

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 15.02.2024 16:48:25

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4edfd873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

## Аннотация к рабочей программе

дисциплины «Продовольственная безопасность»

**Цель преподавания дисциплины** - формирование необходимых теоретических знаний основ коммерческой и производственной деятельности, анализ процессов, протекающих на рынке, приобретение практических навыков по подбору поставщиков потребительских товаров, необходимых для решения вопроса технологической безопасности.

### Задачи изучения 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 объёмов производства продовольствия с учетом требований к качеству и безопасности;
- изучение основ новых технологий производства продовольствия.

### Компетенции формируемые в результате освоения дисциплины

(ПК-5) - способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

(ПК-9) - готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.

### Разделы дисциплины:

Понятие, уровень и критерии безопасности.

Экономическая безопасность, экономический ущерб.

Продовольственная зависимость и продовольственная независимость.

Стратегия продовольственной безопасности.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

декан факультета

государственного управления и

международных отношений

(наименование ф-та полностью)

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

« 31 » 08 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

очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол №5 «30» 01 2017 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров №\_\_ «\_\_» 20\_\_ г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А.

Разработчик программы

к.э.н., доцент \_\_\_\_\_ Боев С.Г.

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол №9 «26» 03 2018 г. на заседании кафедры

ТИ и ЭТ, протокол №18 от 25.06.2018

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол №9 «26» 03 2018 г. на заседании кафедры

ТИ и ЭТ, протокол №18 от 19.06.2019

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол №1 «29» 06 2020 г. на заседании кафедры

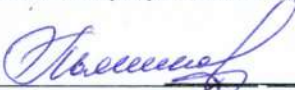
ТИ и ЭТ, протокол №17 от 19.06.2020 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

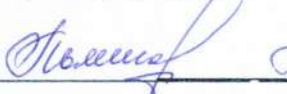
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_



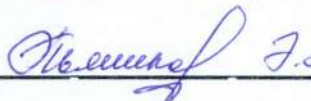
Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 20 18 г. на заседании кафедры ТТ и Э от 19.06.2021  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой  J.A. Пleshчikova

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «15» 02 20 20 г. на заседании кафедры ТТ и Э от 21.06.2022 протокол № 18  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой  J.A. Пleshчikova

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 20 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 24.06.2023 протокол № 18  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой  J.A. Пleshчikova

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 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 объёмов 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 объёма 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 организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9).

## **2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы**

«Продовольственная безопасность» представляет дисциплину с индексом Б1.В.ОД. 17 вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 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 – Объём дисциплины по видам учебных занятий

Объём дисциплины	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	36256,1
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	не предусмотрены
практические занятия	18
экзамен	0,3
зачет	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего):	36
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	3639,9
Контроль/экз (подготовка к экзамену)	80,1

**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	Понятие, уровень и критерии безопасности	Роль продовольственной безопасности связана с тем, что продовольствие является базовым показателем жизнедеятельности человека. Уровень питания населения характеризует уровень ее экономического развития в целом, поскольку, как известно, производство продуктов питания было, есть и будет самым первым условием непосредственных производителей и всякого производства вообще, а уровень обеспечения населения продовольствием рассматривается как важнейший фактор и определяющий критерий уровня социальной жизни, жизнеспособности экономической структуры и государственного устройства страны.
2	Экономическая безопасность, экономический ущерб	Экономическая безопасность – важнейшая качественная характеристика экономической системы, определяющая её способность поддерживать нормальные условия жизнедеятельности населения, обеспечивать ресурсами развитие народного хозяйства, а также последовательно реализовывать национально-государственные интересы. Экономическая безопасность включена в систему наци-

		циональной безопасности вместе с такими её слагаемыми, как обеспечение обороноспособности страны, поддержание социального мира в обществе, защита от экологических бедствий. Здесь всё взаимосвязано, и одно направление дополняет другое: не может быть военной безопасности при слабой и неэффективной экономике, как не может быть ни военной безопасности, ни эффективной экономики в обществе, раздираемом социальными конфликтами
3	Продовольственная зависимость и продовольственная независимость	Продовольственная независимость страны - снабжение основной части населения продуктами питания за счет внутреннего производства. Есть опасения, что после либерализации аграрного рынка страны и сокращения государственной поддержки сельскохозяйственных производителей доля импортного продовольствия на внутреннем рынке существенно увеличится. По мнению большинства экспертов, для достижения продовольственной независимости страны доля импортного продовольствия не должна превышать 20% от общего объема продовольственной продукции.
4	Стратегия продовольственной безопасности	Стратегической целью продовольственной безопасности является обеспечение населения страны безопасной сельскохозяйственной продукцией, рыбной и иной продукцией из водных биоресурсов (далее – рыбная продукция) и продовольствием. Гарантией ее достижения является стабильность внутреннего производства, а также наличие необходимых резервов и запасов. Основными задачами обеспечения продовольственной безопасности независимо от изменения внешних и внутренних условий являются: - своевременное прогнозирование, выявление и предотвращение внутренних и внешних угроз продовольственной безопасности, минимизация их негативных последствий за счет постоянной готовности системы обеспечения граждан пищевыми продуктами, формирования стратегических запасов пищевых продуктов; - устойчивое развитие отечественного производства продовольствия и сырья, достаточное для обеспечения продовольственной независимости страны; - достижение и поддержание физической и экономической доступности для каждого гражданина страны безопасных пищевых продуктов в объемах и ассортименте, которые соответствуют установленным рациональным нормам потребления пищевых продуктов, необходимых для активного и здорового образа жизни; - обеспечение безопасности пищевых продуктов.

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		1	У-1-5, МУ-1, 2,3	Т2	ПК-5 ПК-9



	экономический ущерб						
3	Продовольственная зависимость и продовольственная независимость	6		3	У-1-5 МУ-1, 2,3	С4	ПК-5 ПК-9
4	Стратегия продовольственной безопасности	6		4	У-1-5 МУ-1, 2,3	8С	ПК-5 ПК-9

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	Уровень продовольственной безопасности	4
2	Определение экономического ущерба	6
3	Критерии продовольственной зависимости	4
4	Направления стратегии продовольственной безопасности страны	4
Итого		18

### 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.	Понятие, уровень и критерии безопасности	1 неделя	9
2.	Экономическая безопасность, экономический ущерб	3 неделя	9
3.	Продовольственная зависимость и продовольственная независимость	5 неделя	9
4.	Стратегия продовольственной безопасности	7 неделя	98,9
Итого			363,9

## 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.

2	Экономическая безопасность,	4		2	У-1-5 МУ-1, 2,3	С2	ПК-5 ПК-9
---	-----------------------------	---	--	---	--------------------	----	--------------

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 12 марта 2015 г. №199 по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» реализация компетентностного 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	Объем, час.
---	---	--	-------------

		технологии	
1	2	3	4
1	Лекции раздела «Стратегия продовольственной безопасности».	Дискуссия по вопросу хранения товаров	4
2	Практическое занятие Определение экономического ущерба	Разбор конкретных ситуаций	4
Итого:			8

## 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
1	2	3	4
способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов; Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий; Современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции; Биологическая безопасность пищевых систем; Продовольственная безопасность; Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; Государственная итоговая аттестация.		
готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9)	Биоэлементы и другие микронутриенты; Экология;	Загрязнители и технологические способы снижения их содержания; Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов; Биологическая безопасность пищевых систем; Продовольственная безопасность; Практика по получению профессиональных умений и	



		опыта профессиональной деятельности;
--	--	--------------------------------------

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

Код компетенции/ этап	Показатели оценивание компетенций	Критерии и шкала оценивание компетенций		
		Пороговый «удовлетворительный»	Продвинутый «хорошо»	Высокий «отлично»
1	2	3	4	5
ПК-5	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b> основы организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов.</p> <p><b>Уметь:</b> организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов.</p>	<p><b>Знать:</b> основы организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов.</p> <p><b>Уметь:</b> организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов.</p>	<p><b>Знать:</b> основы организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль качества готовой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль качества готовой продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов,</p>

				параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.
ПК-9	<p>1. Доля освоенных обучающимися знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимися знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знать: основы осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья.</p> <p>Уметь: осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья.</p> <p>Владеть: навыками осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья.</p>	<p>Знать: основы осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p> <p>Уметь: осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p> <p>Владеть: навыками осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p>	<p>Знать: основы осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p> <p>Уметь: осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p> <p>Владеть: навыками осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p>

**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	Понятие, уровень и критерии безопасности	ПК-5, ПК-9,	Лекция, СРС, практические занятия	тесты	1-16	Согласно табл.7.1

2	Экономическая безопасность, экономический ущерб	ПК-5, ПК-9,	Лекция, СРС, практические занятия	рефераты	1-5	Согласно табл.7.1
3	Продовольственная зависимость и продовольственная независимость	ПК-5, ПК-9,	Лекция, СРС, практические занятия	рефераты	5-10	Согласно табл.7.1
4	Стратегия продовольственной безопасности	ПК-5, ПК-9,	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 бально-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 № 1 (Уровень продовольственной безопасности)	2	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 2 (Определение экономического ущерба)	2	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 3 (Критерии продовольственной зависимости)	2	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 4 (Направления стратегии продовольственной безопасности страны)	2	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Всего	24		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. **Борисенко, Е. Н.** Продовольственная безопасность России (Проблемы и перспективы) [Текст] / Е. Н. Борисенко. - М. : Экономика, 1997. - 349 с.
2. **Киладзе, А.Б.** Продовольственная безопасность России в системе евразийской интеграции [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Б. Киладзе. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 60 с. - ISBN 978-5-9908002-5-0 // Режим доступа : <http://biblioclub.ru>

## 8.2 Дополнительная учебная литература

3. Продовольственная безопасность [Электронный ресурс] : термины и понятия. Энциклопедический справочник / В.Г. Гусаков, З.М. Ильина, В.И. Бельский и др. - Минск : Белорусская наука, 2008. - 536 с. - ISBN 978-985-08-0992-6 // Режим доступа : <http://biblioclub.ru/>
4. Управление продовольственной безопасностью [Электронный ресурс] : монография / Л.В. Агаркова, Т.Г. Гурнович, А.В. Агарков и др. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 170 с. - ISBN 978-5-4475-6907-5 // Режим доступа : <http://biblioclub.ru>
5. **Афанасьева, Любовь Викторовна.** Экономическая безопасность [Текст] : учебное пособие : [для студентов специальностей 38.05.01 "Экономическая безопасность", 38.05.02 "Таможенное дело", 40.05.01 "Правовое обеспечение национальной безопасности"] / Л. В. Афанасьева, Т. Ю. Ткачева ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск : ЮЗГУ, 2015. - 209 с.
6. **Богданов, С.М.** Региональная интеграция и продовольственная безопасность [Электронный ресурс] : / С.М. Богданов. - М. : Весь Мир, 2013. - 320 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - ISBN 978-5-7777-0582-2 // Режим доступа : <http://biblioclub.ru/>

## 8.3 Перечень методических указаний

1. Технология хранения и транспортирования непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических и контрольных работ / Юго-Западный государственный университет, Кафедра товароведения и экспертизы товаров; сост. Т. М. Дидковская. – Курск : ЮЗГУ, 2010. – 23с.
2. Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению практических и контрольных работ для студентов специальности 080401.65 заочной формы обучения / Юго-Западный государственный университет; ЮЗГУ; сост. Т. М. Дидковская. – Курск : ЮЗГУ, 2012. - 22 с.
3. Технология хранения и транспортирования потребительских товаров [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов направления подготовки 100800 /



ЮЗГУ; сост. О. Г. Диев. - Электрон. текстовые дан. (317 КБ). - Курск: ЮЗГУ, 2015. - 15 с.

#### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

Презентации

Плакаты

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета:

Пищевая промышленность

Food process in industry

Пищевые ингредиенты: сырье и добавки

Продукты длительного хранения

Кондитерское производство

Хлебопечение России.

Товаровед продовольственных товаров.

Известия высших учебных заведений. Технология легкой промышленности

Известия высших учебных заведений. Технология текстильной промышленности

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

Официальные сайты:

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> – Официальный сайт Министерства промышленности и торговли.
5. <http://www.kursk.tpprf.ru> - Официальный сайт Курской торгово-промышленной палаты.

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>

6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

## **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 закрепление 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, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016  
Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. 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 товароведения, технологии хранения и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся: стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедийный комплекс: ноутбук ASUS X50VL PMD – T2330/проектор in Focus IN24+;

#### **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).

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу**

**дисциплины**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изме- нённых	замене- нённых	аннули- рованных	но- вых			
1	5	-	-	-	1	25.06.18	Учеб. план проф. № 9 от 26.05.18 И.И.И. Семенов
2	7	-	-	-	1	25.06.18	Учеб. план проф. № 9 от 26.05.18 И.И.И. Семенов