li> </ol> <p><u>Задание 2.</u> Что является международным стандартом качества?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- ГОСТ</li> <li>2- СанПин</li> <li>3- ГОСТ НИИХП</li> <li>4- ISO 9000</li> </ol> <p><u>Задание 3.</u> Совокупностью свойств продукции, которые обуславливают пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением называют...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- продукцией</li> <li>2- системой качества</li> <li>3- качеством продукции</li> <li>4- требованиями</li> </ol> <p><u>Задание 4.</u> Сертификация товаров производится...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- изготовителем</li> <li>2- потребителем</li> <li>3- проверяющей инспекцией</li> <li>4- независимой стороной</li> </ol> <p><u>Задание 5.</u> Показатели качества делятся на</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- единичные и комплексные</li> <li>2- сравнительные и показательные</li> <li>3- единичные и множественные</li> <li>4- сравнительные и комплексные</li> </ol> <p><u>Задание 6.</u> Какой из факторов, влияющих на качество продукции, не отно-</p>	<p>ИД-1опк-1</p> <p>Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с применением информационно-коммуникационных технологий</p>

	<p>сится к факторам внешней среды?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Действующее законодательство в области качества</li> <li>2- Уровень требований к качеству</li> <li>3- Материальная база предприятия</li> <li>4- Наличие поставщиков капитала, ресурсов, услуг и т.д.</li> </ol> <p><u>Задание 7.</u> Исходные вещества и материалы, которые используются для получения готового продукта являются...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- пробой</li> <li>2- продуктом</li> <li>3- заготовкой</li> <li>4- сырьем</li> </ol> <p><u>Задание 8.</u> Какова периодичность аттестации лаборатории?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- 7 лет</li> <li>2- 10 лет</li> <li>3- 5 лет</li> <li>4- 3 года</li> </ol> <p><u>Задание 9.</u> Содержание клейковины в муке высшего сорта составляет ...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- 28-30 %</li> <li>2- 14-20 %</li> <li>3- 20-25 %</li> <li>4- 35-40 %</li> </ol> <p><u>Задание 10.</u> Проверка заявителя с целью определить его соответствие установленным критериям аккредитации - это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- аттестация</li> <li>2- инспекционный контроль</li> <li>3- испытание</li> <li>4- аккредитация</li> </ol>	
5	<p><u>Задание 1.</u> К измерительному методу анализа сырья НЕ относится...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- химический</li> <li>2- расчетный</li> <li>3- физический</li> <li>4- биологический</li> </ol> <p><u>Задание 2.</u> Объем проб для микробиологического анализа составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- от 10 до 50 г</li> <li>2- от 10 до 20 г</li> <li>3- от 40 до 80 г</li> <li>4- от 50 до 100 г</li> </ol> <p><u>Задание 3.</u> Автоклав предназначен для</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- стерилизации сухим жаром (посуда, инвентарь)</li> <li>2- определения количества клеток в среде</li> <li>3- стерилизации объектов паром под давлением</li> <li>4- определения качества клеток</li> </ol> <p><u>Задание 4.</u> Какой из вариантов НЕ относится к методу контроля?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- документированный контроль</li> <li>2- контроль транспортирования</li> </ol>	<p>ИД-1ПК-8</p> <p>Проводит оценку качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов</p>

<p>3- контроль хранения 4- входной контроль</p> <p><u>Задание 5.</u> По применению показатели качества бывают: 1- абсолютные и относительные 2- единичные и комплексные 3- качественные и количественные 4- количественные и комплексные</p> <p><u>Задание 6.</u> Качество питьевого молока оценивают по: 1- ГОСТ Р 52090-2003 2- ГОСТ 9862-90 3- ГОСТ 280-85 4- ГОСТ Р 52196-2003</p> <p><u>Задание 7.</u> Внешний вид и консистенция сметаны должны быть: 1- желеобразная масса белого цвета 2- молочно-белый цвет и вязкая консистенция 3- однородная густая масса с глянцевой поверхностью 4- пористая структура белого цвета</p> <p><u>Задание 8.</u> Цвет творога согласно ГОСТ Р 52096-2003: 1- бело-серый 2- белый с кремовым оттенком 3- кремово-белый с серым оттенком 4- серый с голубым оттенком</p> <p><u>Задание 9.</u> Чем НЕ производят отбор точечных проб жидких, вязких и сгущенных продуктов 1- черпаком 2- шупами 3- кружкой 4- шприцом</p> <p><u>Задание 10.</u> Какой вкус муки? 1- слегка горьковатый 2- слегка кисловатый 3- слегка сладковатый, без постороннего привкуса горечи 4- пресный</p>	
---	--

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

Тестовые задания имеются в фонде кафедры и представлены в методических указаниях: Безопасность пищевого сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к самостоятельной работе по дисциплине [для бакалавров агрономического факультета, обучающихся по направлению 35.03.07 ""Технология производства и переработки сельскохозяйственной продук-



ции"" очной формы обучения] / Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии ; сост. А. А. Калганов. - Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2016. - 28 с. : табл. - Библиогр.: с. 28 (7 назв.). - Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz078.pdf>

#### 4.1.3. Контрольная работа

Контрольная работа проводится для оценки качества самостоятельного освоения студентом образовательной программы по отдельным темам дисциплины. Работа оценивается по усмотрению преподавателя оценкой «зачтено», «не зачтено». Содержание контрольной работы и требования к ее оформлению приведены в методических указаниях: Безопасность пищевого сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению контрольной работы по дисциплине [для бакалавров агрономического факультета, обучающихся по направлению 35.03.07 "Технология производства и переработки сельско-хозяйственной продукции" заочной формы обучения] / сост. А. А. Калганов ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2016 15 с. : табл. Библиогр.: с. 5 (7 назв.). 0,3 МВ Доступ из локальной сети: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz076.pdf>

Критерии оценки контрольной работы (табл.) доводятся до сведения студентов на установочной лекции. Оценка объявляется студенту после проверки контрольной работы.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	- содержание и оформление контрольной работы соответствует требованиям; - изложение материала логично, грамотно; - наличие малозначительных ошибок или погрешность не принципиального характера при выполнении заданий.
Оценка «не зачтено»	- содержание и оформление контрольной работы не соответствует требованиям; - изложение материала не логично, имеются грамматические ошибки; - значительные ошибки принципиального характера при выполнении заданий.

#### 4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

##### 4.2.1. Зачет с оценкой

Зачет с оценкой является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета с оценкой обучающемуся выставляется «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения лабораторных (практических) занятий. Зачет принимается преподавателями, проводившими лабораторные (практические) занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе, директора института не допускается.

Форма проведения зачета (устный опрос по билетам, письменная работа, тестирование и др.) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в директорате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося в день экзамена.

Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются директором Института.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения директора Института и досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (ЮУрГАУ-П-05-97/04-22 от 30.08.2022 г.).

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1	1. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе в агрохимлаборатории? 2. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при протравливании семян? 3. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при обработке с.-х. угодий пестицидами?	ИД-2ук-8 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
2	1. Каковы основные методы защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций. 2. Понятие о терроризме. Виды терроризма и факторы, способствующие его распространению.	ИД-3ук-8 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций
3	1. Назовите основные приемы оказания первой помощи при чрезвычайных ситуациях. 2. Какие требования пожарной безопасности предъявляются к территориям сельскохозяйственных предприятий?	ИД-4ук-8 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и

		техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
4.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие биологическая безопасность</li> <li>2. Научные и практические аспекты рационального питания</li> <li>3. Классические, альтернативные теории питания</li> <li>4. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России</li> <li>5. Краткая характеристика опасностей микробиологического и вирусного происхождения</li> <li>6. Металлические загрязнения: ртуть, кадмий, свинец, мышьяк, стронций, хром</li> <li>7. Металлические загрязнения: медь, цинк, олово, железо, алюминий</li> <li>8. Источники и пути поступления радионуклидов в организм</li> <li>9. Радионуклиды и их источники</li> <li>10. Технологические способы снижения радиоактивных элементов в продовольственном сырье</li> <li>11. Пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов. Характеристика</li> <li>12. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции</li> <li>13. Загрязнение сырья и пищевой продукции нитратами, нитритами, нитрозо-соединениями</li> <li>14. Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм</li> <li>15. Технологические способы снижения содержания нитратов в пищевом сырье</li> <li>16. Нитрозосоединения и их токсикологическая характеристика</li> <li>17. Полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды</li> <li>18. Диоксины и диоксиноподобные соединения</li> <li>19. Микотоксины: афлатоксины, трихотецены, зеараленон, патулин, эрготоксины, микотоксины <i>Altenaria</i></li> <li>20. Генно-модифицированные источники пищевой продукции</li> <li>21. Пищевые добавки: пищевые красители, ароматизаторы, вкусовые вещества</li> <li>22. Консерванты: антисептики, антибиотики, антиокислители</li> <li>23. Роль биологически активных добавок в питании человека</li> <li>24. Нутрицевтики</li> <li>25. Парафармацевтики</li> <li>26. Эубиотики</li> <li>27. Экологическая характеристика упаковочных материалов</li> </ol>	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с применением информационно-коммуникационных технологий
5	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Генно-модифицированные организмы: задачи и перспективы</li> <li>2. Пищевые добавки. Классификация и токсикологическая гигиеническая оценка</li> <li>3. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции</li> <li>4. Санитарно-показательные микроорганизмы</li> </ol>	ИД-1 <sub>ПК-8</sub> Проводит оценку качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов

<p>5. Условно-патогенные микроорганизмы</p> <p>6. Патогенные микроорганизмы</p> <p>7. Микроорганизмы порчи пищевых продуктов</p> <p>8. Классификация чужеродных загрязнителей – ксенобиотиков</p> <p>9. Характеристика белков как наиболее важных компонентов пищи. Опасность недостатка или избытка этих пищевых веществ</p> <p>10. Характеристика углеводов как наиболее важных компонентов пищи. Опасность недостатка или избытка этих пищевых веществ</p> <p>11. Характеристика липидов как наиболее важных компонентов пищи. Опасность недостатка или избытка этих пищевых веществ</p> <p>12. Характеристика витаминов (жирорастворимых, водорастворимых). Опасность недостатка или избытка этих пищевых веществ</p> <p>13. Характеристика минеральных веществ (натрия, калия, кальция, магния). Опасность недостатка или избытка этих пищевых веществ</p>	
---	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов;</li> <li>- демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности;</li> <li>- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</li> <li>- в усвоении учебного материала допущены пробелы, не искажившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li><li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li></ul>
--	---

#### **4.2.2. Экзамен**

Экзамен не предусмотрен учебным планом

#### **4.2.3. Курсовая работа / курсовой проект**

Курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены учебным планом

