Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 03.11.2026 14:35:42
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет Технологический факультет

Кафедра Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____Л.И. Задорожная
«_____» _____ 20___г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине	**Б1.В.ДВ.05.01 Экспертиза биологически активных добавок**
по направлению подготовки	38.04.07 Товароведение
по профилю подготовки (специализации)	Товарный консалтинг и экспертиза
квалификация (степень) выпускника	магистр
форма обучения	Очная, Заочная,
год начала подготовки	2024

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 38.04.07 Товароведение

Составитель рабочей программы:

доцент, доц., канд. техн. наук	Подписано простой ЭП 27.08.2024	Тхайшаова Аминет Борисовна
(должность, ученое звание, степень)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

10.09.2024	Подписано простой ЭП 10.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей кафедрой
по направлению подготовки (специальности)

10.09.2024	Подписано простой ЭП 10.09.2024	Тазова Зарета Тальбиевна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ
(название подразделения)

09.09.2024	Подписано простой ЭП 09.09.2024	И. Б. Берберьян
	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины является получение обучаемым знаний и навыков о биологически активных добавках, их влиянии на формирование потребительских свойств товаров.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

- изучение вопросов теории и практики применения биологически активных добавок

- изучение степени безвредности и гигиенической регламентации БАД

- изучение общих подходов к подбору и применению БАД

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина входит в перечень дисциплин вариативной части профессионального цикла ОП. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами «Современные методы идентификации и экспертизы товаров», «Идентификация и экспертиза продовольственных товаров», «Современные технологии а производстве потребительских товаров».

Дисциплина основана на знаниях научных принципов товароведения.

Дисциплина направлена на изучение товароведческих характеристик и экспертизы биологически активных добавок.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-1.1	Знает нормативную базу идентификации и товарной экспертизы объектов закупок
ПКУВ-1.2	Идентифицирует и проводит товарную экспертизу с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции
ПКУВ-2.1	Умеет организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта
ПКУВ-2.2	Осуществляет проверку данных и фактов при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
		Эк	Лек	Лаб	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 4	1	9	30	35.65	33	**107.65**	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
		Эк	Лек	Лаб	Контроль	СР		
Курс 3	Сем. 5	1	4	6	8.65	89	**107.65**	3

5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Общие сведения о биологически активных добавках		2					5.65	4		
	Функциональное значение БАД		2	10				10	10		
	Нормативно-законадательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД. БАД - дополнительные источники белков, аминокислот, ПНЖК и фосфолипидов.		2	10				10	10		
	БАД – дополнительные источники витаминов и минеральных элементов. БАД – парафармацевтики и эубиотики.		2	10				10	10		
	ИТОГО:		**9**	**30**				**35.65**	**33**		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Общие сведения о пищевых и биологически активных добавках						2	14	
	Функциональное значение пищевых и биологически активных добавок.	2	2				2	25	
	Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность пищевых и БАД. БАД - дополнительные источники белков, аминокислот, ПНЖК и фосфолипидов.	2	2				2	25	
	БАД – дополнительные источники витаминов и минеральных элементов. БАД – парафармацевтики и эубиотики		2				2,65	25	
	ИТОГО:	**4**	**6**				**8.65**	**89**	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Экспертиза биологически активных добавок», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Общие сведения о пищевых и биологически активных добавках.	2			Цель, задачи и содержание дисциплины «Экспертиза биологически активных добавок», её связь с другими учебными дисциплинами. Основные термины и определения.	ПКУВ-1.1;	Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере идентификации и товарной экспертизы объектов закупок. Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области идентификации и товарной экспертизы объектов закупок. Владеть: навыками использования правовой и нормативно-технической документации при проведении идентификации и товарной экспертизы в отношении объектов закупок.	, Лекция-беседа
	Функциональное значение пищевых и биологически активных добавок.	2	2		Функциональное значение БАД.Требования к функциональным БАД.	ПКУВ-1.2;	Знать: товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров, порядок проведения идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции. Уметь: применять на практике методы испытаний для определения количественного,	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							качественного состава и технических характеристик объектов закупок, проводить идентификацию и товарную экспертизу, систематизировать и анализировать полученные данные составлять и оформлять по результатам экспертизы документ в виде заключения. Владеть: научно-обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; навыками проведения идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	
	Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность пищевых и БАД. БАД - дополнительные источники белков, аминокислот, ПНЖК и фосфолипидов.	2	2		Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД. Характеристика БАД источников белков, аминокислот, ПНЖК и фосфолипидов	ПКУВ-1.1;	Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере идентификации и товарной экспертизы объектов закупок. Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области идентификации и товарной экспертизы объектов закупок. Владеть: навыками использования правовой и нормативно-технической документации при проведении идентификации и	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							товарной экспертизы в отношении объектов закупок.	
	БАД – дополнительные источники витаминов и минеральных элементов. БАД – парафармацевтики и эубиотики.	2			Характеристика БАД источников витаминов и минеральных элементов. БАД – парафармацевтики и эубиотики.	ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.1;	Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок, а также нормативную базу, регламентирующую порядок приемки и проверки соответствия товара условиям контракта; требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок. Уметь: организовать процедуру приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, составлять и оформлять по результатам приемки документ; Владеть:производить проверку соответствия фактов и данных при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта навыками организации приемки товаров и проверки соответствия товара условиям контракта; навыками проверки соответствия данных, предусмотренных контрактом, результатам приемки.	, Слайд-лекция
	ИТОГО:	**9**	**4**					

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	Функциональное значение БАД	Значение биологически активных добавок для здоровья человека	10	2	
	Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД. БАД - дополнительные источники белков, аминокислот, ПНЖК и фосфолипидов.	Изучение нормативно-законодательной базы, регламентирующей разработку, применение и безопасность БАД	10	2	
	БАД – дополнительные источники витаминов и минеральных элементов. БАД – парафармацевтики и эубиотики.	Изучение технологических свойств БАД	10	2	
	ИТОГО:		**30**	**6**	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Общие сведения о пищевых и биологически активных добавках.	Характеристика ассортимента пищевых и биологически активных добавок	1-3 неделя	9,65	14	
	Функциональное значение пищевых и биологически активных добавок.	Значение пищевых и биологически активных добавок для здоровья человека.	4-7 неделя	20	25	
	Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность пищевых и БАД. БАД - дополнительные источники белков, аминокислот, ПНЖК и фосфолипидов.	Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность пищевых и БАД. Анализ ассортимента и состава БАД - дополнительные источники белков, аминокислот, ПНЖК и фосфолипидов.	8-11 неделя	20	25	
	БАД – дополнительные источники витаминов и минеральных элементов. БАД – парафармацевтики и эубиотики.	Анализ ассортимента и состава БАД – дополнительные источники витаминов и минеральных элементов. БАД – парафармацевтики и эубиотики	12-17 неделя	20	25	
	ИТОГО:			**33**	**89**	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 1 Проектная и проектно-исследовательская деятельность обучающихся	04.2025 ФГБОУ ВО "МГТУ"	Проектная деятельность	защита презентаций	Тхайшаова А.Б.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
620.2(07) М 54 Методические указания по организации самостоятельной работы по дисциплине «Экспертиза биологически активных добавок» : для обучающихся всех форм обучения по магистерской программе 38.04.07 «Товарный консалтинг и экспертиза» / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т ; составитель Тхайшаова А.Б. - Майкоп : Б/и, 2018. - 14 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 13-14 (9 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100056168

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21014. - ISBN 978-5-16-018637-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2031744	https://znanium.com/catalog/document?id=428871
Киселева, С.И. Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Киселева С.И. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. - 48 с. - ЭБС «IPRbooks»	http://www.iprbookshop.ru/44821.html
Смирнова, И. Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище : учебное пособие / И. Р. Смирнова, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 112 с. — ISBN 978-5-906371-89-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/117648.html	https://www.iprbookshop.ru/117648.html
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1910873	https://znanium.com/catalog/document?id=418995
Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добровольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. + Доп. материалы. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/740. - ISBN 978-5-16-006916-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1068801	https://znanium.com/catalog/document?id=356199
Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 частях. Часть 2. Модуль II. Товарная экспертиза / М. А. Николаева. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 192 с. - ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141782	https://znanium.ru/catalog/document?id=398320
Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения : учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская, Е. В. Богданова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-219-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/92221	https://e.lanbook.com/book/92221

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ПКУВ-1.1 Знает нормативную базу идентификации и товарной экспертизы объектов закупок			
2	4		Ветеринарная экспертиза
23	23		Идентификация и экспертиза непродовольственных товаров
12	12		Идентификация и экспертиза продовольственных товаров
1	1		Методология проведения идентификации и экспертизы товаров
2	3		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	5		Преддипломная практика
1	1		Современные методы идентификации и экспертизы товаров
2	4		Судебно-товароведческая экспертиза
4	5		Экспертиза биологически активных добавок
4	5		Экспертиза технически сложных товаров
ПКУВ-1.2 Идентифицирует и проводит товарную экспертизу с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции			
2	4		Ветеринарная экспертиза
23	23		Идентификация и экспертиза непродовольственных товаров
12	12		Идентификация и экспертиза продовольственных товаров
1	1		Методология проведения идентификации и экспертизы товаров
2	3		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	5		Преддипломная практика
1	1		Современные методы идентификации и экспертизы товаров
2	4		Судебно-товароведческая экспертиза
4	5		Экспертиза биологически активных добавок
4	5		Экспертиза технически сложных товаров
ПКУВ-2.1 Умеет организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта			
23	23		Идентификация и экспертиза непродовольственных товаров
12	12		Идентификация и экспертиза продовольственных товаров

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
4	5		Обеспечение сохраняемости товаров
2	3		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	5		Преддипломная практика
4	5		Современные технологии и материалы в упаковке потребительских товаров
3	3		Управление качеством
3	3		Управление товарными системами
4	5		Экспертиза биологически активных добавок
4	5		Экспертиза технически сложных товаров
ПКУВ-2.2 Осуществляет проверку данных и фактов при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом			
23	23		Идентификация и экспертиза непродовольственных товаров
12	12		Идентификация и экспертиза продовольственных товаров
4	5		Обеспечение сохраняемости товаров
2	3		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	5		Преддипломная практика
2	3		Современные технологии в производстве потребительских товаров
4	5		Современные технологии и материалы в упаковке потребительских товаров
3	3		Управление качеством
3	3		Управление товарными системами
4	5		Экспертиза биологически активных добавок
4	5		Экспертиза технически сложных товаров

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					
ПКУВ-1.2 Идентифицирует и проводит товарную экспертизу с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции					
Знать: Знать: товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров, порядок проведения	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты, реферат, доклады

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции.					
Уметь: Уметь: применять на практике методы испытаний для определения количественного, качественного состава и технических характеристик объектов закупок, проводить идентификацию и товарную экспертизу, систематизировать и анализировать полученные данные составлять и оформлять по результатам экспертизы документ в виде заключения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Владеть: научно-обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; навыками проведения идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					
ПКУВ-1.1 Знает нормативную базу идентификации и товарной экспертизы объектов закупок					
Знать: Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты, реферат, доклады

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Уметь: Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Владеть: навыками использования правовой и норма тивно-технической документации при проведении идентификации и товарной экспертизы в отношении объектов закупок.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта					
ПКУВ-2.1 Умеет организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта					
Знать: Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок, а также нормативную базу, регламентирующую порядок приемки и проверки соответствия товара условиям контракта.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты, реферат, доклады
Уметь: Уметь: организовать процедуру приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, составлять и оформлять по результатам приемки документ.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Владеть: навыками организации приемки товаров и проверки соответствия товара условиям контракта.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта					
ПКУВ-2.2 Осуществляет проверку данных и фактов при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом					
Знать: Знать: требования	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие	Сформированные систематические	Тесты, реферат, доклады

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок.			отдельные пробелы знания	знания	
Уметь: Уметь: производить проверку соответствия фактов и данных при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Владеть: навыками проверки соответствия данных, предусмотренных контрактом, результатам приемки.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта					
ПКУВ-2.1 Умеет организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта					
Знать: Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок, а также нормативную базу, регламентирующую порядок приемки и проверки соответствия товара условиям контракта.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты, реферат, доклады
Уметь: Уметь: организовать процедуру приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, составлять и оформлять по результатам приемки документ.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Владеть: навыками организации приемки товаров и проверки соответствия	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
товара условиям контракта.					
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					
ПКУВ-1.2 Идентифицирует и проводит товарную экспертизу с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции					
Знать: Знать: товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров, порядок проведения идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты, реферат, доклады
Уметь: Уметь: применять на практике методы испытаний для определения количественного, качественного состава и технических характеристик объектов закупок, проводить идентификацию и товарную экспертизу, систематизировать и анализировать полученные данные составлять и оформлять по результатам экспертизы документ в виде заключения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Владеть: научно-обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; навыками проведения идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-1.1 Знает нормативную базу идентификации и товарной экспертизы объектов закупок					
Знать: Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Тесты, реферат, доклады
Уметь: Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Владеть: навыками использования правовой и норма тивно-технической документации при проведении идентификации и товарной экспертизы в отношении объектов закупок.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1.Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества биологически активных добавок

2.Требования к качеству биологически активных добавок

3.Классификация методов контроля биологически активных добавок, признаки классификации.

4.Роль биологически активных добавок для здоровья человека.

5.Нормативно-законадательная база, регламентирующая разработку, применение и

безопасность БАД.

6.Методы определения показателей качества бАД

7.Нормативно-законадательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.

8.БАД - дополнительные источники белков, аминокислот, ПНЖК и фосфолипидов.

9.Оценка качества и эффективности биологически активных добавок в России и за рубежом

10.Организация контроля качества биологически активных добавок в России

11.Биологически активные добавки к пище. Их значение в обеспечении человека микронутриентами.

12.Экспертиза и гигиеническая сертификация биологически активных добавок

13.Законодательство Российской Федерации в области использования биологически активных добавок.

14. Экспертиза и гигиеническая сертификация биологически активных добавок к пище.

15. Биологически активные вещества пищи в жизни человека.

16.Современные способы рационализации питания.

17.Фармаконутрициология – наука о биологически активных добавках.

18.Понятие и роль биологически активных добавок к пище для организма человека.

19. Классификация и характеристика отдельных групп биологически активных добавок.

20.Функциональные свойства биологически активных добавок.

7.3.2.Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

Вариант 1

1. Значение биологически активных веществ в питании человека.

2. Понятие и роль биологически активных добавок к пище для организма человека.

Вариант 2

1. Обоснуйте понятие и классификацию биологически активных добавок к пище.

2, Какова общая роль и назначение отдельных групп биологически активных добавок к пище?

Вариант 3

1. Охарактеризуйте процедуру экспертизы и гигиенической сертификации биологически активных добавок.

2. Как оценивается качество и эффективность биологически активных добавок в России и за рубежом?

Вариант 4

1.Какие законы и нормативные документы определяют требования в области использования и оборота биологически активных добавок к пище?

2.Значение эубиотиков и характеристика представителей данной группы биолгически активных добавок.

Вариант 5

1. Классификация и характеристика отдельных групп биологически активных добавок к пище.

2.Значение нутрицевтиков и характеристика представителей данной группы биологически активных добавок.

.

Вариант 6

1.Значение парафармацевтиков и характеристика представителей данной группы биологически активных добавок.

2.Как оценивается качество и эффективность биологически активных добавок в России и за рубежом?

Вариант 7

1.Биологически активные добавки, их функциональное назначение. Роль биологически активных добавок для здоровья человека.

2.Нормативно-законадательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.

7.3.3.Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1. Известны и широко распространены способы получения БАД-в (убрать лишнее):

a. физические;

b. микробиологические;

c. химические;

d. биотехнологические.

2. Пищевые добавки – это любые вещества, в нормальных условиях не употребляемые как пища и не используемые как типичные ингредиенты пищи, независимо от наличия у них пищевой ценности, преднамеренно добавляемые в пищу для технических целей в процессе производства, обработки, упаковки или хранения пищевых продуктов. Определить: к какому нормативному документу организации по надзору и контролю за производством пищевых продуктов относится данная выписка:

a. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 01.12.1999;

b. Гигиенические требования по применению пищевых добавок СанПиН 2.3.2.1293-03;

c. Выписка из документов Комиссии ФАО-ВОЗ.

3. По какому признаку в классификации пищевые добавки подразделяются на функциональные классы:

a. по признаку маркировки;

b. по технологическим функциям.

4. По какому признаку в классификации пищевые добавки подразделяются на подклассы:

a. по признаку маркировки;

b. по технологическим функциям.

5. На сколько функциональных классов делятся все пищевые добавки:

a. 25;

b. 24;

c. 13;

d. 6.

6. К какому классу ПД относится следующая дефиниция: «удерживают влагу и предохраняют пищу от высыхания, нейтрализуют влияние атмосферного воздуха с низкой влажностью»:

a. глазирователи;

b. влагоудерживающие агенты;

c. наполнители.

7. К какому классу ПД относится следующая дефиниция: Взаимодействуют с белками сыров с целью предупреждения отделения жира при изготовлении плавленых сыров:

a. геле(желе-)образователи;

b. эмульгирующие соли;

c. загустители.

8. Какой подкласс ПД определяет следующая дефиниция: Поддерживают или сохраняют однородную смесь двух или более несмешиваемых фаз (например, масло-вода в пищевых продуктах):

a. связывающие уплотнители, влаго- и водоудерживающие вещества, стабилизаторы пены;

b. эмульгаторы, мягчители, рассеивающие добавки, поверхностно-активные добавки, смачивающие вещества;

c. уплотнители (растительных тканей).

9. Для гармонизации использования пищевых добавок Европейским Союзом разработана … (вставить необходимое):

a. рациональная система цифровой кодификации ПД;

b. рациональная система цифровой нумерации ПД.

10. Какой литер предшествует трех-, четырехзначному номеру каждой пищевой добавки:

a. «E»;

b. «D»;

c. «A».

11. На сколько типов по целям введения (технологическим функциям) в продукт подразделяются ПД:

a. 6;

b. 4;

c. 7;

d. 3.

12. Какие ПД в соответствии с целями введения в продукт улучшают его внешний вид:

a. загустители; гелеобразователи; стабилизаторы; эмульгаторы; разжижители и пенообразователи;

b. ароматизаторы; подсластители; улучшители вкуса и аромата; кислоты и регуляторы кислотности;

c. красители; стабилизаторы, фиксаторы окраски; глазирователи.

13. Что такое «безопасность пищевых добавок»:

a. совокупность характеристик, которые обуславливают технологические свойства и безопасность пищевых добавок;

b. отсутствие опасности для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений.

14. ДСД (допустимая суточная доза) – это:

a. величина (параметр) потребления, ежедневное поступление которой не оказывает негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни;

b. величина, которую человек может потреблять ежедневно в течение жизни без риска для здоровья, рассчитывается на среднюю величину массы тела человека (60 кг).

15. В чем измеряется показатель предельно допустимой концентрации (ПДК):

a. мг/сут;

b. мг/кг массы человека;

c. мг/кг продукта.

16. Для каких ПД не регламентируется величина ДСП:

a. для ПД, практически не обладающих токсическим действием;

b. для токсичных добавок.

17. Использование пищевых добавок запрещено, если они не прошли соответствующую проверку и не определено их … (вставить необходимое):

a. ПДК (предельно допустимая концентрация);

b. ДСП (допустимое суточное потребление);

c. ДСД (допустимая суточная доза).

18. Биологически активные добавки (БАД) – это:

a. природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

b. природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

19. Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов:



a. используются;

b. не используются.

20. Что понимают под качеством БАД-в к пище:

a. отсутствие опасности для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений;

b. совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства, эффективность и безопасность БАД-в.

21. Является ли оформление регистрационного удостоверения на БАД к пище, присвоение номера, включение в реестр добавок процедурой гигиенической экспертизы и регистрации БАД:

a. является;

b. не является.

22. Должна ли БАД содержать в своем составе стабилизаторы, ароматизаторы и консерванты для детей первых трех лет жизни:

a. да;

b. нет.

23. Сколько процентов должно превысить содержание витаминов, макро- и микроэлементов в БАД, чтобы они вошли в маркируемую этикетку товара:

a. 5 %;

b. 3 %;

c. 0,5 %.

24. Основными видами сырья для БАД является (убрать лишнее):

a. растительное;

b. животное;

c. минеральное;

d. микробиологическое.

25. Какой вид добавок нуждается в потребительской рекламе:

a. пищевые добавки;

b. биологически активные.

26. По сравнению с классификацией пищевых добавок деление БАД-в:

a. условное;

b. прямое.

27. На сколько групп делятся все БАД-ы:

a. 3;

b. 6;

c. 12.

28. Пробиотики – это:

a. источники физиологически активных веществ;

b. источники полезной микрофлоры, т.е. вещества стимулирующие ее рост и развитие;

c. источники живых непатогенных нетоксикогенных микроорганизмов, их структурных компонентов и метаболитов.

29. Все БАД-ы по группам делятся на (убрать лишнее):

a. пробиотики;

b. нутрицевтики;

c. парафармацевтики;

d. пребиотики.

30. Пищевые добавки – это (определить понятие):

a. природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

b. изготовленные промышленным способом смеси одинакового или различного технологического назначения, в состав которых могут входить пищевые продукты (мука, специи, крахмал и т.д.);

c. любые вещества или материалы, которые не являясь пищевыми ингредиентами, преднамеренно используются при переработке сырья и пищевой продукции с целью улучшения технологии.

Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1.Значение контроля для решения проблемы обеспечения качества биологически активных добавок

2.Требования к качеству биологически активных добавок

3.Классификация методов контроля биологически активных добавок, признаки классификации.

4.Роль биологически активных добавок для здоровья человека.

5.Нормативно-законадательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.

6.Методы определения показателей качества бАД

7.Нормативно-законадательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.

8.БАД - дополнительные источники белков, аминокислот, ПНЖК и фосфолипидов.

9.Оценка качества и эффективности биологически активных добавок в России и за рубежом

10.Организация контроля качества биологически активных добавок в России

11.Биологически активные добавки к пище. Их значение в обеспечении человека микронутриентами.

12.Экспертиза и гигиеническая сертификация биологически активных добавок

13.Законодательство Российской Федерации в области использования биологически активных добавок.

14. Экспертиза и гигиеническая сертификация биологически активных добавок к пище.

15. Биологически активные вещества пищи в жизни человека.

16.Современные способы рационализации питания.

17.Фармаконутрициология – наука о биологически активных добавках.

18.Понятие и роль биологически активных добавок к пище для организма человека.

19. Классификация и характеристика отдельных групп биологически активных добавок.

20.Функциональные свойства биологически активных добавок.

7.3.2.Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

Вариант 1

1. Значение биологически активных веществ в питании человека.

2. Понятие и роль биологически активных добавок к пище для организма человека.

Вариант 2

1. Обоснуйте понятие и классификацию биологически активных добавок к пище.

2, Какова общая роль и назначение отдельных групп биологически активных добавок к пище?

Вариант 3

1. Охарактеризуйте процедуру экспертизы и гигиенической сертификации биологически активных добавок.

2. Как оценивается качество и эффективность биологически активных добавок в России и за рубежом?

Вариант 4

1.Какие законы и нормативные документы определяют требования в области использования и оборота биологически активных добавок к пище?

2.Значение эубиотиков и характеристика представителей данной группы биолгически активных добавок.

Вариант 5

1. Классификация и характеристика отдельных групп биологически активных добавок к пище.

2.Значение нутрицевтиков и характеристика представителей данной группы биологически активных добавок.

.

Вариант 6

1.Значение парафармацевтиков и характеристика представителей данной группы биологически активных добавок.

2.Как оценивается качество и эффективность биологически активных добавок в России и за рубежом?

Вариант 7

1.Биологически активные добавки, их функциональное назначение. Роль биологически активных добавок для здоровья человека.

2.Нормативно-законадательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.

7.3.3.Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1. Известны и широко распространены способы получения БАД-в (убрать лишнее):

a. физические;

b. микробиологические;

c. химические;

d. биотехнологические.

2. Пищевые добавки – это любые вещества, в нормальных условиях не употребляемые как пища и не используемые как типичные ингредиенты пищи, независимо от наличия у них пищевой ценности, преднамеренно добавляемые в пищу для технических целей в процессе производства, обработки, упаковки или хранения пищевых продуктов. Определить: к какому нормативному документу организации по надзору и контролю за производством пищевых продуктов относится данная выписка:

a. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 01.12.1999;

b. Гигиенические требования по применению пищевых добавок СанПиН 2.3.2.1293-03;

c. Выписка из документов Комиссии ФАО-ВОЗ.

3. По какому признаку в классификации пищевые добавки подразделяются на функциональные классы:

a. по признаку маркировки;

b. по технологическим функциям.

4. По какому признаку в классификации пищевые добавки подразделяются на подклассы:

a. по признаку маркировки;

b. по технологическим функциям.

5. На сколько функциональных классов делятся все пищевые добавки:

a. 25;

b. 24;

c. 13;

d. 6.

6. К какому классу ПД относится следующая дефиниция: «удерживают влагу и предохраняют пищу от высыхания, нейтрализуют влияние атмосферного воздуха с низкой влажностью»:

a. глазирователи;

b. влагоудерживающие агенты;

c. наполнители.



7. К какому классу ПД относится следующая дефиниция: Взаимодействуют с белками сыров с целью предупреждения отделения жира при изготовлении плавленых сыров:

a. геле(желе-)образователи;

b. эмульгирующие соли;

c. загустители.

8. Какой подкласс ПД определяет следующая дефиниция: Поддерживают или сохраняют однородную смесь двух или более несмешиваемых фаз (например, масло-вода в пищевых продуктах):

a. связывающие уплотнители, влаго- и водоудерживающие вещества, стабилизаторы пены;

b. эмульгаторы, мягчители, рассеивающие добавки, поверхностно-активные добавки, смачивающие вещества;

c. уплотнители (растительных тканей).

9. Для гармонизации использования пищевых добавок Европейским Союзом разработана … (вставить необходимое):

a. рациональная система цифровой кодификации ПД;

b. рациональная система цифровой нумерации ПД.

10. Какой литер предшествует трех-, четырехзначному номеру каждой пищевой добавки:

a. «E»;

b. «D»;

c. «A».

11. На сколько типов по целям введения (технологическим функциям) в продукт подразделяются ПД:

a. 6;

b. 4;

c. 7;

d. 3.

12. Какие ПД в соответствии с целями введения в продукт улучшают его внешний вид:

a. загустители; гелеобразователи; стабилизаторы; эмульгаторы; разжижители и пенообразователи;

b. ароматизаторы; подсластители; улучшители вкуса и аромата; кислоты и регуляторы кислотности;

c. красители; стабилизаторы, фиксаторы окраски; глазирователи.

13. Что такое «безопасность пищевых добавок»:

a. совокупность характеристик, которые обуславливают технологические свойства и безопасность пищевых добавок;

b. отсутствие опасности для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений.

14. ДСД (допустимая суточная доза) – это:

a. величина (параметр) потребления, ежедневное поступление которой не оказывает негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни;

b. величина, которую человек может потреблять ежедневно в течение жизни без риска для здоровья, рассчитывается на среднюю величину массы тела человека (60 кг).

15. В чем измеряется показатель предельно допустимой концентрации (ПДК):

a. мг/сут;

b. мг/кг массы человека;

c. мг/кг продукта.

16. Для каких ПД не регламентируется величина ДСП:

a. для ПД, практически не обладающих токсическим действием;

b. для токсичных добавок.

17. Использование пищевых добавок запрещено, если они не прошли соответствующую проверку и не определено их … (вставить необходимое):

a. ПДК (предельно допустимая концентрация);

b. ДСП (допустимое суточное потребление);

c. ДСД (допустимая суточная доза).

18. Биологически активные добавки (БАД) – это:

a. природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

b. природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

19. Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов:

a. используются;

b. не используются.

20. Что понимают под качеством БАД-в к пище:

a. отсутствие опасности для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений;

b. совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства, эффективность и безопасность БАД-в.

21. Является ли оформление регистрационного удостоверения на БАД к пище, присвоение номера, включение в реестр добавок процедурой гигиенической экспертизы и регистрации БАД:

a. является;



b. не является.

22. Должна ли БАД содержать в своем составе стабилизаторы, ароматизаторы и консерванты для детей первых трех лет жизни:

a. да;

b. нет.

23. Сколько процентов должно превысить содержание витаминов, макро- и микроэлементов в БАД, чтобы они вошли в маркируемую этикетку товара:

a. 5 %;

b. 3 %;

c. 0,5 %.

24. Основными видами сырья для БАД является (убрать лишнее):

a. растительное;

b. животное;

c. минеральное;

d. микробиологическое.

25. Какой вид добавок нуждается в потребительской рекламе:

a. пищевые добавки;

b. биологически активные.

26. По сравнению с классификацией пищевых добавок деление БАД-в:

a. условное;

b. прямое.

27. На сколько групп делятся все БАД-ы:

a. 3;

b. 6;

c. 12.

28. Пробиотики – это:

a. источники физиологически активных веществ;

b. источники полезной микрофлоры, т.е. вещества стимулирующие ее рост и развитие;

c. источники живых непатогенных нетоксикогенных микроорганизмов, их структурных компонентов и метаболитов.

29. Все БАД-ы по группам делятся на (убрать лишнее):

a. пробиотики;

b. нутрицевтики;

c. парафармацевтики;

d. пребиотики.

30. Пищевые добавки – это (определить понятие):

a. природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

b. изготовленные промышленным способом смеси одинакового или различного технологического назначения, в состав которых могут входить пищевые продукты (мука, специи, крахмал и т.д.);

c. любые вещества или материалы, которые не являясь пищевыми ингредиентами, преднамеренно используются при переработке сырья и пищевой продукции с целью улучшения технологии.

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

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

7.4.3 Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.

Оценивание ответов на тест определяется в соответствии с таблицей приведенной ниже:

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21014. - ISBN 978-5-16-018637-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2031744	https://znanium.ru/catalog/document?id=428871
Киселева, С.И. Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Киселева С.И. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. - 48 с. - ЭБС «IPRbooks»	http://www.iprbookshop.ru/44821.html
Смирнова, И.Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнова И.Р., Плаксин Ю.М. - М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2012. - 128 с. - ЭБС «IPRbooks»	https://www.iprbookshop.ru/117648.html
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / под ред. В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - ЭБС «Znanium.com»	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430222
Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: Инфра-М, 2016. - 182 с. - ЭБС «Znanium.com»	http://znanium.com/catalog/product/541927

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1910873	https://znanium.ru/catalog/document?id=418995
Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добровольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 265 с. + Доп. материалы. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/740. - ISBN 978-5-16-006916-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1068801	https://znanium.ru/catalog/document?id=356199
Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 частях. Часть 2. Модуль II. Товарная экспертиза / М. А. Николаева. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 192 с. - ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141782	https://znanium.ru/catalog/document?id=398320
Евдохова, Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. – Минск : Выш. шк., 2013. – 332 с. - ЭБС «Znanium.com»	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508632
Овчинников, А. А. Практические аспекты использования биологически активных добавок в птицеводстве : монография / А. А. Овчинников. — Челябинск : Южно-Уральский государственный аграрный университет, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-88156-882-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/139477.html	https://www.iprbookshop.ru/139477.html

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: https://mkgtu.ru/ - Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://www.government.ru - Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://www.garant.ru/ - Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: http://elibrary.ru/ - Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: //http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2; - Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: http://window.edu.ru/

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Для обучающихся очной формы обучения

Учебный план дисциплины предусматривает проведение лекционных и практических занятий. Материал разбит на разделы, каждый из которых включает лекционный материал, лабораторные работы и перечень тем предназначенных для самостоятельного изучения.

После каждого лекционного занятия обучающийся должен просмотреть законспектированный материал, с помощью учебной литературы, рекомендованных источников сети Интернет разобрать моменты, оставшиеся непонятными, ответить на контрольные вопросы, приводимые в конце каждой темы. В случае если на какие-то вопросы найти ответ не удалось, студент должен обратиться на следующем занятии за разъяснениями к преподавателю.

Практические работы предназначены для закрепления теоретического материала, получения практических навыков, формирования отдельных компетенций. Перед занятием обучающийся должен повторить относящийся к указанной преподавателем теме материал. Во время проведения практического занятия студент должен выполнить все необходимые расчеты, произвести требуемые измерения, провести их обработку и т.д. По итогам выполненной работы необходимо представить результаты преподавателю, ответить на контрольные вопросы, приводимые в методических указаниях к выполнению практических работ.

Для полноценного освоения тем, вынесенных на самостоятельное изучение необходимо пользоваться литературой, имеющейся в библиотеке и рекомендованной преподавателем, доступными источниками электронной библиотечной системы и сети Интернет. В рабочей программе по дисциплине приводится перечень всех изучаемых тем, практических работ, а также основная, дополнительная литература, ссылки на источники из электронной библиотечной системы и сети Интернет. В случае если какие-то вопросы остаются неясными во время аудиторных занятий или консультаций необходимо обратиться к преподавателю.

Промежуточный контроль – экзамен - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

Для обучающихся заочной формы обучения

Аудиторные занятия состоят из лекций и лабораторных работ в период установочной и экзаменационной сессий.

В период установочной сессии студенты знакомятся также с перечнем изучаемых тем, выполняемых лабораторных работ, контрольных вопросов, правилами выполнения заданий, расписанием консультаций.

В период между установочной и экзаменационной сессиями обучающийся знакомится с вынесенными на самостоятельное изучение темами. В случае возникновения вопросов, обучающийся может обратиться к преподавателю лично или по электронной почте. В экзаменационную сессию обучающийся представляет результаты выполнения практических работ, отвечает на вопросы преподавателя по ним.

Промежуточный контроль – экзамен - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

9.3 Рекомендации по работе с рекомендуемой литературой

В рабочей программе содержится перечень всех изучаемых в рамках данного курса тем, лабораторных работ и рекомендованных при их изучении источников. Необходимо помнить, что в конспекте лекций содержится только минимально необходимый теоретический материал, при самостоятельном изучении тем, подготовке к практическим работам и промежуточному контролю необходимо пользоваться рекомендованной как основной и дополнительной литературой, так и источниками электронных библиотечных систем и сети Интернет.

Литература, рекомендуемая в качестве основной, наиболее полно отражает содержание данного курса, поэтому при подготовке необходимо преимущественно пользоваться ею, но отдельные из рассматриваемых вопросов лучше освещены в специальных источниках, которые приводятся в списке дополнительной литературы. Также туда отнесены источники, содержащие необходимый справочный материал, дающие ретроспективный обзор рассматриваемых тем, необходимые при подготовке докладов.

9.4 Рекомендации по работе с тестовой системой

Промежуточное тестирование является одним из видов контроля знаний студентов, позволяющим преподавателю выставить оценку в ведомость учета успеваемости. Преподаватель имеет право проводить дополнительные мероприятия по выявлению достижений студента для обоснованного выставления оценки.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
7-Zip Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
1. Электронная библиотечная система «Консультант студента» (http://www.studentlibrary.ru)
2. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (http://www.iprbookshop.ru)
3. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (http://www.znanium.com).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
. Консультант Плюс – справочная правовая система (http://consultant.ru)
Web of Science (WoS) (http://apps.webofknowledge.com)
Научная электронная библиотека (НЭБ) (http://www.elibrary.ru)
Электронная Библиотека Диссертаций (https://dvs.rsl.ru)
КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru)
Национальная электронная библиотека (http://нэб.рф)

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; Научно-исследовательская лаборатория оценки качества и безопасности сырья и продуктов питания; Лаборатория оценки качества безопасности сырья и пищевых продуктов (1-301) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание учебного корпуса	Холодильник; Хлебопечь LG (для лабораторной выпечки образцов); ИДК-1 (прибор для определения качества клейковины); Прибор Журавлева (для определения пористости хлеба); Лабораторная посуда для проведения органолептической оценки продовольственных товаров; Образцы продовольственных и непродовольственных товаров; Нормативная и справочная литература; Проектор; Экран; Анализатор АКВ-07 МК вольтамперометрический; Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «Кельтран»; Спектрофотометр ПЭ-5400УФ; Ультразвуковой технологический аппарат «Волна»; Хроматограф жидкостной аналитический малогабаритный «Цвет Яуза»; Рефрактометр ИРФ- 454 Б2М; Вибровискозиметр серии SV-10; Микроскоп цифровой стереоскопический панкратический МС-2-ZOOMDigital; pH-Метр МАРК-903; Баня водяная многоместная ТБ-6А; Лабораторная мельница «Вьюга»; Центрифуга лабораторная UC-1412A; Печь электрокамерная ЭКСП-10; Весы аналитические «A&DSCALES Co, LTD; Аппарат Сокслета	7-Zip Свободная лицензияMicrosoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401