

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 18.07.2023 12:03:17

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd54873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация рабочей программы по дисциплине

Продовольственная безопасность

Целью преподавания дисциплины формирование знаний о безопасности продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, о влиянии различных факторов на формирование и изменение безопасности и качества товаров по химическим и микробиологическим критериями, обучение способам применения химическими и микробиологическим методам исследования.

Задачи изучения дисциплины

- сформировать у студента знаний о безопасности продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов;
- изучение влияния различных факторов на формирование и изменение безопасности и качества товаров по химическим и микробиологическим критериями;
- научить способам применения химическими и микробиологическим методам исследования.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-7 - способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

ПК-8 - готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-22 - способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

Основные дидактические разделы:

Продовольственная безопасность как элемент национальной экономической безопасности.

Оценка продовольственной безопасности Российской Федерации.

Экономический процесс продовольственного обеспечения.

Важность продовольственного обеспечения для поддержания национальной безопасности страны.

Наиболее известные варианты определения продовольственной безопасности.

Рабочее определение продовольственной безопасности.

Два аспекта продовольственной безопасности: международный и национальный.

Институты, занимающиеся вопросами национальной продовольственной безопасности.

Состояние продовольственной безопасности России.

Проблема голода.

Трансформация угроз продовольственной безопасности.


Законодательная база продовольственной безопасности.

Наиболее актуальные вопросы продовольственной безопасности.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
декан факультета
государственного управления и
международных отношений
(наименование ф-та полностью)

 И.В. Минаикова
(подпись, инициалы, фамилия)

«21» 02 20 17 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Продовольственная безопасность
(наименование дисциплины)

направление подготовки (специальность) 19.03.02
(шифр согласно ФГОС)

Продукты питания из растительного сырья

и наименование направления подготовки (специальности)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

наименование профиля, специализации и магистерской программы

Форма обучения заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

Курск - 2017

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол №10 «30» 05 2016г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров «4» 08 2017 г. протокол №1

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Обвессеф Э.А. Пьяникова

Разработчик программы к.э.н., доцент Бев Боев С.Г.

Согласовано:

Директор научной библиотеки Макарь В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол №10 «30» 05 2016 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров протокол № 05 от 25.06.2018
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Обвессеф Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «06» 03 2018 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров протокол №18 от 19.06.2019
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Обвессеф Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», одобренного Ученым советом университета протокол №11 «29» 06 2020 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров протокол №17 от 19.06.2020
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ Обвессеф Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 20 18 г. на заседании кафедры ТЧТ № 25.06.2018

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой Мещеряков Э.А. Мещеряков

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 03 20 18 г. на заседании кафедры ТЧТ № 18 от 24.06.2018

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой Мещеряков Э.А. Мещеряков

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 20 10 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 24.06.2018 протокол № 18

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой Мещеряков Э.А. Мещеряков

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой _____

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

1.1 Цель дисциплины

Формирование необходимых теоретических знаний основ продовольственной безопасности, анализ процессов, протекающих на продовольственном рынке, приобретение практических навыков по подбору поставщиков продуктов питания, необходимых для решения вопроса продовольственной безопасности государства.

1.2 Задачи дисциплины

- обучение формированию необходимых теоретических знаний основ коммерческой деятельности в современных условиях рынка;
- формирование практических навыков по анализу внутреннего рынка продовольствия;
- формирование практических навыков по анализу мирового рынка продовольствия;
- формирование навыков по определению объемов производства продовольствия с учетом требований к качеству и безопасности;
- изучение основ новых технологий производства продовольствия.

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

Обучающиеся должны **знать**:

- основные понятия, определения, термины;
- физическую сущность изучаемых процессов, действующие в них законы и изменения кинетики протекания процессов;
- естественные процессы, проходящие на рынке продовольствия;
- основы расчета необходимого объема продуктов для обеспечения продовольственной безопасности государства;
- используемую специальную терминологию и размерность физических величин;
- основные виды документации, договоров и планов по решению вопроса продовольственной безопасности;

уметь:

- записывать феноменологические зависимости скорости протекания процессов на рынке продовольствия;
- определять производительность того или иного направления, занятого в обеспечении продовольственной безопасности страны;
- выбрать при необходимости специализированную технику и транспорт;

- рассчитать тот или иной торгово - технологический процесс для определения количества, обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров;

- работать с научно-технологической литературой.

владеть:

- понятийно-терминологическим аппаратом в области рынка продовольственных товаров;

- навыками разрабатывать мероприятия по стимулированию поставок продовольственных товаров и оптимизации его ассортимента;

- навыками выбирать поставщиков продовольственных товаров с учетом требований к качеству и безопасности;

- навыками выбирать поставщиков продовольственных товаров с учетом новых технологий производства;

- прогрессивными методами разработки мероприятий по стимулированию производства продовольствия отечественными производителями;

- прогрессивными методами разработки мероприятий по стимулированию поставок продовольственных товаров и оптимизации их ассортимента;

У обучающихся формируются следующие компетенции:

способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка ПК-8

способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22).

2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«Продовольственная безопасность» представляет дисциплину с индексом Б1.В.ОД.14 вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, изучаемую на 4 курсе в 7 семестре.

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

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетных единиц (з.е.), 72 часа.

Таблица 3.1 – Объем дисциплины по видам учебных занятий

Объем дисциплины	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	444
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	<u>12,15</u> 12,12
в том числе:	
лекции	8
лабораторные занятия	не предусмотрены
практические занятия	4
экзамен	0,15
зачет	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего):	12
в том числе:	
лекции	8
лабораторные занятия	
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	<u>123</u> 122,88
Контроль/экс (подготовка к экзамену)	<u>0,12</u>

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

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Продовольственная безопасность как элемент национальной безопасности	Международные подходы к оценке продовольственной безопасности. Продовольственная безопасность – элемент национальной безопасности страны. Факторы, угрожающие национальной продовольственной безопасности.
2	Факторы, влияющие на продовольственную безопасность	Влияние кризисных условий на продовольственную безопасность. Хроническая и временная продовольственная небезопасность. ФЗ «О продовольственной безопасности Российской Федерации».
3	Продовольственная зависимость и продовольственная независимость	Продовольственная независимость страны - снабжение основной части населения продуктами питания за счет внутреннего производства.
4	Стратегия продовольственной безопасности	Стратегическая цель продовольственной безопасности. Основными задачами обеспечения продовольственной безопасности независимо от изменения внешних и внутренних условий.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Понятие, уровень и критерии безопасности	2		-	У-1-5, МУ- 2	Т2	ПК-7 ПК-8 ПК-22
2	Экономическая безопасность, экономический ущерб	2		2	У-1-5 МУ-1, 2	С2	ПК-7 ПК-8 ПК-22
3	Продовольственная зависимость и продовольственная независимость	2		-	У-1-5 МУ- 2	С4	ПК-7 ПК-8 ПК-22
4	Стратегия продовольственной безопасности	2		4	У-1-5 МУ-1, 2	8С	ПК-7 ПК-8 ПК-22

С – собеседование, Т – тест, Р - реферат

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 3.4 – Практические занятия

№	Наименование практических занятий	Объем, час.
1	2	3
1	Изучение гигиенических требований безопасности пищевых продуктов (токсичные элементы, пестициды)	
2	Изучение гигиенических требований безопасности пищевых продуктов (радионуклиды, микотоксины)	2
3	Изучение гигиенических требований безопасности пищевых продуктов (нитраты, нитриты, нитризамины)	
4	Изучение гигиенических требований безопасности пищевых продуктов (антибиотики, гормональные препараты)	2
Итого		4

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1.	Продовольственная безопасность как элемент национальной безопасности	1 неделя	30
2.	Факторы, влияющие на	3 неделя	30

	продовольственную безопасность		
3.	Продовольственная зависимость и продовольственная независимость	5 неделя	30
4.	Стратегия продовольственной безопасности	7 неделя	23 32,88
Итого			123 122,88

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

- путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- тем рефератов;

- вопросов к зачету;

- методических указаний по выполнению практических занятий и т.д.

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 05 апреля 2017 г. №301 по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» реализация компе-

тентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами Комитета по труду и занятости населения Курской области. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 11,1 процента от аудиторных занятий согласно УП.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Лекции раздела «Стратегия продовольственной безопасности».	Дискуссия по вопросу хранения товаров	2
2	Практическое занятие Изучение гигиенических требований безопасности пищевых продуктов (радионуклиды, микотоксины)	Разбор конкретных ситуаций	2
Итого:			4

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Код компетенции, содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);	Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве; Особенности технологии кондитерского производства; Продовольственная безопасность; Технико-химический контроль хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование хлебобулочного и макаронного производства; Загрязнители и технологические способы снижения их содержания в хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделиях;	Процессы и аппараты пищевых производств; Пищевые и биологически активные добавки к пище; Пищевые и биологически активные добавки к пище; Технологическое оборудование кондитерского производства; Техническое регулирование в Российской Федера-

			ции, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе
готовностью обеспечить качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка ПК-8	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции; Медико – биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов; Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Правоведение; Современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции; Продовольственная безопасность; Техническое регулирование в Российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе	Метрология, стандартизация и сертификация; Стандартизация, подтверждение соответствия и метрологии; Идентификация и фальсификация; Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Рецептуры и рецептурные компоненты в производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; Государственная аттестация
способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22).	Метрология, стандартизация и сертификация; Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрологии; Система менеджмента безопасности пищевой продукции; Научно-исследовательская работа	Продовольственная безопасность; Техническое регулирование в Российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе; Преддипломная практика; Государственная итоговая аттестация

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

Код компетенции/ этап	Показатели оценивание	Критерии и шкала оценивание компетенций		
		Пороговый	Продвинутый	Высокий

	компетенций	«удовлетворительный»	«хорошо»	«отлично»
1	2	3	4	5
ПК-7	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаниями, умениями, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаниями, умениями, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводом правил. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; - основы законодательства Российской Федерации в данной <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводом правил. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки - законодательные акты, регулирующие вопросы производства продуктов кондитерского назначения в России; - основы законодательства Российской Федерации в данной области; -теоретические основы организации и управления предприятием, основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки; -выявлять и анализировать основные тенденции развития в области производства кондитерских изделий в Российской Федерации; - пользоваться правовой документацией;

				<ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в законодательстве и правовой литературе, принимать решения и совершать действия в соответствии с законодательством; - использовать возможности глобальных и локальных сетей в своей профессиональной деятельности; - вычислять необходимые показатели и выполнять расчеты; - выявлять и анализировать взаимосвязи по основным показателям и направлениям профессиональной деятельности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводом правил - готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство .
ПК-8	1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовые, административно-управленческие, экономические особенности качества продуктов питания из растительного сырья. <p>Уметь:</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовые, административно-управленческие, экономические особенности качества продуктов питания из растительного сы- 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экономическую целесообразность и правовую обоснованность комплекса мер по формированию качества продуктов питания из

	<p>РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаниями, умениями, навыками</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>- оперировать юридическими понятиями и формировать комплекс мер по качеству продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Владеет:</p> <p>- юридической терминологией.</p>	<p>рья;</p> <p>Уметь:</p> <p>- анализировать правовую обоснованность комплекса мер по улучшению качества продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Владеет:</p> <p>- навыками анализа имеющихся правовых проблем в области качества продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>растительного сырья.</p> <p>Уметь:</p> <p>- анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы, направленные на формирование комплекса мер по улучшению качества продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Владеет:</p> <p>- навыками работы с правовыми актами, способностью совершать юридические действия в полном соответствии законодательству с учетом их технической реализуемости и экономической целесообразности.</p>
ПК-22	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаниями, умениями, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаниями, умениями, навыками</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и не-</p>	<p>Знать:</p> <p>- методы сбора научной и научно-технической информации, полученной из различных источников.</p> <p>Уметь:</p> <p>- осуществлять поиск и сбор научной и научно-технической из доступных источников.</p> <p>Владеть:</p> <p>- способами сбора и анализа научной и научно-технической информации, некоторыми статистическими критериями анализа причин и видов погрешностей</p>	<p>Знать:</p> <p>- методы обработки первичной научной и научно-технической информации, полученной из различных источников;</p> <p>- некоторые методы обнаружения и устранения грубых и систематических погрешностей.</p> <p>Уметь:</p> <p>- осуществлять поиск и сбор научной и научно-технической из доступных источников;</p> <p>- осуществлять предваритель-</p>	<p>Знать:</p> <p>- методы обработки первичной научной и научно-технической информации, полученной из различных источников;</p> <p>- некоторые методы обнаружения и устранения грубых и систематических погрешностей;</p> <p>- правила и особенности подтверждения соответствия;</p> <p>- формы для проведения сертификации.</p> <p>Уметь:</p> <p>- осуществлять поиск и сбор на-</p>

	стандартных ситуациях		<p>ную обработку информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться методами обнаружения и устранения грубых и систематических погрешностей; - применять правила округления и представления результатов измерений; - пользоваться стандартами различных видов в своей сфере деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - статистическими методами и способами сбора и анализа научной и научно-технической информации; - основными статистическими критериями анализа причин и видов погрешностей. 	<p>учной и научно-технической из доступных источников;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять предварительную обработку информации; - проводить анализ научной и научно-технической информации; - делать выводы, основанные на фактах; - пользоваться методами обнаружения и устранения грубых и систематических погрешностей; - применять правила округления и представления результатов измерений; - пользоваться стандартами различных видов в своей сфере деятельности; - определять виды стандартов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - статистическими методами и способами сбора и анализа научной и научно-технической информации; - всеми изученными статистическими критериями анализа причин и видов погрешностей; - методами наглядного представления результатов исследований.
--	-----------------------	--	--	--

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

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				Наименование	№№ заданий	
1	Продовольственная безопасность как элемент национальной безопасности	ПК-7, ПК-8 ПК-22	СРС	тесты	1-16	Согласно табл.7.1
2	Факторы, влияющие на продовольственную безопасность	ПК-7, ПК-8 ПК-22	Лекция, СРС, практические занятия	рефераты	1-5	Согласно табл.7.1
3	Продовольственная зависимость и продовольственная независимость	ПК-7, ПК-8 ПК-22	СРС	рефераты	5-10	Согласно табл.7.1
4	Стратегия продовольственной безопасности	ПК-7, ПК-8 ПК-22	Лекция, СРС, практические занятия	собеседование	1-8	Согласно табл.7.1

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

Вопросы собеседования по разделу (теме) 4 «Продовольственная безопасность»

1. Сущность экономической безопасности
2. Продовольственная безопасность как часть национальной стратегии государства.
3. Общие тенденции реформирования аграрного сектора государств Центральной и Восточной Европы.
4. Продовольственная безопасность США.
5. Политика продовольственной независимости Японии.
6. Сельскохозяйственная политика и продовольственная безопасность Канады.
7. Вопросы агропродовольственной политики в странах ЕС.
8. Самообеспеченность продовольствием в Китае.
9. Роль «зеленой революции» в аграрных преобразованиях развивающихся стран.
10. Современное состояние и развитие сельскохозяйственного производства.

Темы рефератов:

1. Деятельность международных экономических организаций в решении проблем продовольственной безопасности (ВТО, ФАО, БПС).
2. Современное состояние АПК РФ.
3. Правовые аспекты сельского хозяйства и продовольственной безопасности.
4. Перспективы самообеспечения России продовольствием.
5. Интенсификация сельского хозяйства.
6. Государственное регулирование АПК РФ в современной структуре сельскохозяйственного производства.
7. Ценовая политика и финансовое обеспечение.
8. Продовольственная безопасность и реформирование аграрного сектора республики Беларусь.
9. Земельные реформы и продовольственная независимость республики Молдова.
10. Агропродовольственный сектор Казахстана.

Полностью оценочные средства представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины

Типовые задания для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в форме тестирования (бланкового и/или компьютерного).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 3 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется.

Для проверки знаний используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки и компетенции проверяются с помощью задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в

формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- Положение П 02.016–2015 «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ»;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для текущего контроля по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок исчисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 2 Изучение гигиенических требований безопасности пищевых продуктов (радионуклиды, микотоксины)	0	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 4 Изучение гигиенических требований безопасности пищевых продуктов (нитраты, нитриты, нитризамины)	0	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
СРС	0		40	
Итого	0		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Всего	0		100	

Для промежуточной аттестации, проводимой в форме тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ – 16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установления соответствия – 2 балла,
- решение задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов

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

8.1 Основная учебная литература

1. Панкратов, Ф.Г. Коммерческая деятельность [Электронный ресурс] : учебник / Ф.Г. Панкратов, Н.Ф. Солдатова. - 13-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2017. - 500 с. - ISBN 978-5-394-01418-5 // Режим доступа - <http://biblioclub.ru/>
2. Панкратов, Федор Григорьевич. Коммерческая деятельность [Текст] : учебник / Ф. Г. Панкратов, Н. Ф. Солдатова. - 13-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2015. - 500 с.

8.2 Дополнительная учебная литература.

3. Толкачев, А.Н. Коммерческое право [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Н. Толкачев. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. - 360 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-01153-5 // Режим доступа - <http://biblioclub.ru/>
4. Памбухчиянц, О.В. Основы коммерческой деятельности [Электронный ресурс] : учебник / О.В. Памбухчиянц. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2017. - 284 с. - ISBN 978-5-394-02270-8 // Режим доступа - <http://biblioclub.ru/>
5. Синяева, И.М. Маркетинг в коммерции [Электронный ресурс] : учебник / И.М. Синяева, С.В. Земляк, В.В. Синяев ; под ред. Л.П. Дашкова. - 4-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. - 548 с. - ISBN 978-5-394-02388-0 // Режим доступа - <http://biblioclub.ru/>
6. Виноградова, С.Н. Коммерческая деятельность [Электронный ресурс] / С.Н. Виноградова. - 2-е изд., испр. - Минск : Вышэйшая школа, 2012. - 288 с. - ISBN 978-985-06-2059-0 // Режим доступа - <http://biblioclub.ru/>
7. Виноградова, С. Н. Коммерческая деятельность [Текст] : учебник / С. Н. Виноградова, О. В. Пигунова. - 2-е изд., испр. - Мн. : Высшая школа, 2006. - 351 с.

8.3 Перечень методических указаний

1. Продовольственная безопасность [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических / Юго-Западный государственный университет; сост. С.Г. Боев. – Курск : ЮЗГУ, 2017. – 23с.

2. Продовольственная безопасность [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: С.Г.Боев - Курск, 2017. - 47с.:Библиогр.: с.37

8.4 Другие учебно-методические материалы

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета:
Пищевая промышленность

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.consultant.ru> – Официальный сайт компании «Консультант Плюс».

2. <http://www.garant.ru> – Официальный сайт компании «Гарант».

3. <http://www.gost.ru> - Сайты библиотек нормативных документов.

4. [http:// www.minpromtorg.gov.ru](http://www.minpromtorg.gov.ru) – Официальный сайт Министерства промышленности и торговли.

5. [http:// www.kursk.tpprf.ru](http://www.kursk.tpprf.ru) - Официальный сайт Курской торгово-промышленной палаты.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Продовольственная безопасность» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовить рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Продовольственная безопасность»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Продовольственная безопасность» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Продовольственная безопасность» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

11 Перечень информационных технологий

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016
Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015г. с ООО «АйТи46», лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. с ООО «СМСКанал».

Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Проекционный экран на штати-

ве; Мультимедиа центр: ноут-бук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/160Gb/сумка/проектор inFocus IN24+ (39945,45).

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

