

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Алтынова Надежда Витальевна  
 Должность: Врио ректора  
 Дата подписания: 22.05.2026 15:42:37  
 Уникальный программный ключ:  
 462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**"Чувашский государственный аграрный университет"**

**(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)**

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной  
и научной работе



Л.М. Иванова

20.02.2026 г.

**Б1.О.30**

**Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции  
растениеводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 60

Виды контроля в семестрах:

экзамен 4

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>(<Курс>. <Семестр<br>на курсе>) | 4 (2.2) |     | Итого |     |
|--|---------|-----|-------|-----|
|  | Неделя  |     |       |     |
|  | 16 1/6  |     |       |     |
| Вид занятий                                | уп      | рп  | уп    | рп  |
| Лекции                                     | 16      | 16  | 16    | 16  |
| Практические                               | 32      | 32  | 32    | 32  |
| В том числе инт.                           | 8       | 8   | 8     | 8   |
| Итого ауд.                                 | 48      | 48  | 48    | 48  |
| Контактная работа                          | 48      | 48  | 48    | 48  |
| Сам. работа                                | 60      | 60  | 60    | 60  |
| Часы на контроль                           | 36      | 36  | 36    | 36  |
| Итого                                      | 144     | 144 | 144   | 144 |

Программу составил(и):

*канд. биол. наук, доц., Щипцова Надежда Варсонофьевна*

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции растениеводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 20.02.2026 г., протокол № 09.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|     |   |
|-----|---|
| 1.1 | формирование знаний и практических навыков в области безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия на основе систематической идентификации, оценки опасных факторов, оказывающих влияние на безопасность продукции. |
|-----|---|

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

|                     |  |
|---------------------|--|
| Цикл (раздел) ОПОП: | Б1.О   |
| <b>2.1</b>          | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>   |
| <b>2.2</b>          | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области сельского хозяйства

ОПК-2.2 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

### В результате освоения дисциплины обучающийся должен

|            |  |
|------------|--|
| <b>3.1</b> | <b>Знать:</b>  |
| 3.1.1      | - нормативные документы по вопросам сельского хозяйства;   |
| 3.1.2      | - современные методы лабораторного анализа;  |
| 3.1.3      | - нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства;  |
| 3.1.4      | - перечень документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.               |
| <b>3.2</b> | <b>Уметь:</b>  |
| 3.2.1      | - оценивать качество продукции, почв и растений;   |
| 3.2.2      | - работать с нормативными документами по вопросам сельского хозяйства;   |
| 3.2.3      | - оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.   |
| <b>3.3</b> | <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>   |
| 3.3.1      | - выбора методов контроля и оценки качества продукции растениеводства, животноводства, почв;   |
| 3.3.2      | - оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. |

## 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Наименование разделов и тем /вид занятия/   | Семестр / Курс | Часов | Компетенции        | Литература                             | Инте ракт. | Прак. подг. | Примечание |
|---|----------------|-------|--------------------|--|------------|-------------|------------|
| <b>Раздел 1. Безопасность продуктов питания и сырья</b>   |                |       |                    |  |            |             |            |
| Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения. /Лек/  | 4              | 2     | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0          | 0           |            |
| Концепция государственной политики в области здорового питания. /Пр/  | 4              | 2     | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0          | 0           |            |
| Нормативно-правовая база регулирования продовольственной безопасности. /Пр/   | 4              | 2     | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0          | 0           |            |
| Методология оценки безопасности пищевых продуктов и принципы гигиенического нормирования. Загрязнения токсичными элементами. /Пр/ | 4              | 2     | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0          | 0           |            |

|  |   |   |                    |  |   |   |                         |
|--|---|---|--------------------|--|---|---|-------------------------|
| Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения. /Ср/                                | 4 | 8 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 | Устный ответ на вопросы |
| Природные компоненты пищевой продукции как факторы загрязнения. /Лек/                                    | 4 | 2 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                         |
| Макроэлементы и микроэлементы, их роль в организме человека. /Пр/  | 4 | 4 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                         |
| Потенциально опасные вещества пищи и основные пути её загрязнения. /Ср/                                  | 4 | 8 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 | Подготовка сообщений    |
| Классификация веществ и соединений, применяемых в растениеводстве, и пути их попадания в продукцию /Лек/ | 4 | 2 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3          | 0 | 0 |                         |
| Микробиологический контроль безопасности зерновой продукции /Пр/   | 4 | 2 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                         |
| Биологические ксенобиотики. /Ср/   | 4 | 8 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 | Подготовка докладов     |
| Биологическая безопасность сырья и продуктов растительного происхождения /Лек/                           | 4 | 2 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                         |
| Микробиологический контроль безопасности плодоовощной продукции /Пр/                                     | 4 | 2 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 2 | 0 | Круглый стол            |
| Загрязнение сырья и продукции растениеводства пестицидами /Пр/   | 4 | 2 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                         |
| Загрязнение сырья и продукции растениеводства соединениями азота /Пр/                                    | 4 | 2 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                         |
| Проблемы применения и контроля регуляторов роста растений /Пр/   | 4 | 2 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 2 | 0 | Круглый стол            |
| Проблемы применения и контроля удобрений /Пр/  | 4 | 2 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                         |
| Химические ксенобиотики. /Ср/  | 4 | 8 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 | Подготовка докладов     |
| Химическая безопасность сырья и продуктов растительного происхождения /Лек/                              | 4 | 2 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                         |
| Гигиенические правила применения ксенобиотиков /Пр/  | 4 | 2 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                         |

|  |   |    |                    |  |   |   |                          |
|--|---|----|--------------------|--|---|---|--------------------------|
| Радиоактивные загрязнители. /Ср/   | 4 | 4  | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 | Подготовка сообщений     |
| Загрязнение сырья и продукции растениеводства радиоактивными веществами /Лек/                | 4 | 2  | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                          |
| Радиоактивные загрязнители. /Пр/   | 4 | 2  | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 2 | 0 | Деловая игра             |
| Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением /Пр/                        | 4 | 2  | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                          |
| Гигиенические требования по применению пищевых добавок. /Ср/                                 | 4 | 8  | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 | Подготовка докладов      |
| Гигиенические требования по применению пищевых добавок /Лек/                                 | 4 | 2  | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 2 | 0 | Проблемная лекция        |
| Оценка безопасности генетически модифицированных продуктов. /Пр/                             | 4 | 2  | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                          |
| Генетически модифицированные продукты питания. /Ср/  | 4 | 8  | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 | Устные ответы на вопросы |
| Генетически модифицированные продукты растениеводства /Лек/                                  | 4 | 2  | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                          |
| Виды упаковочных материалов и контроль за их применением. /Пр/                               | 4 | 2  | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                          |
| Тароупаковочные материалы, применяемых в пищевой промышленности как фактор загрязнения. /Ср/ | 4 | 8  | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 | Устный ответ на вопросы  |
| <b>Раздел 2. Контроль</b>  |   |    |                    |  |   |   |                          |
| Контроль /Экзамен/   | 4 | 36 | ОПК-2.1<br>ОПК-2.2 | Л1.1<br>Л1.2Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | 0 | 0 |                          |

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Не предусмотрено учебным планом.

### 5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов как одна из основных составляющих их качество.
2. Проблема продовольственной безопасности на международном уровне.
3. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства.
4. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России.
5. Пища как возможный источник и носитель потенциально опасных веществ.
6. Природные компоненты пищи и их действие на организм.
7. Основные принципы санитарно-гигиенического нормирования, регистрации, маркировки пищевых продуктов из генетически модифицированных источников.
8. Методы определения показателей безопасности в продуктах питания.

|     |   |
|-----|---|
| 9.  | Меры токсичности веществ.   |
| 10. | Ртуть: источник загрязнения продуктов. Токсическая опасность ртути и его соединений.                  |
| 11. | Кадмий, его токсичность и источники загрязнения.  |
| 12. | Свинец, его токсичность и источники загрязнения.  |
| 13. | Мышьяк, его токсичность и источники загрязнения.  |
| 14. | Методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах.   |
| 15. | Загрязнение пищевых продуктов пестицидами.  |
| 16. | Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевом сырье и продуктах питания. |
| 17. | Биологическое действие соединений азота на человеческий организм.                                     |
| 18. | Технологические способы снижения содержания соединений азота в сырье и пищевых продуктах.             |
| 19. | Проблемы применения и контроля гормональных препаратов.   |
| 20. | Проблемы применения и контроля антибиотиков.  |
| 21. | Диоксины и их действие на организм человека.  |
| 22. | Нитраты и способы их снижения.  |
| 23. | Показатели качества пищевой продукции и факторы, влияющие на них.                                     |
| 24. | Методы и средства контроля качества пищевой продукции.  |
| 25. | Общие положения Государственной политики в области здорового питания. Цель и задачи.                  |
| 26. | Механизм реализации Государственной политики в области здорового питания. Основные направления.       |
| 27. | Ожидаемые результаты реализации Государственной политики в области здорового питания.                 |
| 28. | Генетически модифицированные продукты питания.  |
| 29. | Источники загрязнения окружающей среды тяжелыми металлами.  |
| 30. | Загрязнение продовольственного сырья препаратами, применяемыми в растениеводстве.                     |
| 31. | Глобальный экологический кризис и его последствия.  |
| 32. | Последствия экстенсивного пути развития аграрной цивилизации.   |
| 33. | Нитриты.  |
| 34. | ДНК – технологии, цель и задачи.  |
| 35. | Роль генетически модифицированных организмов в жизни человека.  |
| 36. | Требования, предъявляемые к упаковочным материалам.   |
| 37. | Требования, предъявляемые к маркировке пищевой продукции.   |
| 38. | Углеводы. Классификация и роль в организме человека.  |
| 39. | Белки. Классификация и роль в организме человека.   |
| 40. | Жиры. Классификация, значение в жизни человека.   |
| 41. | Этапы проведения гигиенической экспертизы.  |
| 42. | Органолептические показатели готовой продукции.   |
| 43. | Показатели состояния упаковки.  |
| 44. | Виды гигиенической экспертизы.  |
| 45. | Классификация пищевых продуктов по качеству.  |
| 46. | Этапы гигиенической экспертизы.   |
| 47. | Физико-химические показатели готовой продукции.   |
| 48. | Окружающая среда – основной источник загрязнения сырья и пищевых продуктов.                           |
| 49. | Биологические ксенобиотики.   |
| 50. | Химические ксенобиотики.  |
| 51. | Основные группы пестицидов.   |
| 52. | Микробиологический контроль безопасности пищевых продуктов.   |
| 53. | Гигиенический контроль за применением пищевых добавок.  |
| 54. | Мероприятия, проводимые с целью улучшения экологического состояния окружающей среды.                  |
| 55. | Приоритетные загрязнители агросферы.  |
| 56. | Мероприятия, направленные на борьбу с насекомыми и грызунами.   |
| 57. | Питание – важнейший фактор здоровья.  |
| 58. | Микроэлементы и их роль в организме человека.   |
| 59. | Понятие безопасности (биологическая безопасность, продовольственная безопасность).                    |

### **5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)**

Не предусмотрено учебным планом.

### **5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля**

Тематика рефератов

1. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов.
2. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания.
3. Показатели качества пищевой продукции и факторы, влияющие на них.
4. Методы и средства контроля качества пищевой продукции.
5. Система мониторинга.
6. Приоритетные загрязнители агросферы.
7. Пищевые добавки.
8. Генетически модифицированные продукты питания.
9. Потенциально опасные вещества пищи и основные пути ее загрязнения.
10. Радиационная безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.
11. Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищи.
12. Биологически активные добавки.

13. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
14. Вещества, применяемые в растениеводстве.
15. Химические ксенобиотики.
16. Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания.
17. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.
18. Биологические ксенобиотики.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

|      | Авторы, составители                                | Заглавие   | Издательство, год  | Колич-во                  |
|------|--|--|--|---------------------------|
| Л1.1 | Алиев Х. А.,<br>Мукайлов М. Д.,<br>Магомедов М. Г. | Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия: учебное пособие | Махачкала:<br>ДагГАУ имени<br>М.М.Джамбулато<br>ва, 2023 | Электрон<br>ный<br>ресурс |
| Л1.2 | Бурова Т. Е.                                       | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник         | Санкт-Петербург:<br>Лань, 2024                           | Электрон<br>ный<br>ресурс |

#### 6.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители                 | Заглавие  | Издательство, год                      | Колич-во                  |
|------|-------------------------------------|---|--|---------------------------|
| Л2.1 | Баранников В. Д.,<br>Кириллов Н. К. | Экологическая безопасность сельскохозяйственной продукции: учебное пособие    | М.: КолосС, 2005                       | 97                        |
| Л2.2 | Черников В. А.,<br>Соколов О. А.    | Экологически безопасная продукция: учебное пособие                            | М.: КолосС, 2009                       | 30                        |
| Л2.3 | Шпак Т. И.                          | Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: учебное пособие | Персиановский:<br>Донской ГАУ,<br>2020 | Электрон<br>ный<br>ресурс |

### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

|    |  |
|----|--|
| Э1 | Безопасность пищевого сырья  |
| Э2 | Экологическая безопасность производства сельскохозяйственной продукции |

#### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

|          |   |
|----------|---|
| 6.3.1.1  | ОС Windows XP   |
| 6.3.1.2  | 1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ. |
| 6.3.1.3  | MozillaFirefox  |
| 6.3.1.4  | MozillaThinderbird  |
| 6.3.1.5  | Office 2007 Suites  |
| 6.3.1.6  | 7-Zip   |
| 6.3.1.7  | Справочная правовая система КонсультантПлюс   |
| 6.3.1.8  | OfficeStandard 2010   |
| 6.3.1.9  | ОС Windows 7  |
| 6.3.1.10 | ОС Windows 10   |
| 6.3.1.11 | OpenOffice 4.1.1  |
| 6.3.1.12 | SuperNovaReaderMagnifier  |

#### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем

|         |  |
|---------|--|
| 6.3.2.1 | Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> |
| 6.3.2.2 | Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии  |

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Аудитория | Вид работ | Назначение | Оснащенность |
|-----------|-----------|------------|--------------|
|-----------|-----------|------------|--------------|

|     |     |                                      |  |
|-----|-----|--------------------------------------|--|
| 315 | Лек | Учебная аудитория                    | Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.   |
| 305 | Пр  | Учебная аудитория                    | Стол (12 шт.), стулья ученические (24 шт.), демонстрационное оборудование (проектор Acer X128H DLP XGA1024*768 (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 21.5" FHD Core (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия   |
| 123 | СР  | Помещение для самостоятельной работы | Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.) |

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля.

Система знаний по дисциплине «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия» формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизацию своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.
2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются конкретные задачи по дисциплине, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практические занятия заканчиваются подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.
3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей, решение задач, написание докладов, рефератов. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.
4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.
5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия», для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

в 20\_\_ /20\_\_ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

в 20\_\_ /20\_\_ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

в 20\_\_ /20\_\_ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

в 20\_\_ /20\_\_ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

в 20\_\_ /20\_\_ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ**

в 20\_\_ /20\_\_ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Заведующий выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_