МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Волгоградский государственный социально-педагогический университет»
Институт естественнонаучного образования, физической культуры и безопасности жизнедеятельности
Кафедра теории и методики обучения физической культуре и безопасности жизнедеятельности

«УТВЕРЖДАЮ»
Проректор по учебной работе
_____ Ю. А. Жадаев
«30» марта 2022 г.

Продовольственная безопасность

Программа учебной дисциплины

Направление 44.03.05 «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)»

Профили «Физическая культура», «Безопасность жизнедеятельности»

очная форма обучения

Волгоград
2022

Обсуждена на заседании кафедры теории и методики обучения физической культуре и безопасности жизнедеятельности
«12» мая 2022 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой _____ Семенко Н.В. «12» мая 2022 г.
(подпись) (зав. кафедрой) (дата)

Рассмотрена и одобрена на заседании учёного совета института естественнонаучного образования, физической культуры и безопасности жизнедеятельности
«23» мая 2022 г. , протокол № 10

Председатель учёного совета Т.Н. Бурцева _____ «23» 05 2022 г.
(подпись) (дата)

Утверждена на заседании учёного совета ФГБОУ ВО «ВГСПУ»
«30» мая 2022 г. , протокол № 13

Отметки о внесении изменений в программу:

Лист изменений № _____ _____ _____ _____
(подпись) (руководитель ОПОП) (дата)

Лист изменений № _____ _____ _____ _____
(подпись) (руководитель ОПОП) (дата)

Лист изменений № _____ _____ _____ _____
(подпись) (руководитель ОПОП) (дата)

Разработчики:
Ефремова Елена Николаевна, канд. с.-х. наук, доцент кафедры "Теории и методики обучения физической культуре и безопасности жизнедеятельности" ФГБОУ ВО ВГСПУ.

Программа дисциплины «Продовольственная безопасность» соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 44.03.05 «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)» (утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 22 февраля 2018 г. N 125) и базовому учебному плану по направлению подготовки 44.03.05 «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)» (профили «Физическая культура», «Безопасность жизнедеятельности»), утверждённому Учёным советом ФГБОУ ВО «ВГСПУ» (от 30 мая 2022 г., протокол № 13).

1. Цель освоения дисциплины

Формирует знания о теоретических и практических вопросах безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, необходимых в исследовательской, правовых, экономических и организационных аспектах концепции продовольственной безопасности России.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Продовольственная безопасность» относится к вариативной части блока дисциплин.

Для освоения дисциплины «Продовольственная безопасность» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Концептуальные основы безопасности жизнедеятельности», «Основы медицинских знаний», «Первая помощь пострадавшим», «Выживание в экстремальных условиях».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Безопасный отдых туризм», «Гражданская оборона», «Природные опасности и защита от них», «Психологическая безопасность», «Социальные опасности, профилактика и защита от них», «Техногенные опасности и защита от них», «Экологическая безопасность», «Физкультурно-спортивные сооружения», прохождения практик «Учебная (ознакомительная) практика», «Учебная (предметно-содержательная) практика».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

– способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

– о биологической безопасности сырья и продуктов питания; о разновидности ксенобиотиков из окружающей среды; о токсических веществах, образующихся при технологической обработке продовольственного сырья и хранении пищевых продуктов; о принципах безопасности сырья, пищевых добавок;

– о ведомственном и правовом контроле за безопасностью сырья и продуктов животного происхождения; обеспечение контроля качества продовольственных товаров; о загрязнении продовольственного сырья и пищевых продуктов ксеноибиотиками химического и биологического происхождения;

– загрязнение химическими элементами; о способах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую среду;

уметь

– осуществлять сбор, обработку, анализ, систематизацию научно-технической информации по рассматриваемой теме;

– проводить стандартные испытания по определению показателей качества сырья и готовой продукции;

– разрабатывать и реализовывать мероприятия по обеспечению безопасности сырья и готовой продукции;

владеть

– терминами и понятиями продовольственной безопасности при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции и обосновании технологий производства;

– методами аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания;

– навыками аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств сельскохозяйственной продукции.

4. Объём дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		2
Аудиторные занятия (всего)	28	28
В том числе:		
Лекции (Л)	10	10
Практические занятия (ПЗ)	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	–	–
Самостоятельная работа	40	40
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации		ЗЧ
Общая трудоемкость часы	72	72
зачётные единицы	2	2

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела дисциплины
1	Безопасность пищевых продуктов и критерии их оценки	Общие сведения о дисциплине. Понятие безопасности продовольственного сырья и продуктов питания
2	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов радиоактивными загрязнителями	Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья
3	Загрязнение химическими элементами	Загрязнение химическими элементами. Загрязнение сырья веществами, применяемыми в растениеводстве. Загрязнение нитраты, нитриты, нитрозамины. Причины отравлений

5.2. Количество часов и виды учебных занятий по разделам дисциплины

№	Наименование раздела	Лекц.	Практ.	Лаб.	СРС	**Всего**

п/п	дисциплины		зан.	зан.		
1	Безопасность пищевых продуктов и критерии их оценки	2	6	–	10	18
2	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов радиоактивными загрязнителями	4	6	–	20	30
3	Загрязнение химическими элементами	4	6	–	10	20

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

6.1. Основная литература

1. Серегин, И. Г. Основы продовольственной безопасности России и системы менеджмента качества в соответствии с требованиями национальных и международных стандартов : учебное пособие / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 412 с. — ISBN 978-5-906371-10-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/117660.html.

2. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. — 3-е изд. — Москва : Лаборатория знаний, 2020. — 442 с. — ISBN 978-5-00101-697-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/12229.html .

3. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/100001.html.

6.2. Дополнительная литература

1. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с.

2. Гунькин, В. А. Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции : учебное пособие / В. А. Гунькин, Г. М. Суслянок. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-6046938-4-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/116125.html.

7. Ресурсы Интернета

Перечень ресурсов Интернета, необходимых для освоения дисциплины:

1. Образовательный портал Волгоградского государственного социально-педагогического университета. URL: http://edu.vspu.ru.
2. Портал учебной документации Волгоградского государственного социально-педагогического университета. URL: http://matrix19.vspu.ru.
3. Список социальных сайтов. URL. https://psysocwork.ru/.
4. Тематические учебно-методические материалы. URL. http://soc-work.ru/.
5. Электронная библиотечная система IPRbooks. URL: http://iprbookshop.ru.

8. Информационные технологии и программное обеспечение

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

1. Пакет офисных приложений (редактор текстовых документов, презентаций, электронных таблиц).
2. Дистанционное консультирование СРС на образовательном портале ВГСПУ http://edu.vspu.ru.
3. Технологии разработки и публикации сетевых документов.
4. Технологии электронной почты (асинхронное взаимодействие в сети Интернет).

9. Материально-техническая база

Для проведения учебных занятий по дисциплине «Продовольственная безопасность» необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

1. Аудитория для проведения самостоятельной работы студентов с доступом к сети Интернет.
2. Комплект переносного презентационного оборудования.
3. Учебная аудитория для проведения практических занятий.
4. Учебная аудитория с мультимедийной поддержкой для проведения лекционных занятий.
5. Учебная аудитория с мультимедийной поддержкой для проведения практических занятий.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Продовольственная безопасность» относится к вариативной части блока дисциплин. Программой дисциплины предусмотрено чтение лекций и проведение практических занятий. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Лекционные занятия направлены на формирование глубоких, систематизированных знаний по разделам дисциплины. В ходе лекций преподаватель раскрывает основные, наиболее сложные понятия дисциплины, а также связанные с ними теоретические и практические проблемы, даёт рекомендации по практическому освоению изучаемого материала. В целях качественного освоения лекционного материала обучающимся рекомендуется составлять конспекты лекций, использовать эти конспекты при подготовке к практическим занятиям, промежуточной и итоговой аттестации.

Практические занятия являются формой организации педагогического процесса, направленной на углубление научно-теоретических знаний и овладение методами работы, в процессе которых вырабатываются умения и навыки выполнения учебных действий в сфере изучаемой науки. Практические занятия предполагают детальное изучение обучающимися отдельных теоретических положений учебной дисциплины. В ходе практических занятий формируются умения и навыки практического применения теоретических знаний в конкретных ситуациях путем выполнения поставленных задач, развивается научное мышление и речь, осуществляется контроль учебных достижений обучающихся.

При подготовке к практическим занятиям необходимо ознакомиться с теоретическим материалом дисциплины по изучаемым темам – разобрать конспекты лекций, изучить литературу, рекомендованную преподавателем. Во время самого занятия рекомендуется активно участвовать в выполнении поставленных заданий, задавать вопросы, принимать участие в дискуссиях, аккуратно и своевременно выполнять контрольные задания.

Контроль за качеством обучения и ходом освоения дисциплины осуществляется на

основе рейтинговой системы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов. Рейтинговая система предполагает 100-балльную оценку успеваемости студента по учебной дисциплине в течение семестра, 60 из которых отводится на текущий контроль, а 40 – на промежуточную аттестацию по дисциплине. Критериальная база рейтинговой оценки, типовые контрольные задания, а также методические материалы по их применению описаны в фонде оценочных средств по дисциплине, являющемся приложением к данной программе.

11. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся является неотъемлемой частью процесса обучения в вузе. Правильная организация самостоятельной работы позволяет обучающимся развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивает высокий уровень успеваемости в период обучения, способствует формированию навыков совершенствования профессионального мастерства.

Самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время включает в себя подготовку к аудиторным занятиям, а также изучение отдельных тем, расширяющих и углубляющих представления обучающихся по разделам изучаемой дисциплины. Такая работа может предполагать проработку теоретического материала, работу с научной литературой, выполнение практических заданий, подготовку ко всем видам контрольных испытаний, выполнение творческих работ.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине представлено в рабочей программе и включает в себя:

– рекомендуемую основную и дополнительную литературу;

– информационно-справочные и образовательные ресурсы Интернета;

– оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

Конкретные рекомендации по планированию и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Продовольственная безопасность» представлены в методических указаниях для обучающихся, а также в методических материалах фондов оценочных средств.

12. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств, включающий перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы является приложением к программе учебной дисциплины.