

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.04.2021 20:21:11
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb17c3af504646e48366b6c08c1293174c109e

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ имени В.Я.ГОРИНА»**

«УТВЕРЖДАЮ»



Доктор экономических наук

Т.И. Наседкина

07 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине
«Отраслевая стандартизация
и сертификация»**

**направление подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение
(по отраслям)
направленность (профиль) Сельское хозяйство: технология
производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

Квалификация - «бакалавр (программа прикладного бакалавриата)»

Год начала подготовки - 2018

Майский, 2018


Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 - Профессиональное обучение (по отраслям, уровень бакалавриата), утвержденного и введенного в действие приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1085 от 01.10.2015 г.;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. №301;
- профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного и введенного в действие приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г №608н;
- основной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по специальности 44.03.04 «Профессиональное обучение (сельское хозяйство: технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции)».

Составитель: канд. с/х наук, доцент кафедры Смирнова В.В.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 2 » 07 2018 г., протокол № 12

Зав. кафедрой, доцент, к. с./х. н.  Сидельникова Н. А.

Согласована с выпускающей кафедрой профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин

« 4 » 07 2018 г., протокол № 11

Зав. кафедрой к.п.н., доцент



Никулина Н.Н.

Одобрена методической комиссией экономического факультета

« 6 » 07 2018 г., протокол № 12

Председатель методической комиссии

экономического факультета



Черных А.И.

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины – формирование представлений, знаний, умений в области стандартизации, метрологии, сертификации, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования ее качества в соответствии с требованиями современных нормативно-технических документов.

1.2. Задачи:

Задачами дисциплины является изучение

- основ стандартизации, метрологии и сертификации;
- стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции;
- управления качеством продукции в сельском хозяйстве.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина «Отраслевая стандартизация и сертификация» относится к дисциплинам вариативной части (Б1.В.08.) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Общая зоотехния
	2. Технология комбикормов
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ общие базовые сведения по технологии производства продукции растениеводства и животноводства;➤ сорта растений и породы животных, возделываемые и разводимые в Белгородской области;➤ основные направления переработки продукции растениеводства и животноводства; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ оценивать качество продукции растениеводства и продуктов ее переработки;➤ оценивать качество продукции животноводства и продуктов ее переработки; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ методами определения качества продукции растениеводства и животноводства;➤ методиками расчета способа хранения и убыли

	при хранении продукции растениеводства и животноводства
--	---

**III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ**

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4	Способностью организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно – правовой основе	<p>Знать : организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, государственную систему стандартизации и сертификации, качественные характеристики растениеводческой продукции, правила сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов;</p>
		<p>Уметь : уметь пользоваться стандартами, оценивать качество сельскохозяйственной продукции, применять нормативно-технические документы</p>
		<p>Владеть: Методами определения качества продукции растениеводства и животноводства в соответствии с действующими государственными стандартами</p>
ПК--33	Готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности	<p>Знать: организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;</p>
		<p>Уметь: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими НД, оценивать качество и безопасность</p>

		<p>сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам повышения качества продукции;</p>
		<p>Владеть: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>

IV. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

4.1. Распределение объема учебной работы по очной форме обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	Очная
Семестр (курс) изучения дисциплины	3
Общая трудоемкость, всего, час	108
<i>зачетные единицы</i>	4
Контактная работа обучающихся с преподавателем	
Аудиторные занятия (всего)	58
В том числе:	
Лекции	-
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	36
Внеаудиторная работа (всего)	
В том числе:	18
Консультации согласно графику кафедры	18
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (курсовая работа, РГЗ и др.)</i>	-
Промежуточная аттестация	4
В том числе:	
Зачет	4
Экзамен (на 1 группу)	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-
Самостоятельная работа обучающихся	
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	50
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	-
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	20
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	30
Подготовка к зачету	-

4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час				
	Очная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. акт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6
Всего по дисциплине	108	-	36	22	50
Модуль 1. «Базовые вопросы стандартизации и сертификации»	22	-	-	6	16
1. Основы стандартизации	6	-	-	Консультации	6
2. Качество и контроль качества сельскохозяйственной продукции	4	-	-		4
3. Потребительские свойства продукции	6	-	-		4
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	-		2
Модуль 2. «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»	46	-	30	6	10
1. Стандартизация и сертификация зерна	34	-	28	Консультации	6
2. Стандартизация и сертификация плодовоовощной продукции	14	-	2		12
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	2	-	-		2
Модуль 3 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»	26	-	6	6	14
1. Стандартизация и сертификация молока и продуктов его переработки	6	-	2	Консультации	4
2. Стандартизация и сертификация мяса и продуктов его переработки	8	-	4		4
3. Стандартизация шерсти	4	-	-		4
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>	2	-	-		2
<i>Подготовка реферата, доклада</i>	10				10
Зачет	4	-	-	4	-

4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы, час				
	Всего	Лекции	Лабор.-практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6
Всего по дисциплине	108	-	36	22	50
Модуль 1. «Базовые вопросы стандартизации и сертификации»	22	-	-	6	16
1. Основы стандартизации	2	-	-	Консультации	2
2. Межгосударственная система стандартизации	2	-	-		2
3. Международная и региональная стандартизация	2	-	-		2
4. Качество и контроль качества сельскохозяйственной продукции	2	-	-		2
5. Методы определения качества продукции	2	-	-		2
6. Потребительские свойства продукции	2	-	-		2
7. Показатели безопасности пищевого сырья и сельскохозяйственной пищевой продукции	2	-	-		2
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	-		2
Модуль 2. «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»	46	-	30	6	10
1. Стандартизация и сертификация зерна	2	-	-	Консультации	2
2. Характеристика поврежденного неполноценного зерна	2	-	-		2
3. Нормирование качества зерна зерновых культур	2	-	2		-
4. Особенности стандартизации зерновых культур	2	-	-		2
5. Оценка кондиционности и расчет стоимости партии зерна	2	-	2		-
6. Изучение методики отбора проб зерна, методик определения обязательных показателей качества зерна (цвет, запах, влажность, зараженность, засоренность)	4	-	4		-
7. Изучение методик определения специфических показателей качества зерна (натура, стекловидность, массовая доля клейковины и ее качество, число падения)	4	-	4		-
8. Изучение методик определения качества пшеничной и ржаной муки. Оценка качества муки.	4	-	2		-
9. Изучение ассортимента муки	2	-	2		-
10. Изучение методик определения качества круп. Оценка качества различных видов круп.	4	-	2		-
11. Изучение ассортимента круп	2	-	2		-
12. Изучение методик определения качества хлеба. Оценка качества различных видов хлеба.	2	-	2		-
13. Изучение ассортимента хлеба	2	-	2		-
14. Ассортимент растительных масел	2	-	2		-
15. расчет производственных потерь при производстве растительных масел	2	-	2		-
14. Стандартизация и сертификация плодоовощной продукции	2	-	-		2
15. Особенности стандартизации картофеля	2	-	-	2	
16. Особенности стандартизации плодов	2	-	-	2	

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы, час				
	Всего	Лекции	Лаб.-практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6
17. Особенности стандартизации овощей	2	-	-		2
18. Оценка кондиционности партии сахарной свеклы	2	-	2		-
19. Особенности стандартизации технических культур	2	-	-		2
20. Особенности стандартизации растительных кормов	2	-	-		2
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	2	-	-		2
Модуль 3 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»	26	-	6	6	14
1. Стандартизация и сертификация молока и продуктов его переработки	2	-	-	<i>Консультации</i>	2
2. Подтверждение соответствия молока требованиям технического регламента	2	-	-		2
3. Изучение методик определения качества молока и молочных продуктов.	2	-	2		-
4. Изучение методик определения качества мяса и мясных продуктов. Оценка качества мяса.	2	-	2		-
5. Изучение методик определения качества яиц. Оценка качества яиц.	2	-	2		-
6. Изучение ассортимента яиц	2	-	-		2
7. Стандартизация и сертификация мяса и продуктов его переработки	2	-	-		-
8. Клеймение, упаковка и хранение мяса	2	-	-		2
9. Стандартизация шерсти	2	-	-		2
10. Правила приемки, упаковка и хранение шерсти	2	-	-		2
<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>	2	-	-	2	
<i>Реферат, доклад</i>	10				10
<i>Зачет</i>	4	-	-	4	

V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (дневная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ.заня	Внеаудиторн. раб.	Самост. работа		
Всего по дисциплине		ПК-4 ПК -33	108	-	36	22	50	Зачет	100
<i>I. Входной рейтинг</i>								Устный опрос	5
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	60
Модуль 1. «Базовые вопросы стандартизации и сертификации»		ПК-4 ПК -33	22	-	-	6	16		20
1. Основы стандартизации			6	-	-	-	6	устный опрос	
2. Качество и контроль качества сельскохозяйственной продукции			4	-	-	-	4	устный опрос	
3. Потребительские свойства продукции			4	-	-	-	4	устный опрос	
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>			2	-	-	-	2	Тестирование устный опрос	
Модуль 2. «Стандартизация и сертификация продукции»		ПК-4 ПК -33	46	-	30	6	10		20
1. Стандартизация и сертификация зерна			34	-	28	-	6	устный опрос	
2. Стандартизация и сертификация плодоовощной продукции			14	-	2	-	12	устный опрос	
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>			2	-	-	-	2	Тестирование устный опрос	
Модуль 3 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»		ПК-4 ПК -33	26	-	6	6	14		20
1. Стандартизация и сертификация молока и продуктов его переработки			6	-	2	-	4	устный опрос	
2. Стандартизация и сертификация мяса и продуктов его переработки			8	-	4	-	4	устный опрос	
3. Стандартизация шерсти			4	-	-	-	4	устный опрос	

<i>Итоговое занятие по модулю 3</i>		2	-	-	-	2	Тестирование, устный опрос	
III. Творческий рейтинг		10	-	-	-	10		5
IV. Выходной рейтинг		4	-	-	4	-	Зачет	30

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно положению «О единых требованиях к контролю и оценке результатов обучения: Методические рекомендации по практическому применению модульно-рейтинговой системы обучения.»

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Входной	Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.	5
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Выходной	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	68-85 баллов	86-100 баллов

5.2.3. Критерии оценки знаний студента на зачете

Зачет проводится для проверки усвоения учебного материала лекционного и выполнения студентом лабораторно-практических работ в соответствии с утвержденной программой. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является зачет, определена оценка «зачтено», «незачтено». Оценка выставляется по результатам учебной работы студента в течение семестра или итогового

собеседования на последнем занятии.

Зачеты по практическим работам принимаются по мере их выполнения. Контроль знаний по темам модуля проводится по разработанным тестам.

5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 1)

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Смирнова В.В. Отраслевая стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов по направлению подготовки 44.03.04 - Профессиональное обучение (по отраслям) / В. В. Смирнова, Н. А. Сидельникова ; Белгородский ГАУ. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2018. - 359 с. <http://bit.do/evqLB>

2. Смирнова В.В. Отраслевая стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие для практических занятий для студентов по направлению подготовки 44.03.04 - Профессиональное обучение (по отраслям) / В. В. Смирнова, Н. А. Сидельникова ; Белгородский ГАУ. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2018. - 102 с. <http://bit.do/evqMt>

6.2. Дополнительная литература

1. Личко Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции : учебник [по специальности 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / Н. М. Личко. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 512 с. - ISBN 978-5-905170-36-2 – 3 экз.

2. Сергеев А.Н. Метрология. Стандартизация. Сертификация: : учебное пособие / А. Г. Сергеев, М. В. Латышев, В. В. Терегеря. - М. : Логос, 2001. - 536 с.

6.2.1. Периодические издания

1. "Пищевая и перерабатывающая промышленность": реферативный журнал

2. «Земледелие»: теоретический и научно-практический журнал

3. «Белгородский агромир»: журнал

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в

рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Практические занятия	Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы. Решение расчетных заданий, решение задач по алгоритму и др.
Самостоятельная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

Примерный курс лекций, содержание и методика выполнения практических заданий, методические рекомендации для самостоятельной работы содержатся в УМК дисциплины.

6.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы.

1. Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ <http://lib.belgau.edu.ru>
2. Издательство «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
3. Электронная библиотека «Рукопт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
4. Электронная библиотека eLibrary – Режим доступа: <http://elibrary.ru>.
5. ЭБС «Знаниум». – Режим доступа: <http://znanium.com>
6. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
7. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnsnb.ru/>
8. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
9. Информационно-справочная система «Консультант +». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
10. Информационно правовое обеспечение "Гарант" Режим доступа: <http://www.garant.ru>
11. Информационно-справочная система «Росстандарт» Режим доступа: <http://www.gost.ru/>
12. Федеральная служба государственной статистики Росстат Режим доступа: <http://www.gks.ru/>
13. Информационно-правовая система КОДЕКС Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
14. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) Режим доступа: http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru

6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий.

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений

2. Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"
3. Mozilla Firefox
4. 7-Zip
5. ПО SunRav TestOfficePro. Обновление. Академическая лицензия
6. ПО Anti-virus.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для проведения занятий по дисциплине «Отраслевая стандартизация и сертификация» кафедрой особое внимание уделяется обеспеченности лекций и практических занятий наглядными учебными пособиями, учебно-методическими материалами.

Для преподавания дисциплины используются:

- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная техническими средствами обучения для представления учебной информации.
- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
- лаборатория технологии производства и переработки продукции растениеводства, оснащенная техническими средствами обучения для представления учебной информации.
- помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ НА 20 / 20 УЧЕБНЫЙ ГОД

Отраслевая стандартизация и сертификация

дисциплина (модуль)

44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
сельское хозяйство: технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

направление подготовки/специальность

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)

ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)

УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась
программа

Кафедра	Кафедра
от _____ № _____ Дата	от _____ № _____ дата

Методическая комиссия

« ___ » _____ 20 ____ года, протокол № _____

Председатель методкомиссии _____

Декан факультета

« ___ » _____ 201 ____ г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по дисциплине «Отраслевая стандартизация и сертификация»

Направление подготовки 44.03.04 - Профессиональное обучение
(сельское хозяйство: технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции)

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства		
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
ПК-4	Способностью организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно – правовой основе	Первый этап (пороговой уровень)	Знать : организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, государственную систему стандартизации и сертификации, качественные характеристики растениеводческой продукции, правила сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов;	Модуль 1. «Базовые вопросы стандартизации и сертификации»	Устный опрос тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету	
				Модуль 2. «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»		Устный опрос тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету
				Модуль 3 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»		Устный опрос тестирование	
		Второй этап (продвинутой уровень)		Модуль 1. «Базовые вопросы стандартизации и сертификации»	Устный опрос тестирование	итоговое тестирование, вопросы к зачету	
				Модуль 2. «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»		итоговое тестирование, вопросы к зачету	

			пищевых продуктов; Уметь: уметь пользоваться стандартами, оценивать качество сельскохозяйственной продукции, применять нормативно-технические документы	Модуль 3 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»	Устный опрос тестирование	зачету
		Третий этап (высокий уровень)	Знать: организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, государственную систему стандартизации и сертификации, качественные характеристики растениеводческой продукции, правила сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов; Уметь: уметь пользоваться стандартами, оценивать качество сельскохозяйственной продукции, применять нормативно-технические документы Владеть: Методами определения качества продукции растениеводства и животноводства в соответствии с действующими государственными стандартами	Модуль 1. «Базовые вопросы стандартизации и сертификации»	Устный опрос тестирование	итоговое тестирование, вопросы к вопросам к зачету
				Модуль 2. «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»	Устный опрос тестирование	итоговое тестирование, вопросы к вопросам к зачету, ситуационные задачи
				Модуль 3 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»	Устный опрос тестирование	
ПК-33	Готовностью к повышению производительности труда и качества продукции,	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-	Модуль 1. «Базовые вопросы стандартизации и сертификации»	Устный опрос тестирование	итоговое тестирование, вопросы к вопросам к зачету

экономии и ресурсов безопасности		гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;			итоговое тестирование, вопросы к вопросам к зачету
			Модуль 2. «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»	Устный опрос тестирование	
				Устный опрос тестирование	
			Модуль 3 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»	Устный опрос тестирование	
	Второй этап (продвинутый уровень)	Знать: организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного	Модуль 1. «Базовые вопросы стандартизации и сертификации»	Устный опрос тестирование	итоговое тестирование, вопросы к вопросам к зачету
				Модуль 2. «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»	Устный опрос тестирование

			<p>сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;</p> <p>Уметь: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими НД, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам повышения качества продукции;</p>	<p>Модуль 3 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»</p>	Устный опрос тестирование	
	Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать: организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции,</p>	<p>Модуль 1. «Базовые вопросы стандартизации и сертификации»</p>	<p>Модуль 2. «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»</p>	Устный опрос тестирование	<p>итоговое тестирование, вопросы к вопросам к зачету</p> <p>итоговое тестирование, вопросы к вопросам к зачету, ситуационные</p>

			<p>правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;</p> <p>Уметь: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими НД, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам повышения качества продукции;</p> <p>Владеть: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Модуль 3 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»</p>	<p>Устный опрос тестирование</p>	<p>задачи</p>
--	--	--	--	---	---------------------------------------	---------------

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>Зачтено</i>
ПК-4	Способностью организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно – правовой основе	Способность организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно – правовой основе не сформирована	Частично готов организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно – правовой основе	Владеет Способностью организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно – правовой основе	Свободно владеет Способностью организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно – правовой основе
	Знать: организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, государственную систему стандартизации и сертификации, качественные характеристики растениеводческой продукции, правила	Не знает организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, государственную систему стандартизации и сертификации, качественные характеристики растениеводческой продукции, правила	Частично знает организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, государственную систему стандартизации и сертификации, качественные характеристики растениеводческой продукции	Знает организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, государственную систему стандартизации и сертификации, качественные характеристики растениеводческой продукции, правила	Аргументированно излагает организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, государственную систему стандартизации и сертификации,

сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов;	сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов;	продукции, правила сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов;	сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов;	качественные характеристики растениеводческой продукции, правила сертификации продовольственного сырья и пищевых продуктов;
Уметь: уметь пользоваться стандартами, оценивать качество сельскохозяйственной продукции, применять нормативно-технические документы.	Не умеет пользоваться стандартами, оценивать качество сельскохозяйственной продукции, применять нормативно-технические документы.	Частично умеет пользоваться стандартами, оценивать качество сельскохозяйственной продукции, применять нормативно-технические документы	Способен пользоваться стандартами, оценивать качество сельскохозяйственной продукции, применять нормативно-технические документы	Способен самостоятельно пользоваться стандартами, оценивать качество сельскохозяйственной продукции, применять нормативно-технические документы
Владеть: Методами определения качества продукции растениеводства и животноводства в соответствии с действующими	Не владеет методами определения качества продукции растениеводства и животноводства в соответствии с действующими	Частично владеет Методами определения качества продукции растениеводства и животноводства в соответствии с действующими	Владеет навыками определения качества продукции растениеводства и животноводства в соответствии с действующими	Свободно владеет навыками Методами определения качества продукции

	государственными стандартами	государственными стандартами.	государственными стандартами	государственными стандартами	растениеводства и животноводства в соответствии с действующими государственным и стандартами
ПК-33	Готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности	Готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности не сформирована	Частично владеет готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности	Владеет готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности	Свободно владеет готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности
	Знать: организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и	Допускает грубые ошибки при организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции,	Может изложить организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские	Знает <i>основные</i> организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские	Аргументированно излагает <i>основные</i> организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-

<p>качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;</p>	<p>потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;</p>	<p>требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;</p>	<p>требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;</p>	<p>гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований;</p>
<p>Уметь: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими НД, оценивать качество и</p>	<p>Не умеет самостоятельно определять пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими</p>	<p>Частично умеет пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими</p>	<p>Способен пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими НД, оценивать качество и</p>	<p>Способен самостоятельно пользоваться техническими регламентами,</p>

	<p>безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам повышения качества продукции;</p>	<p>НД, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам повышения качества продукции;</p>	<p>НД, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам повышения качества продукции;</p>	<p>безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам повышения качества продукции;</p>	<p>стандартами и другими НД, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам повышения качества продукции;</p>
	<p>Владеть: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества</p>	<p>Не владеет специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества</p>	<p>Частично владеет специальной товароведной терминологией; современными методами</p>	<p>Владеет специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества</p>	<p>Свободно владеет специальной товароведной терминологией;</p>

	сельскохозяйственной продукции.	сельскохозяйственной продукции.	оценки качества сельскохозяйственной продукции.	сельскохозяйственной продукции.	современными методами оценки качества сельскохозяйстве нной продукции.
--	------------------------------------	------------------------------------	---	------------------------------------	--

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

1. Перечень вопросов для определения входного рейтинга

1. Назовите основные виды зерновых культур, их особенности.
2. Назовите основные виды масличных культур, их особенности.
3. Назовите основные виды косточковых культур, их особенности.
4. Назовите основные виды семечковых культур, их особенности.
5. Назовите основные семейства овощных культур, их особенности.
6. Назовите основные виды технических культур, их особенности.
7. Назовите основные виды сельскохозяйственных животных, их особенности.
8. Назовите основные виды сельскохозяйственных птицы, их особенности.
9. Назовите основные направления переработки продукции растениеводства
10. Назовите основные направления переработки продукции животноводства

Первый этап (пороговой уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

Примеры тестовых задания

Модуль 1. «Базовые вопросы стандартизации и сертификации»

- | | |
|---|---------------|
| 1. Какая стандартизация наиболее полно удовлетворяет требованиям всех | 1.Комплексная |
| | 2.Опережающая |

- заинтересованных сторон?
2. Какая стандартизация заключается в установлении повышенных норм и требований?
 - 3.Национальная
 - 4.Любая
 - 1.Комплексная
 - 2.Опережающая
 - 3.Национальная
 - 4.Любая
 3. Кто осуществляет руководство и контроль работ по стандартизации?
 - 1.Госстандарт России
 - 2.Правительство России
 - 3.Орган по сертификации
 - 4.Государственная хлебная инспекция
 4. Как называются национальные стандарты высшей категории?
 1. Государственные
 2. Основные
 - 3.Базовые
 - 4.Главные
 5. Стандарты какого вида регламентируют качество продукции?
 1. Стандарты на продукцию
 - 2.Стандарты качества
 - 3.Стандарты безопасности
 - 4.Все стандарты
 6. К каким системам межгосударственных и государственных стандартов относится система стандартизации?
 - 1.ЕСКД
 - 2.ГСС
 3. УСД
 - 4.СРПП
 7. Какая стандартизация проводится на уровне одной страны?
 1. Национальная
 2. Региональная
 - 3.Международная

8. Какая стандартизация проводится в рамках одной географической или экономической зоны?
1. Любая
 2. Национальная
 3. Региональная
 4. Международная
9. Какая стандартизация проводится на уровне большинства стран мира?
1. Любая
 2. Национальная
 3. Региональная
 4. Международная
10. Какие методы определения качества продукции растениеводства относятся к органолептическим?
1. Определение запаха и цвета
 2. Определение влажности
 3. Определение засоренности
 4. Определение зараженности вредителями хлебных запасов.

Модуль 2. «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»

11. Какие показатели качества продукции растениеводства являются обязательными?
1. Влажность, натура, число падения, количество клейковины
 2. Влажность, натура, число падения, содержание примеси

3. Влажность, натура, зараженность вредителями хлебных запасов, количество клейковины
4. Влажность, признаки свежести и зрелости, содержание примеси, зараженность вредителями хлебных запасов
12. Как называется комплекс свойств продукции растениеводства, обеспечивающих эффективность ее переработки?
1. Энергетическая ценность продукции
2. Биологическая ценность продукции
3. Пищевая ценность продукции
4. Технологическая ценность продукции
13. Какие методы определения качества продукции растениеводства относятся к лабораторным?
1. Определение внешнего вида
2. Определение признаков свежести и зрелости
3. Определение степени зрелости
4. Определение натуры зерна
14. Как называется комплекс свойств продукции растениеводства, обеспечивающих эффективность ее переработки?
1. Энергетическая ценность продукции
2. Биологическая ценность продукции
3. Пищевая ценность продукции

4. Технологическая ценность продукции
15. Какие показатели являются признаками свежести и зрелости?
1. Запах и цвет
 2. Запах и вкус
 3. Запах, внешний вид и вкус
 4. Запах и содержание примеси
16. Какой документ выдается на продукцию, прошедшую обязательную сертификацию?
1. Технические условия
 2. Удостоверение качества
 3. Сертификат соответствия
 4. Декларация о соответствии
17. Что является формой государственного контроля за безопасностью продукции?
1. Обязательная сертификация
 2. Добровольная сертификация
 3. Стандартизация
 4. Закон о защите прав потребителя
18. Какой орган проводит сертификацию продукции?
1. Сертификационный центр
 2. Орган по сертификации
 3. Испытательная лаборатория
 4. Госстандарт России
19. Что такое «метрология»?
1. Наука об измерениях
 2. Наука о качестве

3. Наука о стандартах
4. Наука о хранении
20. Как называется контроль качества продукции во время ее производства?
1. Эксплуатационный
2. Оперативный
3. Производственный
4. Сплошной

Модуль 3 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»

1. Молоко, с массовой долей жира 7,5 % относится к группе
- Маложирного молока;
Классического молока;
Жирного молока;
Высокожирного молока.
2. Что относится к субпродуктам
- Шкура
Печень
Половые органы
Кровь
3. Что такое мраморность мяса
- Содержание в мясе жира
Содержание в мясе белка
Прослойки жира между мышечными пучками
Содержание мышечной ткани
4. Что такое жилованное мясо
- освобожденное от костей
освобожденное от костей и макроскопически видимых других тканей
освобожденное от шкуры
масса туши без головы и ног
5. Какая ткань мяса обладает наибольшей питательной ценностью
- Соединительная
Костная
Мышечная

6. Что такое нутровка мяса

Снятие шкуры
Извлечение внутренностей
Извлечение костей
Извлечение внутреннего жира

7. Какую скидку делают с фактического живого веса на содержимое желудочно-кишечного тракта (ЖКТ) при сдаче животных

1 %
2%
3%
4%

8.Какая скидка делается при приемке убойного скота за

5 %
10 %
15 %
20 %

9. Каких животных называют убойными

Всех сельскохозяйственных животных
Крупный рогатый скот
Животных, поступающих на предприятия мясной промышленности в качестве сырья для получения мяса и мясных продуктов
Свиней

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% - «отлично» (*продвинутый уровень*)
70 –89 % -«хорошо» (*углубленный уровень*)
50 – 69 % -«удовлетворительно» (*пороговый уровень*)
менее 50 %- «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Второй этап (продвинутый уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

Примеры тестовых задания

Модуль 1. «Базовые вопросы стандартизации и сертификации»

1. Как называется деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг:

- 1) метрология;
- 2) оптимизация;
- 3) сертификация;
- 4) стандартизация;
- 5) управление качеством.

2. Укажите глобальную (общую) цель стандартизации:

- 1) достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области;
- 2) обеспечение рационального использования ресурсов;
- 3) обеспечение технической и информационной совместимости;
- 4) повышение конкурентоспособности продукции, работ, услуг;
- 5) повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды;
- 6) повышение уровня безопасности объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных событий.

3. Укажите конкретные цели стандартизации:

- 1) достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области;
- 2) обеспечение совместимости и взаимозаменяемости технических средств;
- 3) обеспечение рационального использования ресурсов;
- 4) обеспечение технической и информационной совместимости;
- 5) обеспечение конкурентоспособности и качества продукции, работ, услуг;

- 6) повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды;
- 7) содействие выполнению законодательства РФ методами и средствами стандартизации.

4. Укажите задачи стандартизации:

- 1) достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области;
- 2) нормативно-техническое обеспечение контроля сертификации и оценки качества продукции;
- 3) обеспечение взаимозаменяемости продукции;
- 4) обеспечение взаимопониманий между разработчиками, изготовителями, продавцами и потребителями (заказчиками);
- 5) обеспечение научно-технического прогресса;
- 6) обеспечение технической и информационной совместимости;
- 7) повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды;
- 8) унификация на основе установления и применения параметрических и типоразмерных рядов, базовых конструкций;
- 9) установление оптимальных требований к номенклатуре и качеству продукции;
- 10.) установление требований по совместимости и взаимозаменяемости продукции.

5. Укажите объекты стандартизации:

- 1) общероссийские классификаторы;
- 2) продукция;
- 3) процессы (работы);
- 4) рекомендации;
- 5) стандарты;
- 6) услуги.

6. Как называется результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях:

- 1) персонал;
- 2) продукция;
- 3) процессы (работы);
- 4) система качества;
- 5) услуга.

7. Дайте определение понятия «продукция»:

- 1) личный состав или работники учреждения, предприятия, составляющие группу по профессиональным или служебным признакам;

- 2) результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях;
- 3) результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя;
- 4) деятельность по преобразованию входящих элементов в выходящие с использованием ресурсов;
- 5) совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством.

8. Дайте определение понятия «услуга»:

- 1) личный состав или работники учреждения, предприятия, составляющие группу по профессиональным или служебным признакам;
- 2) результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей;
- 3) результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя;
- 4) деятельность по преобразованию входящих элементов в выходящие с использованием ресурсов;
- 5) совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством.

9. Как называется результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя:

- 1) персонал;
- 2) процесс;
- 3) продукция;
- 4) система качества;
- 5) услуга.

10. Укажите главный субъект российской стандартизации:

- 1) Ростехрегулирование;
- 2) Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации; 3) Центр стандартизации и метрологии;
- 4) Ростест.

Модуль 2. «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»

- | | |
|---|-------------------------|
| 1. Какой из ниже перечисленных показателей качества зерна пшеницы | 1.Количество клейковины |
| | 2.Стекловидность |

- является обязательным?
3. Влажность
4. Число падения
2. Какой из ниже перечисленных показателей качества зерна пшеницы является специфическим?
1. Влажность
2. Содержание примеси
3. Зараженность вредителями хлебных запасов
4. Количество клейковины
3. Для каких культур натура является обязательным показателем качества?
1. Для пшеницы, кукурузы, ячменя, овса
2. Для пшеницы, ржи, ячменя продовольственного, овса
3. Для пшеницы, гороха, гречихи, овса
4. Для пшеницы, ячменя, подсолнечника, просо
4. Какие показатели качества нормируются только для пивоваренного ячменя?
1. Крупность, кислотное число, число падения, содержание белка
2. Крупность, выровненность, количество клейковины, влажность
3. Крупность, выровненность, содержание белка, жизнеспособность
4. Крупность, выровненность, натура, зараженность вредителями хлебных запасов
5. Как называется масса 1 литра зерна?
1. Вес зерна
2. Число падения

- | | |
|---|-------------------------------------|
| | 3.Натура |
| | 4.Средняя проба зерна |
| 6. Для каких культур нормируется и определяется стекловидность? | 1.Для ржи |
| | 2.Для гороха |
| | 3.Для пшеницы |
| | 4.Для ячменя |
| 7. Как определяют качество клейковины? | 1.По ее упруго-эластичным свойствам |
| | 2.По содержанию в ней крахмала |
| | 3.По содержанию в ней белка |
| | 4.По содержанию в ней воды |
| 8. На каком приборе определяют качество клейковины? | 1.ПЧП-3 |
| | 2.ПХ-1 |
| | 3.ИДК-1М |
| | 4.СЭШ-3М |
| 9. Какой показатель качества зерна определяют на пурке ? | 1.Числа падения |
| | 2.Стекловидности |
| | 3.Натуры |
| | 4.Влажности |
| 10. Что характеризует стекловидность? | 1.Консистенцию эндосперма |
| | 2.Цвет зерна |
| | 3.Степень обесцвеченности зерна |
| | 4.Запах зерна |

Модуль 3 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»

1. Молоко, с массовой долей жира 2,5 % относится к группе
Маложирного молока;
Классического молока;
Жирного молока;
Высокожирного молока.

2. Яйца куриные, срок хранения которых не превышает 20 сут.
называется

Столовые
Отборные
диетические
обыкновенные

3. Что такое миражные яйца

яйца, изъятые из инкубатора как неоплодотворенные
яйца с непрозрачным содержимым
яйца с присохшим к скорлупе желтком
Яйца с разрывом желточной оболочки

4. Живая масса кроликов должна быть

не менее 2,4 кг
не менее 3,0 кг
не более 3,0 кг
от 3,0 до 4,0 кг

5. Что такое сухостойный период

Период от отела до оплодотворения;

Период 2 мес. перед отелом, когда корову прекращают доить;

Период от отела до следующего отела;

Период за неделю до отела.

6. Продолжительность сухостойного периода составляет

10-20 дней

20-30 дней

45-60 дней

80-90 дней

7. Что такое молозиво

Молоко, получаемое в первые 7-10 дней после отела

Молоко, прошедшее термическую обработку

Молоко, используемое для переработки

Молоко, получаемое через 1 мес. после отела

8. Что такое питьевое молоко

Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 °С

Молоко с массовой долей жира менее 0,5%

Молочный продукт с массовой долей жира менее 9%

Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 90 °С

9. Общероссийская базовая массовая доля жира в молоке равна

3,0

3,4

3,8

4,2

10. Общероссийская базовая массовая доля белка в молоке равна

3,0

3,4

3,8

4,2

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% - «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 –89 % -«хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % -«удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 %- «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

Третий этап (высокий уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

Примеры тестовых задания

Модуль 1. «Базовые вопросы стандартизации и сертификации»

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Какой из ниже перечисленных показателей качества зерна пшеницы является обязательным? | 1.Количество клейковины |
| | 2.Стекловидность |
| | 3.Влажность |

2. Какой из ниже перечисленных показателей качества зерна пшеницы является специфическим?
4. Число падения
1. Влажность
 2. Содержание примеси
 3. Зараженность вредителями хлебных запасов
 4. Количество клейковины
3. Для каких культур натура является обязательным показателем качества?
1. Для пшеницы, кукурузы, ячменя, овса
 2. Для пшеницы, ржи, ячменя продовольственного, овса
 3. Для пшеницы, гороха, гречихи, овса
 4. Для пшеницы, ячменя, подсолнечника, просо
4. Какие показатели качества нормируются только для пивоваренного ячменя?
1. Крупность, кислотное число, число падения, содержание белка
 2. Крупность, выровненность, количество клейковины, влажность
 3. Крупность, выровненность, содержание белка, жизнеспособность
 4. Крупность, выровненность, натура, зараженность вредителями хлебных запасов
5. Как называется масса 1 литра зерна?
1. Вес зерна
 2. Число падения
 3. Натура

- 4.Средняя проба зерна
6. Для каких культур нормируется и определяется стекловидность?
- 1.Для ржи
 - 2.Для гороха
 - 3.Для пшеницы
 - 4.Для ячменя
7. Как определяют качество клейковины?
- 1.По ее упруго-эластичным свойствам
 - 2.По содержанию в ней крахмала
 - 3.По содержанию в ней белка
 - 4.По содержанию в ней воды
8. На каком приборе определяют качество клейковины?
- 1.ПЧП-3
 - 2.ПХ-1
 - 3.ИДК-1М
 - 4.СЭШ-3М
9. Какой показатель качества зерна определяют на пурке ?
- 1.Числа падения
 - 2.Стекловидности
 - 3.Натуры
 - 4.Влажности
10. Что характеризует стекловидность?
- 1.Консистенцию эндосперма
 - 2.Цвет зерна
 - 3.Степень обесцвеченности зерна
 - 4.Запах зерна

Модуль 2. «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»

- | | |
|--|--|
| 11. С чем сравнивают фактические показатели качества при оценке кондиционности партии зерна? | 1.С базисными нормами
2.С ограничительными нормами
3.С базисными и ограничительными нормами
4.С закупочными ценами |
| 12. По каким показателям делают надбавки или скидки при определении зачетной массы партии зерна? | 1.По влажности и натуре
2.По влажности и содержанию сорной примеси
3.По влажности и содержанию зерновой примеси
4.По влажности и содержанию сорной и зерновой примеси |
| 13. Что характеризует ограничительная норма? | 1.Наихудший уровень качества зерна
2.Оптимальный уровень качества зерна
3.Наилучший уровень качества зерна
4.Способ хранения зерна |
| 14. Что характеризует базисная норма? | 1.Наихудший уровень качества зерна |

- 2.Оптимальный уровень качества зерна
 - 3.Наилучший уровень качества зерна
 - 4.Длительность хранения зерна
15. Для чего фактическое качество партии заготавливаемого зерна сравнивают с базисными нормами?
- 1.Для оценки кондиционности
 - 2.Для оценки возможности продажи
 - 3.Для определения зачетной массы
 - 4.Для расчета стоимости партии
16. По каким показателям качества установлены базисные нормы на заготавливаемое зерно?
- 1.По обязательным показателям качества
 - 2.По специфическим показателям качества
 - 3.По всем показателям качества
 - 4.По фактическим показателям качества
17. Для чего фактические показатели качества сравнивают с ограничительными нормами?
- 1.Для расчета стоимости партии
 - 2.Для оценки возможности продажи партии
 - 3.Для оценки выгоды продажи партии

- | | |
|---|--|
| | 4.Для определения оптимального срока хранения |
| 18. Какой основной НТД устанавливает требования к качеству заготавливаемого зерна? | 1.ГОСТ
2.ТУ
3.ОСТ
4.СТП |
| 19. По каким показателям делают натуральные надбавки или скидки со стоимости зачетной массы партии зерна? | 1.По содержанию зерновой примеси, натуре, зараженности вредителями хлебных запасов
2.По содержанию зерновой примеси, содержанию сорной примеси, натуре
3.По содержанию зерновой примеси, влажности, содержанию сорной примеси
4.По содержанию зерновой примеси, влажности, зараженности вредителями хлебных запасов |
| 20. Какой запах не переходит на продукты переработки? | 1.Мышиный
2.Амбарный
3.Нефтепродуктов
4.Полынный |

Модуль 3 «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»

1. Что такое сервис-период
Период от отела до оплодотворения;
Период 2 мес. перед отелом;

Период от отела до следующего отела;

Период за неделю до отела.

2. Сколько дней длится лактация у коров

105 дней;

205 дней;

305 дней;

365 дней.

3. Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40° С называется

Сырое молоко;

Питьевое молоко;

Топленое молоко;

Стерилизованное молоко.

4. Молоко, с массовой долей жира 3,5 % относится к группе

Маложирного молока;

Классического молока;

Жирного молока;

Высокожирного молока.

5. К высшей категории куриных яиц по крупности относятся яйца массой

от 20 до 50 г

от 50 до 60 г

от 35 до 40 г

75 г и более

6. Как маркируют диетические яйца

Д

О

В

ДО

7. Порода кур Леггорн относится к

яичным породам
мясным породам
яично-мясным породам
декоративным породам

8. что такое сырое молоко

Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 °С

Молоко с массовой долей жира менее 0,5%

Молочный продукт с массовой долей жира менее 9%

Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 90 °С

9. Что такое обезжиренное молоко

Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 40 °С

Молоко с массовой долей жира менее 0,5%

Молочный продукт с массовой долей жира менее 9%

Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 90 °С

10. Что такое обваленное мясо

освобожденное от костей

освобожденное от костей и макроскопически видимых других тканей

освобожденное от шкуры

масса туши без головы и ног

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% - «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % -«удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 %- «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

2. Перечень вопросов к итоговым занятиям по темам модулей

Модуль 1. «Базовые вопросы стандартизации и сертификации»

1. Стандартизация и ее цели: основные понятия, термины и принципы стандартизации
2. Нормативные документы по стандартизации. Категории и виды стандартов
3. Основные понятия в области метрологии
4. Метрологические характеристики средств измерения и погрешности измерения
5. Качество продукции растениеводства и связанные с ним основные понятия
6. Градации качества продукции растениеводства
7. Сертификация продукции растениеводства и ее сущность
8. Формы сертификации
9. Схемы сертификации
10. Порядок проведения обязательной сертификации
11. Основные факторы, влияющие на качество продукции растениеводства
12. Народно-хозяйственное значение проблемы повышения качества
13. Сущность управления качеством продукции
14. Цели и задачи комплексной системы управления качеством продукции
15. Порядок разработки и внедрения КС УКТП в сельском хозяйстве
16. Функциональная система управления качеством
17. Внедрение международных стандартов ИСО серии 9000 в России
18. Порядок проведения сертификации систем качества и анализа состояния производства
19. Контроль качества продукции и разновидности контроля
20. Методы определения показателей качества продукции растениеводства

Модуль 2. «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства»

1. Классификация и значение зерновых культур.
2. Морфологические особенности пшеницы и ржи .
3. Морфологические особенности ячменя и просо
4. Морфологические особенности кукурузы и гречихи.
5. Технология возделывания озимой пшеницы и ржи
6. Технология возделывания ранних яровых культур
7. Требования к качеству зерна пшеницы и ржи
8. Методика оценки кондиционности партии зерна и расчет ее стоимости
9. Технология производства пшеничной муки
10. Технология производства круп
11. Значение масличных культур
12. Морфологические особенности масличных культур
13. Технология производства подсолнечного масла
14. Классификация плодов и овощей
15. Оценка кондиционности корнеплодов сахарной свеклы
16. Технологии переработки картофеля

17. Технологии переработки сахарной свеклы
18. Классификация плодов
19. Технология выращивания и переработки яблок
20. Технология выращивания и переработки груш

Модуль 3. «Стандартизация и сертификация продукции животноводства»

1. Значение молока и молочных продуктов, химический состав
2. Классификация молочных продуктов
3. Технология производства молока
4. Особенности производственного учета на молокоперерабатывающих предприятиях
5. Показатели качества молока, пороки молока
6. Особенности нормирования качества молока различных животных
7. Значение и мяса химический состав мяса
8. Показатели мясной продуктивности животных
9. Первичная обработка убойных животных
10. Показатели качества мяса, пороки мяса
11. Технология убоя КРС
12. Технология убоя свиней
13. Технология производства колбасных изделий
14. Особенности содержания КРС
15. Особенности кормления КРС
16. Порядок сдачи –приемки скота на мясоперерабатывающие предприятия
17. Показатели качества колбасных изделий
18. Технология кормления различных видов птицы
19. Технология содержания различных видов птицы
20. Показатели качества яиц, пороки яиц

3. Перечень вопросов по темам самостоятельной работы

1. Стандартизация и сертификация пшеницы
2. Стандартизация и сертификация ржи
3. Стандартизация и сертификация ячменя
4. Стандартизация и сертификация просо
5. Стандартизация и сертификация овса
6. Стандартизация и сертификация гречихи
7. Стандартизация и сертификация гороха
8. Стандартизация и сертификация кукурузы

9. Стандартизация и сертификация подсолнечника
10. Стандартизация и сертификация сои
11. Стандартизация и сертификация рапса
12. Стандартизация и сертификация томатов
13. Стандартизация и сертификация огурцов
14. Стандартизация и сертификация картофеля
15. Стандартизация и сертификация сахарной свеклы
16. Стандартизация и сертификация яблок
17. Стандартизация и сертификация вишни
18. Стандартизация и сертификация молока
19. Стандартизация и сертификация мяса
20. Стандартизация и сертификация яиц

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются устный опрос, тестовый контроль.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета.

Зачет проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменного-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является вопросы к зачету, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;

- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется положением «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ».

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (экзамен или вопросы к зачету).

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Входной	Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.	5
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Выходной	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из входного, рубежного, выходного (экзамен или вопросы к зачету) и творческого рейтинга.

Входной (стартовый) рейтинг – результат входного контроля, проводимого с целью проверки исходного уровня подготовленности студента и оценки его соответствия предъявляемым требованиям для изучения данной дисциплины.

Он проводится на первом занятии при переходе к изучению дисциплины (курса, раздела). Оптимальные формы и методы входного контроля: тестирование, программированный опрос, в т.ч. с применением ПЭВМ и ТСО, решение комплексных и расчетно-графических задач и др.

Рубежный рейтинг – результат рубежного (промежуточного) контроля по каждому

модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Выходной рейтинг – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

В рамках рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 51 и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 баллов.

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

