

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И  
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт Пищевых производств  
Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:  
Директор института  
Матюшев В.В.  
31 марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ  
Пыжикова Н.И.  
31 марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Экологическая экспертиза**

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства  
и переработки сельскохозяйственной продукции  
(код, наименование)

Профиль Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Курс **1**

Семестр **1**

Форма обучения очная

Квалификация выпускника бакалавр

Красноярск, 2022

Составитель: Лесовская Марина Игоревна, д.б.н., профессор «21» марта 2022 г.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и профессиональных стандартов 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции, 40.062 Специалист по качеству продукции, 13.017 Агроном

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «25» марта 2019 г.

Зав. кафедрой Матюшев В.В., д.т.н., профессор «25» 03 2022 г.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., к.т.н., доцент «25» марта 2022 г.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Матюшев В.В., д.т.н., профессор «25» марта 2022 г.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	<b>АННОТАЦИЯ</b> .....	4
1	<b>МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	4
2	<b>ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	4
3	<b>ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	6
4	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	6
	4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	6
	4.2. Содержание модулей дисциплины .....	7
	4.3. Лекционные занятия.....	7
	4.4. Лабораторные занятия .....	7
	4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....	8
5	<b>ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</b> .....	9
6	<b>УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	9
	6.1. Карта обеспеченности литературой.....	10
	6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» .....	11
	6.3. Программное обеспечение.....	11
7	<b>КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> .....	12
8	<b>МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
9	<b>МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	12
	9.1. Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся .....	12
	9.2. Методические рекомендации по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	13

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «*Экологическая экспертиза*» относится к блоку «ФТД. Факультативы» части, формируемой участниками образовательных отношений по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина реализуется в Институте пищевых производств кафедрой товароведения и управления качеством продукции АПК.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций **ОПК-2; ОПК-3; ПК-12** выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с оценкой качества окружающей среды для получения экологически чистых продуктов питания, экологической стандартизацией, сертификацией и экологическим аудитом.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме **зачёта**.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа. Программой дисциплины предусмотрены лабораторные занятия (36 ч.) занятия и 36 ч. самостоятельной работы студента.

### **1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Дисциплина «*Экологическая экспертиза*» относится к блоку «ФТД. Факультативы» части, формируемой участниками образовательных отношений по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина «*Экологическая экспертиза*» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Экология и охрана окружающей среды», «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции».

Особенностью дисциплины является её мультидисциплинарный характер.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

### **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Целью дисциплины «*Экологическая экспертиза*» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области оценки состояния окружающей среды для практической деятельности при исследовании и оценке свойств сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.

Задачи дисциплины включают изучение: нормативной базы в области экологической экспертизы; основных критериев оценки окружающей среды; методов оценки экономического ущерба при загрязнении окружающей среды.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p><b>ОПК-2</b> Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1<sub>ОПК-2</sub> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: нормативную базу осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>
	<p>ИД-2<sub>ОПК-2</sub> Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства</p>	<p>Уметь: вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде; оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>
	<p>ИД-3<sub>ОПК-2</sub> Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Владеть: методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства</p>
	<p>ИД-4<sub>ОПК-2</sub> Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства. ИД-5<sub>ОПК-2</sub> Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде</p>	
<p><b>ОПК-3</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов</p>	<p>ИД-1<sub>ОПК-3</sub> Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>	<p>Знать: требования безопасных условий труда и условия профилактики профессиональных заболеваний; основные факторы экологического риска и пути его снижения</p>
	<p>ИД-2<sub>ОПК-3</sub> Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве</p>	<p>Уметь: выявлять основные проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов</p>
	<p>ИД-3<sub>ОПК-3</sub> Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов</p>	<p>Владеть: методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве</p>
	<p>ИД-4<sub>ОПК-3</sub> Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>	
<p><b>ПК-12</b> Организация работ по контролю состояния оборудования и технологической оснастки</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-12</sub> Использует актуальные нормативные и методические документы при организации работ по контролю состояния оборудования и технологической оснастки;</p>	<p>Знать: нормативно-методическую базу организации работ по контролю состояния оборудования и технологической оснастки</p>
	<p>ИД-2<sub>ПК-12</sub> Применяет измерительное оборудование, необходимое для проведения измерений;</p>	<p>Уметь: оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями и определять перио-</p>

	ИД-3 <sub>ПК-12</sub> Оформляет производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями и определяет периодичность поверки (калибровки) средств измерений, соответствие характеристик оборудования нормативным документам; ИД-4 <sub>ПК-12</sub> Организует периодические проверки оборудования, контроль обеспечения и поддержания качества технологической оснастки, соблюдения графиков проверки на точность производственного оборудования и оснастки, состояния средств измерений, их наличия на рабочих местах, своевременного представления для государственной поверки	дичность поверки (калибровки) средств измерений, соответствие характеристик оборудования нормативным документам
		Владеть: расчётными методиками для проведения измерений; приёмами контроля обеспечения и поддержания качества технологической оснастки

Реализация в дисциплине «*Экологическая экспертиза*» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания», должна формировать следующие компетенции:

### 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2

#### Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 1
<b>Общая трудоемкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
Лабораторные занятия (ЛЗ)/ в том числе в интерактивной форме	1	36	36
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов	0,36	13	13
самоподготовка к тестированию	0,39	14	14
подготовка к зачёту	0,25	9	9
<b>Вид контроля:</b>			зачет

### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3 - Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1 Экологическая безопасность среды как условие безопасности пищевой продукции</b>				
Модульная единица 1 Нормативно-законодательная база экологической экспертизы	34		16	18
Модульная единица 2 Методологическая база экологической экспер-	38		20	18

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
ТИЗЫ				
<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

#### 4.2. Содержание модулей дисциплины

##### МОДУЛЬ 1. Экологическая безопасность среды как условие безопасности пищевой продукции

###### Модульная единица 1. Нормативно-законодательная база экологической экспертизы

Конкурентоспособность рынка отечественной экологически чистой продукции. Базовые принципы производства органической продукции. «Зелёный камуфляж» и *greenwashing* ("зеленое отмывание"). Организации, продвигающие экологическое агропроизводство в мире. Механизмы саморегуляции здоровья окружающей среды. Нормирование качества ОПС. Нормативы показателей предельно-допустимых воздействий на окружающую среду. Классификация нормативов. Понятие стандартизации. Понятие экологического мониторинга. Локальный, региональный и глобальный уровни мониторинга. Экологическая экспертиза как процесс установления соответствия намечаемой хозяйственной и иной деятельности экологическим требованиям. Цели и задачи экологической экспертизы. Современные методы оценки воздействия на окружающую среду и экологической экспертизы. Комбинирование и взаимное обогащение методов. Оценка уровня экологической безопасности предприятия.

###### Модульная единица 2. Методологическая база экологической экспертизы

Оценка воздействия на окружающую среду (ОВОС) как основа экологической экспертизы проектов. Основные принципы ОВОС. Стадии и этапы проведения ОВОС. Критерии предоставления информации по ОВОС. Верификация данных. Оценка полноты и качества ОВОС. Проверка качества документации по экологической экспертизе. Использование промежуточных и окончательных результатов экологической экспертизы. Теоретические и методические основы оценки экологического риска технических проектов при экологической экспертизе. Методы оценки экологического риска. Основные фазы процедуры оценки экологического риска. Инструменты экологической экспертизы. Аудит природопользования Экологическая маркировка за рубежом и в России.

#### 4.3. Лекционные занятия: не предусмотрены

#### 4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5 – Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1 Экологическая безопасность среды как условие безопасности пищевой продукции</b>			
	Модульная единица 1. <b>Нормативно-законодательная база экологической экспертизы</b>	Занятие № 1. Экологические кейсы	Защита отчёта по результатам выполнения лабораторной работы	4
		Занятие № 2. Структура и содержание №174-ФЗ от 23.11.95 «Об экологической экспертизе»		4
		Занятие № 3. Экспертиза ущерба агроценозам от сточных вод		4
		Занятие № 4. Экспертиза вреда экосистемам от промышленных выбросов: расчёт по монозагрязнителю		4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 2. <b>Методологическая база экологической экспертизы</b>	Занятие № 5. Экспертиза предотвращённого ущерба здоровью людей	Защита отчёта по результатам выполнения практической работы	4
		Занятие № 6. Экспертиза экологичности предприятий		4
		Занятие № 7. Экспертиза ущерба почвам агроценозов		4
		Занятие № 8. Ранжирование социально-экологических рисков		8
	<b>ИТОГО</b>			<b>36</b>

#### 4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

- Предусмотрены следующие формы организации самостоятельной работы студентов:
- самостоятельное изучение тем и разделов, включая работу с конспектами лекций, учебной литературы и интернет-ресурсов;
  - самоподготовка к тестированию по материалам, размещённым в ЭОС Moodle;
  - подготовка к зачету.

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>Модуль 1 Экологическая безопасность среды как условие безопасности пищевой продукции</b>			
1	Модульная единица 1. <b>Нормативно-законодательная база экологической экспертизы</b>	№2300-1ФЗ от 07.02.1992 (ред. от 18.07.2019) «О защите прав потребителей» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, №3, ст.140)	2
2		№29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, №2, ст.150)	3
3		№52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. 26.07.2019) (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, №14, ст.1650)	2
4		№3-ФЗ от 09.01.1996 «О радиационной безопасности населения» (РГ от 17.01.96)	3
5		самоподготовка к тестированию	3
6	Модульная единица 2. <b>Методологическая база экологической</b>	Постановление Правительства РФ №554 от 24.06.«Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании»	3
7		Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 56104-2014 «Продукты пищевые органические»	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
8	<b>экспертизы</b>	СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	3
9		ГН 2.3.3.972-00 «2.3.3. Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 29 апреля 2000 г.)	4
10		Подготовка к зачёту	9
<b>ВСЕГО</b>			<b>36</b>

## 5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Таблица 7

### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-2	-	1-3	1-3	тестирование защита лабораторной работы зачёт
ОПК-3	-	4-5	4-5	
ПК-12	-	6-8	6-8	

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1. Карта обеспеченности литературой

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПКНаправление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукцииДисциплина Экологическая экспертиза

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр	Библ.	Каф.		
Практические работы, самостоятельная работа студентов	Охрана окружающей среды: учебное пособие	Коротченко И.С.	Красноярск: КрасГАУ	2014	+	+	+	+	20	70+ электр.
	Экологическая экспертиза: учебное пособие	Лесовская М.И.	Красноярск: КрасГАУ	2022	+	+	+	+	20	20
	Экологическая экспертиза: краткий курс лекций	Коротченко И С.	Красноярск: КрасГАУ	2016	+	+	+		20	30+ электр.
	Контроль качества продуктов питания: учебное пособие	Кутырев Г.А.	Казань: КНИТУ	2012		+	+		20	электр.
	Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие	Чепелев Н.И.	Красноярск: КрасГАУ	2014		+	+		20	38+ электр.
	Безопасность жизнедеятельности: учебник	Занько Н.Г. Малаян К.Р. Русак О.Н.	С.-Пб.: Лань	2022		+	+		20	электр.
	Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие	Рензяева Т. В.	С.-Пб.: Лань	2020		+	+		20	электр.

Зав. библиотекой \_\_\_\_\_ Зорина Р.А.

## **6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Электронная библиотечная система «Лань». e.lanbook.com
2. Электронная библиотечная система «Юрайт». www.biblio-online.ru/
3. Электронная библиотечная система «AgriLib». http://ebs.rgazu.ru/
4. Национальная электронная библиотека. http://нэб.пф/
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. elibrary.ru
6. Справочно-правовая система КонсультантПлюс http://www.consultant.ru
7. Информационно – аналитическая система «Статистика». www.ias-stat.ru
8. Информационно-аналитическая система Росстат https://rosstat.gov.ru/
9. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии https://www.rst.gov.ru/portal/gost/
10. Единая база ГОСТов РФ. ГОСТ эксперт – https://gostexpert.ru/
11. Информационная система МЕГАНОРМ – https://meganorm.ru/
12. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации ТЕХЭКСПЕРТ http://docs.cntd.ru/.
13. www.stq.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
14. www.foodprom.ru Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
15. www.spros.ru Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

## **6.3. Программное обеспечение**

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
4. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

## 7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

**Текущая аттестация** обучающихся проводится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине «Экологическая экспертиза» в следующих формах:

- защита лабораторной работы;
- тестирование по тематическим разделам дисциплины.

**Промежуточный контроль** по дисциплине «Экологическая экспертиза» проходит в форме зачёта (тестирование). Учитывается количество баллов, набранных обучающимися в течение семестра.

Критерии выставления оценок: 50 баллов за модуль – допускается к сдаче зачёта, менее 50 баллов – не допускается к сдаче зачёта.

Обучающийся, пропустивший лабораторные занятия, обязан отработать их в установленное преподавателем время и защитить отчёт по работе, за что будут начислены недостающие баллы.

### Рейтинг-план

неделя	лекции	лабораторные занятия	самоконтроль по тестам	итоговое тестирование	всего
1-2	0,5	0,5			
3-4	0,5	0,5			
5-6	0,5	0,5			
7-8	0,5	0,5	10		
9-10	0,5	0,5	10		
<b>1 сем</b>	<b>2,5</b>	<b>2,5</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>25</b>
11-12	0,5	0,5	10		
13-14	0,5	0,5	10		
15-16	0,5	1	10		
17-18	0,5	1		20	20
<b>2 сем</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	<b>55</b>
<b>итог</b>	<b>4,5</b>	<b>5,5</b>	<b>50</b>	<b>40</b>	<b>100</b>

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специализированные аудитории, оснащённые мультимедиа-оборудованием и доступом к *web*-ресурсам, лабораторное оборудование, набор презентаций, информационные стенды, иллюстрации, тестовые задания, раздаточный материал (схемы, таблицы, иллюстрации, тестовые задания, контрольные вопросы, тексты ГОСТов, законов, монографии, статьи, тезисы), информационные Интернет-ресурсы.

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

### 9.1. Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины учебным планом отводится **144** ч. При этом 50% времени отводится на аудиторные занятия. При преподавании дисциплины методически целесообразно акцентировать внимание студентов на наиболее значимые темы. Лекции и практические занятия необходимо иллюстрировать большим количеством наглядностей, что позволит лучше усвоить материал.

Лекционный курс знакомит с основными положениями дисциплины, нововведениями. Лабораторные занятия помогут студентам овладеть практическими навыками работы

с информационными ресурсами, нормативными документами, методическими указаниями.

Студентам рекомендуется ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой. Предмет рекомендуется изучать, составляя краткий конспект при подготовке к лабораторным занятиям. Подготовка к предстоящему занятию с помощью конспектов, использование различных методов контроля полученной информации способствует более эффективному усвоению учебного материала. По отдельным темам составляется расширенный конспект в соответствии с заданием преподавателя. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время практических работ. Конспект поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к зачёту. Запоминать специальную терминологию обязательно, приветствуется ведение словарика. Итогом выполнения теоретической подготовки служит самотестирование.

Студентам предлагается работать в малых группах и в парах при изучении нормативных документов и для составления учебно-поисковой документации по отдельным предприятиям и видам пищевой продукции (по выбору студентов).

## **9.2. Методические рекомендации по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li></ul>
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме увеличенных шрифтом;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла;</li></ul>
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"><li>• в печатной форме;</li><li>• в форме электронного документа;</li><li>• в форме аудиофайла.</li></ul>

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины  
**Экологическая экспертиза**

Институт пищевых производств Красноярского ГАУ  
программа подготовки студентов по направлению 35.03.07  
*Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,*  
профиль: *Управление качеством и безопасностью продуктов питания*

Рабочая программа по дисциплине «**Экологическая экспертиза**» соответствует рекомендациям научно-методического совета по сельскохозяйственному образованию и рекомендациям Министерства образования и науки России по указанной программе в соответствии с современным компетентностным подходом в рамках ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 – *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*, профиль: *Управление качеством и безопасностью продуктов питания*.

Рабочая программа включает все необходимые разделы, предписанные государственным стандартом.

Структура и содержание дисциплины оформлены в соответствии с модульным принципом.

Рабочая программа изложена ясным языком, хорошо оформлена.

Перечень рекомендуемой литературы соответствует книгообеспеченности дисциплины библиотечными фондами.

В связи с вышеизложенным считаю, что рабочая программа по дисциплине «**Экологическая экспертиза**» полностью соответствует образовательным задачам подготовки студентов по направлению 35.03.07 – *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*, профиль: *Управление качеством и безопасностью продуктов питания* и рекомендую её к использованию в учебном процессе.

Рецензент

д.б.н., профессор,  
профессор кафедры экологии и природопользования  
Института экологии и географии  
ФГАОУ ВО «Сибирский Федеральный Университет»



Мучкина Елена Яковлевна