

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
декан факультета ветеринарной
медицины и биотехнологического
факультета, доцент
Скрипкин В.С.



« 20 » мая 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.20. Федеральный государственный контроль в области
безопасности пищевой продукции**

Шифр и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

36.04.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Шифр и наименование направления подготовки/ специальности

Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения
наименование профиля/специализации/магистерской программы

Магистр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022
Год набора на ОП ВО

Ставрополь

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции» является углубленное изучение нормативно – технической документации в области производства продукции животного происхождения и формирование у студентов к проведению оценки безопасности и качества сырья, материалов и готовой продукции животного происхождения на этапах производства и хранения. Готовности к организации и осуществлению контроля качества и продовольственной безопасности сырья и пищевой продукции.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
<p>ОПК-2</p> <p>Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p>	<p>ОПК-2.1</p> <p>Использует экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов</p>	<p>Знания: экологических факторов окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основных экологических понятий, термины и законы биоэкологии; межвидовых отношений животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологических особенностей некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмов влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК-2.1</p>
		<p>Умения: умеет определять экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК-2.1</p>
		<p>Навыки: владения основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; ОПК-2.1</p>

<p>ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>ОПК-3.1 Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами</p>	<p>Знания: основной нормативной документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p> <p>Умения: Использовать основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p> <p>Навыки: владения основной нормативной документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p>
--	---	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции» является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения в 4 семестре;
- для студентов заочной формы обучения на 2 курсе;

Для освоения дисциплины «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции», используют знания, полученные в процессе изучения дисциплин 1-4 семестров:

- Федеральный государственный контроль при осуществлении экспортно-импортных операций
- Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения
- Организация контроля при транспортировке продукции животного и растительного происхождения
- Пограничный ветеринарный надзор
- Санитарная микробиология
- Ветеринарная санитария

Освоение дисциплины «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Преддипломная практика
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Общая трудоемкость дисциплины «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже:

Очная форма обучения

Семестр	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	72/2	10	20	-	42	-	Зачет с оценкой
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	4	-	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		-	-	-	-	-	-

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации и перед экзаменом	Экзамен
4	72/2	-	-	-	0,12	-	-

Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
2	72/2	2	4	-	62	-	Зачет с оценкой
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		-	2	-	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		-	-	-	-	-	-

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации и перед экзаменом	Экзамен
2	72/2	-	-	-	0,12	-	-

Очно-заочная форма обучения – не предусмотрена

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
В т.ч. часов: в интерактивной форме							
практической подготовки (при наличии)							

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации и перед экзаменом	Экзамен

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий
Очная форма обучения

№ п/п	Темы (и/или разделы дисциплины)	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа			
1	Федеральные законы Российской Федерации (ФЗ РФ), в редакции 2020 г.	22	2		6	14	Опрос Контрольная точка №1	Собеседование, практико-ориентированные задания, интерактивные задания	ОПК-2.1 ОПК-3.1

№ п/п	Темы (и/или разделы дисциплины)	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа			
2	Ветеринарные правила (ВП), устанавливающие требования к осуществлению профилактических, ограничительных и иных мероприятий на территории РФ	26	4		8	14	Опрос Контрольная точка №2	Собеседование, практико-ориентированные задания, интерактивные задания	ОПК-2.1 ОПК-3.1
3	Санитарные правила и нормы (СанПиН) в области ветеринарии	24	4		6	14	Опрос Контрольная точка №3	Собеседование, практико-ориентированные задания, интерактивные задания	ОПК-2.1 ОПК-3.1
	Промежуточная аттестация						Зачет с оценкой	Вопросы к зачету	
	Итого	72	10	-	20	42			

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы (и/или разделы дисциплины)	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа			

№ п/п	Темы (и/или разделы дисциплины)	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа			
1	Федеральные законы Российской Федерации (ФЗ РФ), в редакции 2020 г.		2			20	Опрос Контрольная точка №1	Собеседование, практико-ориентированные задания, интерактивные задания	ОПК-2.1 ОПК-3.1
2	Ветеринарные правила (ВП), устанавливающие требования к осуществлению профилактических, ограничительных и иных мероприятий на территории РФ		-		2	22	Опрос Контрольная точка №2	Собеседование, практико-ориентированные задания, интерактивные задания	ОПК-2.1 ОПК-3.1
3	Санитарные правила и нормы (СанПиН) в области ветеринарии		-		2	20	Опрос Контрольная точка №3	Собеседование, практико-ориентированные задания, интерактивные задания	ОПК-2.1 ОПК-3.1
	Промежуточная аттестация						Зачет с оценкой	Вопросы к зачету	
	Итого	72	2	-	4	62			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий*

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер.занятий		
		очная форма	заочная форма	Очно-заочная форма – не предусмотрена
Федеральные законы Российской Федерации (ФЗ РФ), в редакции 2020 г.	Федеральные законы Российской Федерации (ФЗ РФ), в редакции 2020 г. (Лекция визуализации)	2/2/-	2/-/-	

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер.занятий		
		очная форма	заочная форма	Очно-заочная форма – не предусмотрена
Ветеринарные правила (ВП), устанавливающие требования к осуществлению профилактических, ограничительных и иных мероприятий на территории РФ	Ветеринарные правила (ВП), устанавливающие требования к осуществлению профилактических, ограничительных и иных мероприятий на территории РФ	4 4/-/-	-	
Санитарные правила и нормы (СанПиН) в области ветеринарии	Санитарные правила и нормы (СанПиН) в области ветеринарии	4/-/-	-	
Итого		10/2/-	2/-/-	

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов в интерактивных занятиях		
		очная форма	заочная форма	Очно-заочная форма – не предусмотрена
Федеральные законы Российской Федерации (ФЗ РФ), в редакции 2020 г.	Федеральные законы Российской Федерации (ФЗ РФ), в редакции 2020 г.	4/-/-		
Ветеринарные правила (ВП), устанавливающие требования к осуществлению профилактических,	Ветеринарные правила (ВП), устанавливающие требования к осуществлению профилактических, ограничительных и иных мероприятий на территории РФ	4/-/-		

ограничительных и иных мероприятий на территории РФ Санитарные правила и нормы (СанПиН) в области ветеринарии Федеральные законы Российской Федерации (ФЗ РФ), в редакции 2020 г.	Санитарные правила и нормы (СанПиН) в области ветеринарии Федеральные законы Российской Федерации (ФЗ РФ), в редакции 2020 г (Работа в группах или выступление в качестве обучающего)	4/4/-	4/2/-	
Ветеринарные правила (ВП), устанавливающие требования к осуществлению профилактических, ограничительных и иных мероприятий на территории РФ	Ветеринарные правила (ВП), устанавливающие требования к осуществлению профилактических мероприятий на территории РФ	4/-/-		
	Ветеринарные правила (ВП), устанавливающие требования к осуществлению ограничительных и иных мероприятий на территории РФ	4/-/-		
Итого		20/4/-	4/2/-	

*Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

5.3. Курсовой проект учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов		Очно-заочная форма- не предусмотрена	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
Подготовка к контрольной точке №1.	12		20			

Подготовка к контрольной точке №2.	12		18		
Подготовка к контрольной точке №3	12		18		
Подготовка к зачету с оценкой	6		6		
Итого	42		62		

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции»

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить темы дисциплины по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		Основная (из п.8 РПД)	Дополнительная (из п.8 РПД)	Интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Федеральные законы Российской Федерации (ФЗ РФ), в редакции 2020 г.	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7,8,9
2	Ветеринарные правила (ВП), устанавливающие требования к осуществлению профилактических, ограничительных и иных мероприятий на территории РФ	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7,8,9
3	Санитарные правила и нормы (СанПиН) в области ветеринарии	1,2,3,4,5,6	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7,8,9

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции»

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

Очная форма обучения

Компетенция	Дисциплины/элементы программы	Семестры
-------------	-------------------------------	----------

(код и содержание)	(практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	1	2	3	4
<p>ОПК-2</p> <p>Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов</p>	<p>Б1.О.06</p> <p>Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>		+		
	<p>Б1.О.08</p> <p>Экологическая экспертиза и мониторинг окружающей среды в зоне деятельности предприятий по переработке сырья животного происхождения</p>	+			
	<p>Б1.О.09</p> <p>Эколого-экономические основы производства продукции животного и растительного происхождения</p>			+	
	<p>Б1.О.19</p> <p>Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения</p>		+		
	<p>Б1.О.20</p> <p>Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции</p>				!
	<p>Б2.О.02(П) Научно-исследовательская работа</p>				+
	<p>Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</p>				+
	<p>Б3.02 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>				+
<p>ОПК-3</p> <p>Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</p>	<p>Б1.О.10</p> <p>Ветеринарное законодательство с основами таможенного права</p>				+
	<p>Б1.О.11 Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения</p>				+
	<p>Б1.О.17 Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности</p>		+		
	<p>Б1.О.20</p> <p>Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции</p>				!

	Б2.О.02(П) Научно-исследовательская работа			+	
	Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена				+
	Б3.02 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				+
	ФТД.01 Патентование		+		

Заочная форма обучения

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Курсы			
		1	2	3	4
ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	Б1.О.06 Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	+			
	Б1.О.08 Экологическая экспертиза и мониторинг окружающей среды в зоне деятельности предприятий по переработке сырья животного происхождения	+			
	Б1.О.09 Эколого-экономические основы производства продукции животного и растительного происхождения		+		
	Б1.О.19 Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	+			
	Б1.О.20 Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции		!		
	Б2.О.02(П) Научно-исследовательская работа		+		
	Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена			+	
	Б3.02 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			+	
ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Б1.О.10 Ветеринарное законодательство с основами таможенного права		+		
	Б1.О.11 Нормативно-правовые основы деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы и подтверждение соответствия продукции животного и растительного происхождения		+		
	Б1.О.17 Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности	+			
	Б1.О.20 Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции		!		
	Б2.О.02(П) Научно-исследовательская работа		+		
	Б3.01 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена			+	

	Б3.02Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			+	
	ФТД.01Патентование		+		

7.2 Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции»

В соответствии с бально-рейтенговой оценки, принятой в университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

Состав бально-рейтенговой оценки для очной формы обучения

№ контрольной точки	Виды контроля	Максимальное количество баллов по уровням освоения компетенций			
		знать	уметь	владеть	всего
1.	Контрольная точка № 1	6	7	7	20
2.	Контрольная точка № 2	6	7	7	20
3.	Контрольная точка № 3	6	7	7	20
Сумма баллов по итогам текущего и промежуточного контроля		18	21	21	60
Посещение и активность на лекционных занятиях		10	х	х	10
Результативность работы на лабораторных занятиях		5	5	5	15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях)				15	15
Итого		35	25	40	100

Состав бально-рейтенговой оценки для заочной формы обучения

№ контрольной точки	Виды контроля	Максимальное количество баллов по уровням освоения компетенций			
		знать	уметь	владеть	всего
1.	Контрольная точка № 1 по 1 разделу	6	7	7	20
2.	Контрольная работа по всем разделам	20	10	10	40
Сумма баллов по итогам текущего и промежуточного контроля		26	17	17	60
Посещение и активность на лекционных занятиях		10	х	х	10
Результативность работы на лабораторных занятиях		5	5	5	15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях)				15	15
Итого		41	22	37	100

Состав бально-рейтенговой оценки студентов очно-заочной формы обучения

Для студентов очно-заочной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки – Не предусмотрена

В соответствии с бально-рейтенговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	тестирование	5
	Контрольная работа	15
	задачи	10

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

В течение семестра (курса) студент набирает баллы соответствующие критериям оценки каждого оценочного средства в ходе проведения промежуточной аттестации все заработанные студентом баллы суммируются и переводятся в оценки.

При проведении промежуточной аттестации (сдача экзамена и зачета) преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Для студентов очной формы обучения уровень сформированности осваиваемых компетенций складывается на лекционных и лабораторных занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки при выполнении заданий.

В соответствии с бально-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете, обучающимся начисляются баллы по следующим видам работ:

Критерии оценки посещения и работы на лекционных занятиях (максимально 10 баллов)

10 баллов – Обучающийся посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя. За каждый пропуск лекции из общей суммы баллов вычитается количество баллов, соответствующее количеству, приходящемуся на одно лекционное занятие. При этом за замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов от общей суммы баллов вычитается 3 балла за каждую лекцию.

Результативность работы на **лабораторных занятиях** оценивается преподавателем по результатам собеседований, решению практико-ориентированных заданий, а так же активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения заданий по дисциплине:

Критерии оценки ответов за собеседование(максимально 5 баллов):

5 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

3 балла - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентами самостоятельно в процессе ответа.

1 балл - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий:

Практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей, а также позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. (максимально 5 баллов)

Критерии оценки

5 баллов. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

3 балла. При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

1 балл. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

0 баллов. Задание не выполнено.

Критерии оценки ответов за участие в интерактивных занятиях «Работа в группе»

Рабочая программа предусматривает «Работу в группах», каждый студент получает баллы за участие в группе. (максимально 5 баллов)

5 баллов – за активное участие в выполнении задания

3 балла – за оказание содействия в выполнении задания

1 балл – за присутствие на занятии

0 баллов – за отсутствие на занятии

Критерии оценки ответов на контрольных точках (максимально 20 баллов)

Контрольная точка состоит из результатов собеседования, решения практико-ориентированных заданий и результатов участия в интерактивных занятиях:

Критерии оценки собеседования (максимально 6 баллов):

6 баллов – не менее 85% правильных ответов

3 балла - не менее 60% правильных ответов

1 балл – не менее 30 % правильных ответов

0 баллов – 25% и ниже, правильных ответов

Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий (максимально 7 баллов):

7 баллов – не менее 85% выполненных заданий

5 балла - не менее 60% выполненных заданий

3 балл – не менее 30 % выполненных заданий

0 баллов – 25% и ниже, выполненных заданий

Критерии оценки ответов за участие в интерактивных занятиях «Работа в группе» (максимально 7 баллов):

7 баллов – не менее 85% выполненных заданий

5 балла - не менее 60% выполненных заданий

3 балл – не менее 30 % выполненных заданий

0 баллов – 25% и ниже, выполненных заданий

Студенты имеют право на поощрительные баллы, за написание статьи и выступление на конференции (максимально 15 баллов)

Статья – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений и

навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки статьи

15 баллов. Статья объемом не менее 4 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения, доложена на конференции с соответствующей презентацией.

10 баллов. Статья объемом не менее 3 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения.

5 баллов. Статья объемом не менее 2 страниц представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

Результат текущего контроля для студентов **очной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольные точки (**маx 60 баллов**), выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации, посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы за подготовку статьи (**маx 15 баллов**).

По результатам текущей бально-рейтинговой оценки при условии получения положительной оценки за написание и контрольной работы, обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка**:

- «Отлично» – от 86 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 71 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

В случае недостаточности баллов, набранных по результатам текущей бально-рейтинговой оценки, для получения желаемой обучающимся оценки он проходит итоговую форму контроля – **зачет с оценкой**.

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Для студентов заочной формы обучения критерии оценки посещения лекций, результатов работы на лабораторных занятиях, контрольной точки по 1 разделу, аналогично очной форме.

У студентов заочной формы обучения, кроме того предусмотрена еще 1 контрольная работа по всем разделам дисциплины.

Контрольная работа – выполняется студентом во время самостоятельного изучения материала курса, дает представление о степени подготовленности студента, об его умении работать со специальной литературой, излагать материал в письменном виде и позволяет судить о его общей

эрудированности и грамотности. Поэтому содержание и качество оформления контрольной работы учитываются при определении оценки знаний студента в процессе экзамена по изучаемому курсу.

При выполнении работы следует использовать прилагаемый список литературы. Ответы на вопросы должны быть конкретными и освещать имеющиеся по данному разделу материал.

Критерии оценки **контрольной работы** (максимально 40 баллов), она в себя включает теоретическую часть, практическую и интерактивную:

Критерии оценки **за теоретическое задание** (максимально 20 баллов):

20 баллов – даны правильные ответы на 4 теоретических вопроса

10 баллов - даны правильные ответы на 3 теоретических вопроса

5 баллов - даны правильные ответы на 2 теоретических вопроса

0 баллов - даны неправильные ответы

Критерии оценки **за практико-ориентированное задание** (максимально 10 баллов):

10 баллов – даны ответы на 85% заданий

6 баллов - даны ответы на 50% заданий

3 баллов - даны ответы на 25% заданий

0 баллов - даны неправильные ответы

Критерии оценки **за интерактивное задание** (максимально 10 баллов):

10 баллов – даны ответы на 85% заданий

6 баллов - даны ответы на 50% заданий

3 баллов - даны ответы на 25% заданий

0 баллов - даны неправильные ответы

Студенты заочной формы обучения имеют право на поощрительные баллы, за написание статьи и выступление на конференции (максимально 15 баллов)

Статья – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений и навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки статьи

15 баллов. Статья объемом не менее 4 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения, доложена на конференции с соответствующей презентацией.

10 баллов. Статья объемом не менее 3 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения.

5 баллов. Статья объемом не менее 2 страниц представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**макс 40 баллов**), выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации, контрольную аудиторную точку (**макс 20 баллов**), посещение лекций (**макс 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**макс 15 баллов**), поощрительные баллы за подготовку статьи (**макс 15 баллов**).

По результатам текущей балльно-рейтинговой оценки, при условии получения положительной оценки за написание и контрольной работы, обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка:**

- «Отлично» – от 86 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 71 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

В случае недостаточности баллов, набранных по результатам текущей балльно-рейтинговой оценки, для получения желаемой обучающимся оценки он проходит итоговую форму контроля – *зачет с оценкой*.

Итоговая оценка по дисциплине (освоение компетенций)

По дисциплине «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции» студентам, имеющим хорошие результаты текущей аттестации (55 баллов и выше) и не имеющих неотработанных пропусков занятий, предлагается выставление экзаменационной оценки по результатам текущей успеваемости:

«отлично» - от 85 до 100 баллов;

«хорошо» - от 70 до 84 баллов;

«удовлетворительно» - от 55 до 69 баллов.

В случае отказа – студент сдает зачет с оценкой по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Критерии оценки ответа на зачете с оценкой

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	4
Теоретический вопрос №2	4
Практико-ориентированное задание	8
Итого	16

Ответы на теоретические вопросы

4 балла выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы, рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по вопросу и дополнительным вопросам, заданным преподавателем. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины, не отраженному в основном задании и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

3 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

2 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать

обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Студент не допускается к сдаче экзамена, если к началу промежуточной аттестации по результатам текущего контроля он набрал менее 45 баллов. В этом случае студенту предоставляется возможность обработать контрольные точки до начала промежуточной аттестации

Выполнение практико-ориентированного задания (оценка умений и навыков)

Критерии оценки

8-7 баллов Задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении, в выборе необходимой справочной литературы. В итоге поставленная цель достигнута, задание выполнено рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

6-5 баллов. Задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен в целом правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор необходимой справочной литературы; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, однако получен верный ответ.

4 балла. Задание выполнено с задержкой. Задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен в целом правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор необходимой справочной литературы; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, однако получен верный ответ.

3-2 балла. Задание выполнено с задержкой. Составлен в целом правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор необходимой справочной литературы; но задание выполнено нерациональным способом или допущено более двух ошибок, в итоге ответ получен в общем виде.

1 балл. Задание выполнено неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов. Задание не выполнено.

При сдаче зачета с оценкой к заработанным в течение семестра магистрантом баллам прибавляются баллы, полученные на зачете с оценкой, сумма баллов переводится в оценку.

При проведении промежуточной аттестации (сдача зачета с оценкой) преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции»

Для студентов очной формы обучения:

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Правовое регулирование продовольственной безопасности. Организация контроля производства, проведения испытаний и анализа продукции. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов.

2. Санитарно-гигиенические характеристики пищевой продукции. Управление риском, критические контрольные точки, применение по назначению.
3. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Построение блок-схемы производственного процесса. Сопоставление технологической операции и блок-схемы. Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000. Стандарт ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов».

Типовые вопросы на практико-ориентированные занятия (оценка умений):

1. Проведение измерений, экспертизы, испытаний.
2. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями.
3. Методы и средства контроля качества.
4. Компьютерные системы контроля качества.
5. Порядок обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности

Типовые вопросы на интерактивное занятия (оценка навыков):

При изучении дисциплины «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции» предусмотрено проведение трех практических занятий в интерактивной форме.

Основной целью интерактивного занятия является развитие навыков усвоения больших массивов информации, умения вычленять из нее главное, ставить правильно вопросы разного плана.

Изучение темы «Основные законы РФ в области обеспечения контроля качества и безопасности пищевой продукции » проводится в интерактивной форме ☑ работа в группе.

Структура семинара:

1. Распределение студентов по подгруппам
2. Предложение списка проблемных вопросов (изложены в задании)
3. Обсуждение в группе и подготовка выступления
4. От группы выделяется один докладчик, а остальные студенты подгруппы отвечают на вопросы, заданные преподавателем или студентами других подгрупп.
5. В конце занятия преподаватель подводит итоги и оценивает работу студентов (оценка может интегрироваться с учетом мнений студентов).

Контрольная точка №1

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Качество и безопасность - основные свойства пищевой продукции. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.
2. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Классификация групповых показателей качества. № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2019 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Директива ЕС № 93/43, требования СанПиН 2.3.2 1078 -01, требования ГОСТ Р 51705.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками. Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве.
2. Разработка процедур внутренних проверок. Установление и соблюдение предельных значений параметров.
3. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 в ред. 2018 г. «О защите прав потребителей».
2. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2019 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2019 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Факторы, влияющие на качество. Процессы производства, технологическое оборудование.. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

Контрольная точка №2

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, безопасность, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.
2. Факторы, влияющие на качество. Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала.
3. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками. Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве.
2. Разработка процедур внутренних проверок. Установление и соблюдение предельных значений параметров.
3. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 в ред. 2018 г. «О защите прав потребителей».
2. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2019 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2019 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Контрольная точка №3

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Контроль качества пищевой продукции. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные.
2. Классификация групповых показателей качества. Эргономические показатели: показатели безопасности, гигиенические, антропометрические, физиологические,
3. Эстетические показатели. Патентно-правовые показатели. Экономические показатели. Экологические показатели. Технологические показатели.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Осуществление управления действующими технологическими линиями (процессами) и выявление объектов для улучшения технологии пищевых производств.
2. Оптимизация технологий производства и обеспечения безопасности пищевых производств.

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.
2. Законодательные основы в области качества и безопасности пищевых продуктов, соответствующие научным достижениям в области ветеринарной медицины, гигиены и санитарии, отвечающие международным требованиям.

Типовые вопросы к зачету с оценкой и практико-ориентированным заданиям:

1. Контроль как одно из средств обеспечения качества.

2. Проведение измерений, экспертизы, испытаний.
 3. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями.
 4. Методы и средства контроля качества.
 5. Система технологического и приемочного контроля.
 6. Требования к испытательной лаборатории.
 7. Компьютерные системы контроля качества.
 8. Квалиметрические методы определения показателей качества.
 9. Нормативные документы в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
 10. Государственный контроль и надзор осуществляется посредством реализации Федеральных законов в области обеспечения качества и безопасности:
 11. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
 12. Порядок обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека.
 13. основополагающие правовые нормы системы государственного регулирования качества и безопасности пищевых продуктов.
 14. Порядок государственной регистрации подлежат новых пищевых продуктов, изготовленных в Российской Федерации.
 15. Порядок государственной регистрации пищевых продуктов, ввоз которых на территорию Российской Федерации осуществляется впервые.
 16. Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их разработке и постановке на производство, изготовлении, расфасовке, упаковке и маркировке, хранении и перевозках, реализации.
 17. Требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов.
 18. Требования к работникам, осуществляющим деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов.
 19. Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».
 20. Федеральный закон от 22.12.2008 № 268-ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию». Нормативно-правовой акт, регулирующий требования к табачной продукции, правила идентификации товара и отражающий требования к наличию информации для покупателя и требования к маркировке.
 21. ГОСТ Р 51074-2003. от 01.01.2011 «Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
 22. Государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы утверждаемые федеральными органами исполнительной власти по государственному надзору в области стандартизации и сертификации, в области государственного санитарно-эпидемиологического надзора и в области государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора в соответствии с их компетенцией и в установленном законодательством РФ порядке.
 23. Порядок оценки и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов пищевых продуктов, материалов и изделий, услуг, оказываемых в сфере розничной торговли и пищевыми продуктами и сфере общественного питания.
- Пищевая токсикологическая оценка трансгенных организмов

24. Нитраты. Нитриты и нитрозосоединения. Их токсическая характеристика. Технологические способы снижения нитратов в продовольственном сырье.
25. Понятие «генномодифицированные организмы», «трансгенные организмы». Этапы исследования генномодифицированной пищевой продукции по безопасности.
26. Токсическая опасность основных цианогенных гликозидов.
27. Фальсификация пищевой продукции и ее виды. Средства и способы фальсификации.
28. Краткая характеристика основных микотоксинов. Пути загрязнения микотоксинами.
29. Ингибиторы ферментов пищеварения, их токсическая характеристика.
30. Правила маркирования пищевой продукции. Способы обнаружения фальсификации по маркировке пищевой продукции.
31. Токсиколого-гигиенические проблемы возникающие при использовании пестицидов.
32. Условно-патогенные и патогенные микроорганизмы. Основные алиментарные заболевания человека.
33. Сравнительная характеристика пищевых заболеваний. Пищевые отравления и пищевые инфекции.
34. Токсины грибов и растений. Классификация по ядовитости, виды отравлений 84. Основные классификации технологических добавок их потенциальная пищевая токсичность.
35. В чем заключается стратегическая цель продовольственной безопасности населения Российской Федерации
38. Основные принципы создания новых форм пищевых продуктов.

Для студентов заочной формы обучения:

Для студентов заочной формы обучения типовые вопросы для контрольной точки №1 и № 2, аналогично очной форме.

Типовые вопросы на зачете с оценкой, аналогично очной форме обучения

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Боровков М. Ф.
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.. - Санкт-Петербург:Лань, 2021. - 476 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>. - Издательство Лань.
2. Кунаков Альберт Александрович
Ветеринарно-санитарная экспертиза : Учебник; ВО - Бакалавриат/Московский государственный университет пищевых производств. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 234 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=947792>
3. Никитин И. Н.
Национальное и международное ветеринарное законодательство : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Никитин И. Н., Никитин А. И.. - Санкт-Петербург:Лань, 2017. - 376 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/90062>. - Издательство

4. Никитин И. Н.
Организация государственного ветеринарного надзора : учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Никитин И. Н., Никитин А. И.. - Санкт-Петербург:Лань, 2019. - 460 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/113922>. - Издательство Лань.
5. Никитин И. Н.
Практикум по организации ветеринарного дела : учебное пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Никитин И. Н.. - Санкт-Петербург:Лань, 2020. - 324 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/131031>. – Издательство
6. Урбан В. Г.
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учеб. пособие ; ВО - Специалитет/Урбан В. Г.. - Санкт-Петербург:Лань, 2020. - 384 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/139283>. - **Издательство**

Дополнительная литература

1. Ветеринарное законодательство : Сб. нормат. прав. докум. по ветеринарии. Т. 1./Под ред. В.М. Авилова. - М., 2000. - 551 с.
2. Дьяченко, Ю. В.
Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе/Ю. В. Дьяченко, В. П. Толоконников, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2014. - 3,14 МБ
3. Житенко, П. В.
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник. - М.:Колос, 2000. - 335 с.
4. Никитин И. Н.
Организация и экономика ветеринарного дела : учебник ; ВО - Специалитет/Никитин И. Н.. - Санкт-Петербург:Лань, 2014. - 368 с. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=44760. - Издательство Лань.
5. Никитин, И. Н.
Организация и экономика ветеринарного дела : учебник для студентов вузов по специальности 111201 "Ветеринария". - М.:КолосС, 2007. - 368 с.
6. Никитин, И. Н.
Практикум по организации ветеринарного дела и предпринимательству : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: "Вет.- санитарная экспертиза", "Ветеринария". - М.:КолосС, 2007. - 311 с.
7. Нормативные акты Россельхознадзора : сб./сост. В. М. Сахно. - Ставрополь: Энтропос, 2006. - 324 с.
8. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 -

Ветеринария/сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. -
Ставрополь:АГРУС, 2006. - 408 с.

9. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и
госветнадзору : (по состоянию на 01.02.2005 г.)/сост.: В. И. Маханько, В. П. Толоконников
; СтГАУ. -
Ставрополь:АГРУС, 2005. - 348 с.

**9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее -
сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.**

1. Интернет-библиотека образовательных изданий [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
<http://www.iqlib.ru>.
2. Интернет-университет информационных технологий [Электронный ресурс]. – Режим
доступа: <http://www.intuit.ru>.
3. Международная реферативная база данных SCOPUS [Электронный ресурс]. – Режим
доступа: <http://www.scopus.com/>.
4. Международная реферативная база данных Web of Science [Электронный ресурс]. –
Режим доступа: <http://wokinfo.com/russian/>.
5. <http://bibl.stgau.ru/> - сайт научной библиотеки университета
6. <http://www.scopus.com/> - библиографическая и реферативная электронная база данных
7. <http://apps.webofknowledge.com/> - библиографическая и реферативная электронная база
данных
8. <https://scholar.google.ru/> - поисковая система по полным текстам научных публикаций
всех форматов и дисциплин
9. <http://www.stgau.ru/company/personal/user/7829/> - персональный виртуальный кабинет
преподавателей ветеринарного факультета ФГБОУ ВО Ставропольского государственного
аграрного университета.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Сборник нормативно-технических документов в сфере федерального государственного контроля безопасности продукции животного и растительного происхождения и защиты населения от болезней, общих для человека и животных, по состоянию на 01.01.2019 Ветеринарные правила / сост.: А. И. Алиев, В. В. Марченко, В.П. Толоконников. – Ставрополь: Бюро новостей, 2019. – 352 с.
2. Сборник нормативно-технических документов в сфере федерального государственного контроля безопасности продукции животного и растительного происхождения и защиты населения от болезней, общих для человека и животных, по состоянию на 01.01.2019
3. Санитарные правила / сост.: А. И. Алиев, В. В. Марченко, В. П. Толоконников. – Ставрополь: Бюро новостей, 2019. – 632 с.
5. Сборник нормативно-правовых актов в сфере федерального государственного контроля безопасности продукции животного и растительного происхождения и защиты населения от болезней, общих для человека и животных, по состоянию на 01.09.2021/сост. В.П. Толоконников, В.В. Марченко.- Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. Аграрного ун-та, 2021.- 424с.
6. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебно-методическое пособие/ Ю.В. Дьяченко, В.П. Толоконников, С.Н. Луцук; Ставропольский гос. аграрный ун-т.- Ставрополь, 2021.-304с.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

**Специализированное лицензионное программное обеспечение
кафедры паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии
факультета ветеринарной медицины**

№ п/п	Номер аудиторий	Наименование специализированного лицензионного программного обеспечения кафедры	Количество программ-ных лицензий	Дата начала действия (активации, ключа, пароля, др.)	Дата окончания действия (активации, ключа, пароля, др.)	Реквизиты подтверждающих документов		Поставщик
						Номер и дата заключения договора / лицензионного соглашения	Код продукта / лицензии	
2018-2019 уч. г.								
1	32,33, прозекторий	ВидеоТест Морфология версия 4.0	1	08.01.2008	бессрочно	Лицензионное соглашение № ВР0811279 от 08.01.2008	Лицензия 25145-19212-0320-8434-6712	«ИСТА-ВидеоТест»
2017-2018 уч. г.								
1.	28,30, 31, 32, 33, 36а, 22, 43, 44, 46, 45 прозекторий	ABBYY FineReader 14 Business 1 year	12	13.11.2017	16.11.2018	Сублицензионный договор № 11/015/17 от 13.11.2017	Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD-Идентификационный номер пользователя: 43136	ООО «Технософт»
2.	32, 33, 36а, 22	Adobe Photoshop CS3	4	08.01.2008	бессрочно	Лицензионное соглашение № CE0801286 от 08.01.2008	Certificate ID: CE0801286	Adobe Systems, Incorporated
3.	32,33, прозекторий	32,33, прозекторий	ВидеоТест Морфология версия 4.0	1	08.01.2008	бессрочно	Лицензионное соглашение № ВР0811279 от 08.01.2008	Лицензия 25145-19212-0320-8434-6712
2016-2017 уч. г.								
1	32,33, прозекторий	32,33, прозекторий	ВидеоТест Морфология	1	08.01.2008	бессрочно	Лицензионное соглашение №	Лицензия 25145-19212-0320-8434-6712

	рий		версия 4.0				ВР0811279 от 08.01.2008	
2015-2016 уч. г.								
1.	28,30, 31, 32, 33, 36а, 22, 43, 44, 46, 45 проекторий	Kaspersky Total Security Russian Edition. 1000-1499 Node 1 year Educa- tional Renewal Li- cense	12	15.10.20 15	29.10.20 16	Сублицензионный договор № 10/036/15 от 26.10.15 Акт Pr000535 от 27.10.15	Лицензия №17Е0-151015- 081258	ООО «Софтлайн Проекты»
2.	32, 33, 36а, 22	Adobe Photoshop CS3	4	08.01.20 08	бессроч но	Лицензионное соглашение № СЕ0801286 от 08.01.2008	Certificate ID: СЕ0801286	Adobe Systems, Incorporated
3.	32,33, проекторий	32,33, прозекторий	ВидеоТест Морфология версия 4.0	1	08.01.20 08	бессрочно	Лицензионное соглашение № ВР0811279 от 08.01.2008	«ИСТА-ВидеоТест»

11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения -

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. №1, площадь – 383,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 45 площадь – 48,1 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 15 посадочных мест, компьютеры HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов: <i>Читальный зал научной библиотеки</i> (площадь 177 м ²)	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для проведения занятий лабораторной работы (ауд. № 44 площадь – 63,2 м ²).	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных мест, ноутбук HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-

		образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 46, площадь – 78,4 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 36 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- зачет проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана по профилю подготовки «Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения»

Автор (ы):  Толоконников В.П., доктор ветеринарных наук,

профессор
Рецензент
профессор



Квочко А.Н., доктор биологических наук,



Орбец В.А., доктор ветеринарных наук, профессор

Рабочая программа дисциплины «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции» рассмотрена на заседании кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии им. профессора С.Н. Никольского протокол №19 от «12» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения».

Зав. кафедрой паразитологии и ВСЭ,
анатомии и патанатомии им. профессора
С.Н. Никольского, доктор биологических
наук, профессор



О.В. Дилекова

Рабочая программа дисциплины «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения»

Руководитель ОП, доктор ветеринарных наук, профессор
Луцук С.Н.



Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.20 «Федеральный государственный контроль в области безопасности
пищевой продукции»
по подготовке обучающегося по программе магистратуры
по направлению подготовки

36.04.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<u>Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения</u>
	Профиль/ <u>магистерская программа</u> /специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка – 0ч., <u>практические (лабораторные) занятия</u> – 20 ч., в том числе практическая подготовка – 0ч., самостоятельная работа – 42 ч., в том числе практическая подготовка – 0ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка – 0ч., <u>практические (лабораторные) занятия</u> – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 0ч., самостоятельная работа – 62 ч., в том числе практическая подготовка – 0ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью дисциплины «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции» является углубленное изучение нормативно – технической документации в области производства продукции животного происхождения и формирование у студентов к проведению оценки безопасности и качества сырья, материалов и готовой продукции животного происхождения на этапах производства и хранения. Готовности к организации и осуществлению контроля качества и продовольственной безопасности сырья и пищевой продукции.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина «Федеральный государственный контроль в области безопасности пищевой продукции» относится к части формируемой участниками образовательных отношений (Б1.О.20).
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения	<p>Универсальные компетенции(УК)</p> <p>Общепрофессиональные компетенции(ОПК):</p> <p>ОПК-2</p> <p>Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и</p>

<p>дисциплины</p>	<p>экономических факторов ОПК-2.1 Использует экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использует методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов ОПК-3 Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса ОПК-3.1 Оформляет основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами</p> <p>Профессиональные компетенции(ПК):</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: экологических факторов окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основных экологических понятий, термины и законы биоэкологии; межвидовых отношений животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологических особенностей некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмов влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК-2.1 Знания: основной нормативной документации в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p> <p>Умения: умеет определять экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных ОПК-2.1</p>

	<p>Умения: Использовать основную нормативную документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p> <p>Навыки: владения основной изучением экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; ОПК-2.1</p> <p>Навыки: владения основной нормативной документацией в области ветеринарно-санитарной экспертизы и производственного контроля в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической безопасности, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами ОПК 3.1</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Федеральные законы Российской Федерации (ФЗ РФ), в редакции 2020 г.</p> <p>Ветеринарные правила (ВП), устанавливающие требования к осуществлению профилактических, ограничительных и иных мероприятий на территории РФ</p> <p>Санитарные правила и нормы (СанПиН) в области ветеринарии Раздел.3 Федеральное законодательство в области ветеринарии на государственной границе</p>
<p>Форма контроля</p>	<p>Четвертый семестр – зачет с оценкой</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p><u>Толоконников В.П., д.в.н., профессор кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии им. профессора С.Н.Никольского</u> </p>