

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 08.03.2021 17:38:00  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f788f913a1351fae

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Декан экономического факультета  
доктор экономических наук

Т.И. Наседкина

«*08*» *марта* 2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по дисциплине «ОТРАСЛЕВАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ И  
СЕРТИФИКАЦИЯ»**

**Направление подготовки 44.03.04. Профессиональное обучение  
(по отраслям)**

**Направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов**

**Квалификация - «бакалавр (программа прикладного бакалавриата)»**

**Год начала подготовки - 2018**

Майский, 2018

Рабочая программа составлена с учетом требований:

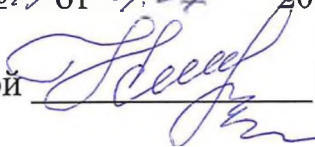
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 44.03.04 – Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 1 октября 2015 г № 1085;
- порядка организации 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 направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (производство продовольственных продуктов)».

**Составители:**

кандидат технических наук, доцент Шевченко Н. П.  
кандидат сельскохозяйственных наук, ст. преподаватель Волощенко Л. В.

**Рассмотрена** на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения

Протокол №19 от 4.07 2018 г.

Зав. кафедрой  Шевченко Н.П.

**Согласована** с выпускающей кафедрой профессионального обучения, социально-педагогических дисциплин

Протокол №11 от 4.07 2018 г.

Зав. кафедрой  Никулина Н.Н.

**Одобрена** на заседании методической комиссии экономического факультета

Протокол №12 от 6.07 2018 г.

Председатель методической комиссии  Черных А.И.

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Цель изучения** - изучение фонда нормативных документов пищевой промышленности, правового режима сертификации продуктов и сырья для их изготовления, порядка и правил сертификации, осознание студентами роли и места сертификации в повышении уровня качества продукции, обеспечении ее безопасности, а также формирование у студентов знаний, умений и навыков в области практической стандартизации и сертификации продовольственных продуктов.

### 1.2. Задачи:

- обоснование необходимости изучения и широкого использования дисциплины в практической деятельности;
- приобретение знаний в области правил и норм по отраслевой стандартизации и сертификации;
- приобретение практических навыков в работе с нормативной документацией, ее разработке и оформлению.

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

**2.1. Цикл (раздел) ОПОП**, к которому относится дисциплина «Отраслевая стандартизация и сертификация», является базовой вариативной дисциплиной по выбору основной профессиональной образовательной программы (Б1В.ДВ.11.01).

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	Научные основы производства продовольственных продуктов Обеспечение качества продовольственных продуктов Техно-химический контроль продовольственных продуктов
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>•знать:</b> основные нормативные документы по стандартизации, используемые в пищевой промышленности, их назначение и структуру; - нормативные документы по сертификации продовольственных продуктов; - правила выполнения работ по сертификации; - нормативные документы по сертификации производства продукции и систем качества. <b>уметь:</b> - применять на практике правила и нормы стандартизации продовольственной продукции; - проводить работы по обновлению фонда нормативной документации на продовольственные продукты; - применять на практике правила сертификации продукции; <b>владеть:</b> - практической работы с нормативными документами пищевой промышленности; - составления проекта технических условий на готовую продукцию; - идентификации продукции для проведения ее сертификации;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составления планов проведения сертификации конкретной продукции;</li> <li>- грамотной работы с документами для организации отбора проб продукции и направления ее на сертификацию;</li> <li>- практических работ по подготовке производства к сертификации.</li> </ul>
--	---

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-4</b>	способность организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>знать</b>: основные методы организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе</li> <li>• <b>уметь</b>: применять приемы организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе</li> <li>• <b>владеть</b>: методами организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе</li> </ul>
<b>ПК-33</b>	готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>знать</b>: основные методы повышения производительности труда продовольственной продукции; принципы повышения качества продовольственной продукции; методы и пути экономии ресурсов в пищевом производстве; методы снижения рисков и повышения безопасности труда.</li> <li>• <b>уметь</b>: применять приемы повышения производительность труда в пищевом производстве; использовать принципы повышения качества продовольственной продукции; использовать методы и пути экономии ресурсов в пищевом производстве; использовать методы снижения рисков и повышения безопасности труда.</li> <li>• <b>владеть</b>: способами повышения производительности труда в пищевом производстве; навыками использования принципов повышения качества продовольственной продукции; навыками использования методов экономии ресурсов в сельскохозяйственном производстве; навыками использования методов снижения рисков и повышения безопасности труда в сельскохозяйственном производстве.</li> </ul>

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

##### 4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час	
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)	<b>Очная</b>	
<b>Семестр (курс) изучения дисциплины</b>	<b>6 семестр (3курс)</b>	
<b>Общая трудоемкость, всего, час</b> <i>зачетные единицы</i>	<b>108</b> <b>3</b>	
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>		
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>42</b>	
В том числе:		
Лекции	14	
Лабораторные занятия	-	
Практические занятия	28	
<b>Внеаудиторная работа (всего)</b>	<b>24</b>	
В том числе:		
Контроль самостоятельной работы	-	
Консультации согласно графику кафедры (1 час в неделю по каждой форме обучения) 1 час x 20 нед.	20	
Консультирование и прием защиты курсовой работы	-	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>	
В том числе:		
Зачет	4	
Экзамен (1 группа)	-	
Консультация предэкзаменационная (1 группа)	-	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>42</b>	
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (от 20 до 60% от объема лекций)	10	
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (от 20 до 60% от объема лаб.-практ.занятий)	10	
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	22	

#### 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					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. агт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. агт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Модуль 1 «ОТРАСЛЕВАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ»</b>	<b>49</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>18</b>					
<b>Тема 1.</b> История стандартизации. Развитие стандартизации в переходный период. ФЗ «О техническом регулировании»	7	1	2	<b>Консультации</b>	4					
<b>Тема 2.</b> Органы и службы стандартизации в Российской Федерации. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов	12	2	4		6					
<b>Тема 3.</b> Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в пищевой промышленности	8	2	2		4					
<b>Тема 4.</b> Единая система классификации и кодирования информации. Система разработки и постановки продовольственной продукции на производство	10	2	4		4					
Итоговое занятие по темам модуля 1	2	-	2		-					
<b>Модуль 2 «Отраслевая сертификация»</b>	<b>55</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>24</b>					
<b>Тема 5.</b> Сущность сертификации продовольственной продукции. Подтверждение соответствия в РФ в переходный период. Формы и характер сертификации. Схемы сертификации.	9	1	4	<b>Консультации</b>	4					

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Тема 6.</b> Правила сертификации продовольственной продукции. Документальное обеспечение процедуры сертификации	8	1	2		5					
<b>Тема 7.</b> Порядок сертификации продовольственной продукции	8	1	2		5					
<b>Тема 8.</b> Сертификация экспортируемой и импортируемой продукции. Сертификация производства. Основные положения и правила выполнения.	9	2	2		5					
<b>Тема 9.</b> Государственный контроль и надзор за сертифицированной продукцией: формы контроля, периодичность контроля, правила оформления результатов контроля	9	2	2		5					
Итоговое занятие по темам модуля 2	2	-	2		-					
<b>Зачёт</b>	<b>4</b>			<b>4</b>						

#### 4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабор.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лабор.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
<b>Модуль 1 «Отраслевая стандартизация»</b>	<b>49</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>18</b>					
<b>Тема 1.</b> История стандартизации. Развитие	7	1	2	5	4					

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
стандартизации в переходный период. ФЗ «О техническом регулировании»										
<b>Тема 2.</b> Органы и службы стандартизации в Российской Федерации. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов	12	2	4		6					
<b>Тема 3.</b> Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в пищевой промышленности	8	2	2		4					
<b>Тема 4.</b> Единая система классификации и кодирования информации. Система разработки и постановки продовольственной продукции на производство	10	2	4		4					
Итоговое занятие по темам модуля 1	2	-	2		-					
<b>Модуль 2 «Отраслевая сертификация»</b>	<b>55</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>24</b>					
<b>Тема 5.</b> Сущность сертификации продовольственной продукции. Подтверждение соответствия в РФ в переходный период. Формы и характер сертификации. Схемы сертификации.	9	1	4	<b>Консультации</b>	4					
<b>Тема 6.</b> Правила сертификации продовольственной продукции. Документальное обеспечение процедуры сертификации	8	1	2		5					
<b>Тема 7.</b> Порядок сертификации продовольственной продукции	8	1	2		5					
<b>Тема 8.</b> Сертификация экспортируемой и импортируемой продукции. Сертификация производства. Основные положения и правила выполнения.	9	2	2		5					
<b>Тема 9.</b> Государственный контроль и надзор за сертифицированной продукцией: формы контроля, периодичность контроля, правила оформления результатов контроля	9	2	2		5					
Итоговое занятие по темам модуля 2	2	-	2		-					
<b>Зачёт</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>-</b>					



**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, час					Форма контроля знаний	Максимальное количество баллов
			Общая трудоемкость	Лекции	Практические занятия	Внеаудиторная работа и пр. агт.	Самост. работа		
<b>Всего по дисциплине</b>			<b>108</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>42</b>	<b>Зачет</b>	<b>100</b>
I. Входной (стартовый) рейтинг								Тестовый контроль	5
II. Рубежный рейтинг								Результаты сдачи тем	60
1.	<b>Тема 1.</b> История стандартизации. Развитие стандартизации в переходный период. ФЗ «О техническом регулировании»	ПК-4 ПК-33	7	1	2	кнсультации	4	Устный опрос.	5
2.	<b>Тема 2.</b> Органы и службы стандартизации в Российской Федерации. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов	ПК-4 ПК-33	12	2	4		6	Устный опрос.	5
3.	<b>Тема 3.</b> Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в пищевой промышленности	ПК-4 ПК-33	8	2	2		4	Устный опрос. Ситуационные задачи.	6
4.	<b>Тема 4.</b> Единая система классификации и кодирования информации. Система разработки и постановки продовольственной продукции на производство	ПК-4 ПК-33	10	2	4		4	Устный опрос Ситуационные задачи.	6
5.	Итоговое занятие по темам модуля 1		2	-	2		-	Тестовый контроль	5
6.	<b>Тема 5.</b> Сущность сер-	ПК-4	9	1	4		4	Устный	5

	тификации продовольственной продукции. Подтверждение соответствия в РФ в переходный период. Формы и характер сертификации. Схемы сертификации.	ПК-33					опрос.		
7.	<b>Тема 6.</b> Правила сертификации продовольственной продукции. Документальное обеспечение процедуры сертификации	ПК-4 ПК-33	8	1	2		5	Устный опрос. Ситуационные задачи.	6
8.	<b>Тема 7.</b> Порядок сертификации продовольственной продукции	ПК-4 ПК-33	8	1	2		5	Устный опрос.	6
9.	<b>Тема 8.</b> Сертификация экспортируемой и импортируемой продукции. Сертификация производства. Основные положения и правила выполнения.	ПК-4 ПК-33	9	2	2		5	Устный опрос. Ситуационные задачи.	6
10.	<b>Тема 9.</b> Государственный контроль и надзор за сертифицированной продукцией: формы контроля, периодичность контроля, правила оформления результатов контроля	ПК-4 ПК-33	9	2	2		5	Устный опрос.	5
11.	Итоговое занятие по темам модуля 2		2	-	2		-	Тестовый контроль	5
<b>III. Творческий рейтинг</b>								<i>Участие в конф-циях, написание рефератов</i>	<b>10</b>
IV. Выходной рейтинг								Зачет	20

### 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
----------	--------------------------	----------

		<b>баллов</b>
Входной	Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.	10
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.	10
Выходной	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета. 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 /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Не зачтено	Зачтено		
менее 51 балла	51-67 баллов	68-85 баллов	86-100 баллов

### **5.2.3. Критерии оценки знаний студента на зачете**

На зачете студент отвечает в устной форме на вопросы преподавателя.

Оценка «зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

- Оценка «зачтено» заслуживает студент, ответивший заданные ему вопросы и обнаруживший знание учебно-программного материала. Как правило, дисциплина зачитывается студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины.
- Дисциплина считается не зачтенной тем студентам, которые не ответили на поставленные вопросы или обнаружили пробелы в знаниях основного учебно-программного материала. На отрицательный результат зачета влияет принципиально неправильное определение основных понятий дисциплины и других вопросов, согласно учебной программе, и не носящих справочный характер.

**5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине** (приложение 2)

## **VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **6.1 Основная учебная литература**

1. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 592 с.
2. Колчков В. И. Метрология, стандартизация и сертификация / В.И. Колчков. - М.: ВЛАДОС, 2010. - 400 с.

## 6.2. Дополнительная литература

1. Урбан В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан. – СПб. : Издательство "Лань", 2010. – 384 с.

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

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности «АГРОС» - [www.cnsnb.ru/cataloga.shtm](http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm)
2. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykh-dokumentov-tsentralnoj-nauch/>
3. Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ <http://lib.belgau.edu.ru>
4. Издательство «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
5. Электронная библиотека «Руконт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
6. Электронная библиотека eLibrary – Режим доступа: <http://elibrary.ru>.
7. ЭБС «Знаниум». – Режим доступа: <http://znanium.com>
8. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
9. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnsnb.ru/>
10. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
11. Информационно-справочная система «Консультант +». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
12. Информационно правовое обеспечение "Гарант" Режим доступа: <http://www.garant.ru>
13. Информационно-справочная система «Росстандарт» Режим доступа: <http://www.gost.ru/>

## 6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

Office 2016 Russian OLP NL

Academic Edition –офисный пакет приложений 15

Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"

3.Mozilla Firefox

7-Zip

ПО SunRav TestOfficePro. Обновление

Академическая лицензия ПО Anti-virus Kaspersky

## VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для преподавания дисциплины используются:

- учебная аудитория лекционного типа, оснащенная техническими средствами обучения для представления учебной информации (*мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций (слайд-фильмов) и видеофильмов, проектор, экран, ЖК панель, телевизор, компьютер, интерактивная доска*)
- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации
- 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 (производство продовольственных продуктов)
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 _____ № _____	от _____ № _____
Дата	дата

Методическая комиссия экономического факультета

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201 года, протокол № \_\_\_\_\_

Председатель методкомиссии \_\_\_\_\_ Черных А.И.

Декан экономического факультета

Наседкина Т.И.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

по дисциплине **Отраслевая стандартизация и сертификация**

направление подготовки 44.03.04. Профессиональное обучение

(производство продовольственных продуктов)

Квалификация – «бакалавр»

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	<i>Способность организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе</i>	<b>Первый этап (пороговой уровень)</b>	знать: основные методы организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе	<b>Модуль 1 «Правовые основы производства пищевых продуктов» Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»</b>	устный опрос	вопросы к зачету, тестирование
		<b>Второй этап (продвинутый уровень)</b>	уметь: применять приемы организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	<b>Модуль 1 «Правовые основы производства пищевых продуктов» Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»</b>		тестовый контроль
		<b>Третий этап (высокий уровень)</b>	владеть: методами организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	<b>Модуль 1 «Правовые основы производства пищевых продуктов» Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продук-</b>	подготовка реферата с презентацией	вопросы к зачету, тестирование

				<b>ции»</b>		
<b>ПК-33</b>	<i>готовность к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.</i>	<b>Первый этап (пороговой уровень)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>•знать:</b> основные методы повышения производительности труда продовольственной продукции; принципы повышения качества продовольственной продукции; методы и пути экономии ресурсов в пищевом производстве; методы снижения рисков и повышения безопасности труда.</li> </ul>	<b>Модуль 1 «Правовые основы производства пищевых продуктов» Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»</b>	устный опрос	вопросы к зачету, тестирование
		<b>Второй этап (продвинутый уровень)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>•уметь:</b> применять приемы повышения производительность труда в пищевом производстве; использовать принципы повышения качества продовольственной продукции; использовать методы и пути экономии ресурсов в пищевом производстве; использовать методы снижения рисков и повышения безопасности труда.</li> </ul>	<b>Модуль 1 «Правовые основы производства пищевых продуктов» Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»</b>	тестовый контроль	вопросы к зачету, тестирование
		<b>Третий этап (высокий уровень)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>• владеть:</b> способами повышения производительности труда в пище-</li> </ul>	<b>Модуль 1 «Правовые основы производства пищевых продуктов»</b>	подготовка реферата с презентаци-	вопросы к зачету, тестирование



			вом производстве; навыками использования принципов повышения качества продовольственной продукции; навыками использования методов экономии ресурсов в сельскохозяйственном производстве; навыками использования методов снижения рисков и повышения безопасности труда в сельскохозяйственном производстве.	<b>Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»</b>	ей	
--	--	--	---	--	----	--

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

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
<b>ПК-4</b>	<i>способностью организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе</i>	<i>Не владеет способностью организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе</i>	<i>Частично владеет способностью организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе</i>	<i>Владеет способностью организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе</i>	<i>Свободно владеет способностью организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе</i>	
	<b>знать:</b> основные методы организовывать	Не знает основные методы организовывать	Знает основные методы организовывать профес-	Знает основные методы организовывать про-	Знает основные методы организовывать профессио-	

	профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе	вать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе. Допускает грубые ошибки в ответах на вопросы.	сионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе. Допускает незначительные ошибки в ответах на вопросы.	фессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе. Допускает некоторые неточности в ответах на вопросы.	нально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе. Не допускает ошибок и неточностей в ответах на вопросы.
	<b>уметь:</b> применять приемы организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	Не умеет применять приемы организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	Частично умеет применять приемы организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	Умеет применять приемы организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	Умеет самостоятельно применять приемы организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе
	<b>владеть:</b> методами организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	Не владеет методами организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	Частично владеет методами организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	Владеет методами организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	Свободно владеет методами организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе производстве.
<b>ПК-33</b>	<b>готовность к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.</b>	<b>Не владеет готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.</b>	<b>Частично владеет готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.</b>	<b>Владеет готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.</b>	<b>Свободно владеет готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.</b>
	<b>Знать:</b> основные методы повышения производительности труда продовольственной продук-	Не знает основные методы повышения производительности труда продовольственной продукции;	Знает основные методы повышения производительности труда продовольственной продукции; принципы повышения ка-	Знает основные методы повышения производительности труда продовольственной продукции; принципы	Знает основные методы повышения производительности труда продовольственной продукции; принципы повышения ка-



	<p>использования принципов повышения качества продовольственной продукции; навыками использования методов экономии ресурсов в сельскохозяйственном производстве; навыками использования методов снижения рисков и повышения безопасности труда в сельскохозяйственном производстве.</p>	<p>пользования принципов повышения качества продовольственной продукции; навыками использования методов экономии ресурсов в сельскохозяйственном производстве; навыками использования методов снижения рисков и повышения безопасности труда в сельскохозяйственном производстве.</p>	<p>принципов повышения качества продовольственной продукции; навыками использования методов экономии ресурсов в сельскохозяйственном производстве; навыками использования методов снижения рисков и повышения безопасности труда в сельскохозяйственном производстве.</p>	<p>ния принципов повышения качества продовольственной продукции; навыками использования методов экономии ресурсов в сельскохозяйственном производстве; навыками использования методов снижения рисков и повышения безопасности труда в сельскохозяйственном производстве.</p>	<p>повышения качества продовольственной продукции; навыками использования методов экономии ресурсов в сельскохозяйственном производстве; навыками использования методов снижения рисков и повышения безопасности труда в сельскохозяйственном производстве.</p>
--	---	---	---	---	---

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

#### *Первый этап (пороговый уровень)*

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

#### **3.1 Перечень вопросов для определения входного рейтинга (степени подготовленности студента к изучению дисциплины)**

1. Понятие стандартизация.
2. Понятие сертификация.
3. Показатели безопасности продовольственной продукции.
4. Органолептическая оценка продовольственных продуктов.
5. Методы исследования продовольственных продуктов.
6. Метрологическое обеспечение пищевой промышленности.
7. Роль стандартизации и сертификации в обеспечении качества продовольственных продуктов.

#### **Критерии оценивания:**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях и включать с себя:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению

последующим материалом.

### ***Второй этап (продвинутый уровень)***

**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

### **Перечень вопросов к итоговым занятиям по темам модулей**

1. Основные понятия в области качества.
2. Показатели качества пищевой продукции.
3. Методы определения показателей качества.
4. Методы количественной оценки уровня качества.
5. Контроль качества продукции на пищевом предприятии.
6. Комплексные системы управления качеством продукции.
7. Международные стандарты ИСО серии 9000.
8. Фонд нормативных документов мясной промышленности.
9. Стандарт на продукцию вида общие технические условия.
10. Технические условия.
11. Технологическая инструкция.
12. Правовая и нормативная база сертификации пищевой промышленности
13. Гигиенические требования к сырью и готовой продукции.
14. Схемы сертификации, правила выбора схем сертификации продукции пищевой промышленности.
15. Порядок сертификации продовольственных продуктов.
16. Сертификат соответствия, сроки действия сертификата.
17. Особенности сертификации продукции малых предприятий.
18. Сертификация импортируемой продукции.
19. Сертификация производства.
20. Основные положения и правила выполнения.
21. Государственный контроль и надзор за сертифицированной продукцией.
22. Формы контроля, периодичность контроля, правила оформления результатов.

### **Критерии оценивания:**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях и включать в себя:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и

языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

### ***Третий этап (высокий уровень)***

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

#### **Тесты по дисциплине:**

#### **Законы, действующие на сегодняшний день в области стандартизации и сертификации**

- a) [ ] О техническом регулировании
- b) [ ] О стандартизации
- c) [ ] О сертификации продукции и услуг
- d) [ ] О единстве измерений
- e) [ ] О защите прав потребителей

#### **2. К объектам стандартизации относятся**

- a) [ ] продукция
- b) [ ] процессы
- c) [ ] работы
- d) [ ] услуги
- e) [ ] системы качества

#### **3. Органы и службы по стандартизации**

- a) [ ] Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
- b) [ ] Научно-исследовательские институты
- c) [ ] Технические комитеты по стандартизации
- d) [ ] Бюро, отделы по стандартизации на предприятии
- e) [ ] Координационный совет по стандартизации

#### **4. Документы, определяемые ФЗ "О техническом регулировании" в области стандартизации**

- a)  Национальные стандарты
- b)  Стандарты организаций
- c)  Общероссийский классификатор технико-экономической и социальной информации
- d)  Правила, нормы, рекомендации
- e)  Технические условия
- f)  Отраслевые стандарты
- g)  Стандарты предприятий

#### **5. Объекты регулирования технического регламента**

- a)  Жизненный цикл продукции
- b)  Продукция
- c)  Процессы
- d)  Услуги
- e)  Работы

#### **6. Социальная роль стандартов**

- a)  Обеспечение безопасности
- b)  Обеспечение конкурентоспособности
- c)  Рациональное использование сырья
- d)  Защита потребителя от некачественного товара

#### **7. Категории стандартов**

- a)  Международный стандарт
- b)  Национальный стандарт
- c)  Стандарт на продукцию
- d)  Стандарт на методы контроля
- e)  Стандарт организации
- f)  Правила
- g)  Нормы
- h)  Рекомендации

#### **8. Виды стандартов**

- a)  Европейский стандарт
- b)  Общероссийский классификатор технико-экономической и социальной информации
- c)  Стандарт на процессы
- d)  Стандарт на методы контроля
- e)  Отраслевой стандарт
- f)  Технические условия
- g)  Стандарт на услуги



**h)**  основополагающий стандарт

**9. К техническим документам относятся**

**a)**  национальный стандарт

**b)**  правила

**c)**  нормы

**d)**  технические условия

**e)**  рекомендации

**f)**  технологические инструкции

**g)**  рецептуры

**h)**  стандарт вида общие технические условия

**i)**  техническое задание

**10. Применение стандартов может быть**

**a)**  прямым

**b)**  косвенным

**c)**  методом обложки

**d)**  гармонизированным

**11. Контроль за исполнением действия нормативных документов в области стандартизации возложен на**

**a)**  Госнадзор

**b)**  Роспотребнадзор РФ

**c)**  Ростехрегулирование

**d)**  Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

**e)**  центры стандартизации, метрологии и сертификации

**12. СРПП расшифровывается как**

**a)**  система разработки и постановки продукции на производство

**b)**  система разработки и производства продукции

**c)**  система разработки и постановки продуктов питания

**d)**  система реализации и производства пищевой продукции

**13. Техническое задание должно содержать**

**a)**  технико-экономические требования к продукции, от которых зависит уровень потребительских свойств

**b)**  расчет экономической эффективности от применения продукции

**c)**  перечень документов, требующих совместного решения с другими организациями

**d)**  акт приемки-сдачи образца

e)  [техническое обоснование принимаемого решения

f)  [технологическую инструкцию

g)  [технические условия

**14. 094 в обозначении ГОСТ 17 094-98 - это**

a)  [год утверждения

b)  [номер стандарта в комплексе

c)  [цифровой код комплекса

d)  [категория стандарта

**15. Разработчиком национального стандарта может быть**

a)  ( ) только любое физическое лицо

b)  ( ) только любое юридическое лицо

c)  ( ) лицо, только утвердившее для разработки Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

d)  ( ) только лицо, компетентное в области разработки

e)  ( ) любое лицо

**16. Оценка соответствия - это**

a)  ( ) прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту

b)  ( ) документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров

c)  ( ) определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров

d)  ( ) форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

**17. Сертификат соответствия - это**

a)  ( ) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов

b)  ( ) документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов и условиям договоров

**18. Знак обращения на рынке - это**

a)  ( ) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному

стандарту

**b)** ( ) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов

**19. Схема сертификации - это**

**a)** ( ) определенная совокупность действий, официально принимаемая (устанавливаемая) в качестве доказательства соответствия продукции заданным требованиям

**b)** ( ) прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту

**c)** ( ) форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

**20. Подтверждение соответствия осуществляется в целях**

**a)** [ ] удостоверения соответствия продукции, процессов жизненного цикла продукции, работ и услуг требованиям технических регламентов, стандартам и условиям договоров

**b)** [ ] содействия покупателям в компетентном выборе продукции, услуг, работ

**c)** [ ] повышения конкурентоспособности продукции, услуг, работ на российском и международном рынках

**d)** [ ] рационального использования сырья

**21. К обязательному характеру подтверждения соответствия относится**

**a)** [ ] добровольная сертификация

**b)** [ ] обязательная сертификация

**c)** [ ] декларирование соответствия

**22. Декларация о соответствии не содержит информацию о**

**a)** ( ) наименовании технического регламента

**b)** ( ) сроках действия

**c)** ( ) наименовании и местонахождении органа по сертификации, выдавшего декларацию

**d)** ( ) наименовании и местонахождении изготовителя продукции

**23. Максимальный срок действия сертификата соответствия**

**a)** ( ) 1 год

**b)** ( ) 3 года

**c)** ( ) определен сроком годности продукции, на которую выдан сертификат

**d)** ( ) 2 года

**24. На сегодняшний день существует**

**a)** ( ) 14 схем сертификации

**b)** ( ) 10 схем сертификации

**c)** ( ) 7 схем сертификации

**d)** ( ) 16 схем сертификации

**25. Схема, устанавливающая испытание партии продукции при подтверждении соответствия**

- a)  7
- b)  3a
- c)  3
- d)  5a

**26. Гигиеническое заключение на продукцию можно не иметь в случае, если**

- a)  сертифицирована система качества
- b)  получено гигиеническое заключение на производство
- c)  сертифицировано производство
- d)  продукция, неопасная для потребления

**27. Добровольная сертификация продукции осуществляется в случае, если**

- a)  продукция не находится в перечне обязательной сертификации
- b)  продукция не находится в перечне декларирования соответствия
- c)  обеспечения конкурентоспособности
- d)  дано указание органом добровольной сертификации

**28. Этап, на котором может прекратиться процедура подтверждения соответствия продукции**

- a)  отбор образцов
- b)  испытание продукции
- c)  проверка производства
- d)  идентификация продукции

**29. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции включает**

- a)  подачу и рассмотрение заявки на сертификацию с прилагаемыми документами
- b)  принятие решения по заявке, в том числе выбор схемы сертификации
- c)  отбор, идентификацию образцов (проб) и их испытания
- d)  анализ состояния производства (если это предусмотрено схемой сертификации) или сертификацию систем качества
- e)  анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия
- f)  выдачу сертификата и лицензии на применение знака соответствия
- g)  осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией (в соответствии с применяемой схемой сертификации)
- h)  корректирующие мероприятия при нарушении соответствия продукции установленным требованиям и неправильном применении знака соответствия

### **30. Изготовитель принимает декларацию о соответствии на основании документов**

- a) [ ] протоколы приемочных, приемо-сдаточных и других контрольных испытаний продукции, проведенных изготовителем и/или сторонними компетентными испытательными лабораториями
- b) [ ] сертификаты соответствия или протоколы испытаний на сырьё, материалы, комплектующие изделия
- c) [ ] документы, предусмотренные для данной продукции соответствующими федеральными законами и выданные уполномоченными на то органами и организациями
- d) [ ] сертификаты на систему качества или производства
- e) [ ] другие документы, прямо или косвенно подтверждающие соответствие продукции установленным требованиям
- f) [ ] прямого документального указания органа по сертификации, зарегистрированного в реестре.

#### **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»
- 70 – 89 % «хорошо»
- 50 – 69 % «удовлетворительно»
- менее 50 % «неудовлетворительно»

#### **Перечень вопросов к зачету (базовые вопросы дисциплины)**

1. Гигиеническая оценка и сертификация пищевых производств.
2. Гигиеническая оценка продовольственных продуктов. Гигиеническое заключение.
3. Государственный надзор за исполнением требований стандартов на продовольственные продукты. Ответственность за нарушение требований обязательных стандартов.
4. Декларация о соответствии. Правила проведения сертификации при декларировании пищевой продукции.
5. Добровольная сертификация продовольственной продукции.
6. Добровольная сертификация услуг.
7. Добровольная сертификация экспертов в области пищевой промышленности.
8. Документальное обеспечение технического регулирования и стандартизации.
9. Задачи, цели и принципы технического регулирования в пищевой отрасли.
10. Закон РФ «О техническом регулировании». Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации.
11. История развития сертификации.
12. История развития стандартизации.
13. Критерии аттестации и порядок аккредитации испытательной лаборатории по исследованию продовольственной продукции.

14. Критерии аттестации и порядок аккредитации органа по сертификации пищевой продукции.
15. Международная и региональная стандартизация. Стандарты серии ИСО, системы качества ХАССП, используемые при производстве продовольственной продукции.
16. Межотраслевые комплексы (системы) стандартизации. Система разработки и постановки пищевой продукции на производство.
17. Национальная система стандартизации. Реформирование системы стандартизации в России.
18. Нормативные документы по стандартизации в пищевой отрасли. Категории стандартов на пищевые продукты.
19. Общая характеристика стандартизации. Сущность и содержание отраслевой стандартизации.
20. Общероссийские классификаторы. Классификация и кодирование пищевой продукции.
21. Понятие систем сертификации. Структура системы сертификации ГОСТ Р. Объекты сертификации в пищевой промышленности
22. Понятие фальсификации пищевых продуктов, последствия. Возможные решения при обнаружении фальсификации. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.
23. Применение нормативных документов в пищевой отрасли и характер их требований.
24. Способы, характер и формы подтверждения соответствия продовольственной продукции.
25. Сущность, цели и принципы подтверждения соответствия пищевых продуктов.
26. Схемы сертификации. Критерии выбора. Сравнительный анализ старых и новых схем сертификации пищевой продукции.
27. Функции и методы технического регулирования в пищевой промышленности.

#### **Критерии оценивания:**

*«зачтено»:* выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

*«не зачтено»:* выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

#### **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:

- подготовка реферата с презентацией;
- устный опрос;
- ситуационные задачи;
- 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 зачёта.

*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 си-

стема, 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 (вопросы к зачету).

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
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 (экзамена 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 вопросы к зачету, 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 со-



ставляющая 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 60 и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 60 баллов.