

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.03.2021 17:35:44

Уникальный программный ключ: 5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**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

2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по дисциплине «ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

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 Байдина И. А

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 2018г.

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 - формирование навыка работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использование в профессиональной деятельности.

1.2. Задачи:

- обоснование необходимости изучения и широкого использования дисциплины в практической деятельности;
- приобретение знаний в области нормативной и технической документации в пищевой промышленности;
- приобретение практических навыков в работе с нормативной документацией, ее разработке и оформлению.

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

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина «Основы законодательства в пищевой продукции», является базовой вариативной дисциплиной по выбору основной профессиональной образовательной программы (Б1В.ДВ.11.02).

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Научные основы производства продовольственных продуктов Обеспечение качества продовольственных продуктов Техно-химический контроль продовольственных продуктов
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: основные правовые категории и понятия; уметь: работать с нормативными источниками и анализировать их. владеть: методикой практической работы с нормативными документами.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4	способность организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе	•знать: основные методы организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе •уметь: применять приемы организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе

		<ul style="list-style-type: none"> • владеть: методами организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе
ПК-33	готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности	<ul style="list-style-type: none"> •знать: 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. •уметь: 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. •владеть: 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.

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	
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	Очная	
Семестр (курс) изучения дисциплины	6 семестр(3 курс)	
Общая трудоемкость, всего, час	108	
зачетные единицы	3	
Контактная работа обучающихся с преподавателем		
Аудиторные занятия (всего)	42	
В том числе:		
Лекции	14	
Лабораторные занятия	-	
Практические занятия	28	
Внеаудиторная работа (всего)	20	
В том числе:		
Контроль самостоятельной работы	-	
Консультации согласно графику кафедры (1 час в неделю по каждой форме обучения) 1 час x 20нед.	20	

Консультирование и прием защиты курсовой работы	-	
Промежуточная аттестация	4	
В том числе:		
Зачет	4	
Экзамен (1 группа)	-	
Консультация предэкзаменационная (1 группа)	-	
Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа обучающихся(всего)	42	
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-практ.занятия	Внеаудиторная работа и пр.агг.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр.агг.	Самостоятельная работа
Модуль 1 «Правовые основы производства пищевых продуктов»	49	7	14	10	18					
Тема 1. Основные понятия пищевого законодательства	7	1	2	Консультации	4					
Тема2. Правовые основы обеспечения безопасности пищевых продуктов	12	2	4		6					
Тема 3. Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в пищевой промышленности	8	2	2		4					
Тема 4. 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		-					

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
Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»	55	7	14	10	24					
Тема 5. Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»	9	1	4	Консультации	4					
Тема 6. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	8	1	2		5					
Тема 7. Технические регламенты	8	1	2		5					
Тема 8. Закон о защите прав потребителей	9	2	2		5					
Тема 9. Международное законодательство в области качества и безопасности пищевых продуктов.	9	2	2		5					
Итоговое занятие по темам модуля 2	2	-	2		-					
Зачёт	4			4						

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
Модуль 1 «Правовые основы производства пищевых продуктов»	49	7	14	10	18					
Тема 1. Основные понятия пищевого зако-	7	1	2	2	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
нодательства										
Тема 2. Правовые основы обеспечения безопасности пищевых продуктов	12	2	4		6					
Тема 3. Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в пищевой промышленности	8	2	2		4					
Тема 4. 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		-					
Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»	55	7	14	10	24					
Тема 5. Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»	9	1	4		4					
Тема 6. Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»	8	1	2		5					
Тема 7. Технические регламенты	8	1	2		5					
Тема 8. Закон о защите прав потребителей	9	2	2		5					
Тема 9. Международное законодательство в области качества и безопасности пищевых продуктов.	9	2	2		5					
Итоговое занятие по темам модуля 2	2	-	2		-					
Зачёт	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, час					Форма контроля знаний	Максимальное количество баллов
			Общая трудоемкость	Лекции	Практические занятия	Внеаудиторная работа и пр. агт.	Самост. работа		
Всего по дисциплине			108	14	28	24	42	Зачет	100
I. Входной (стартовый) рейтинг								Тестовый контроль	5
II. Рубежный рейтинг								Результаты сдачи тем	60
Модуль 1 «Правовые основы производства пищевых продуктов»			49	7	14	10	12		
1.	Тема 1. Основные понятия пищевого законодательства	ПК-4 ПК-33	7	1	2	консультации	4	Устный опрос.	5
2.	Тема2. Правовые основы обеспечения безопасности пищевых продуктов	ПК-4 ПК-33	12	2	4		6	Устный опрос.	5
3.	Тема 3. Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в пищевой промышленности	ПК-4 ПК-33	8	2	2		4	Устный опрос. Ситуационные задачи.	6
4.	Тема 4. 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

	Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»		55	7	14	10	12			
6.	Тема 5. Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»	ПК-4 ПК-33	9	1	4	консультации	4	Устный опрос.	5	
7.	Тема 6. Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»	ПК-4 ПК-33	8	1	2		5	Устный опрос. Ситуационные задачи.	6	
8.	Тема 7. Технические регламенты	ПК-4 ПК-33	8	1	2		5	Устный опрос.	6	
9.	Тема 8. Закон о защите прав потребителей	ПК-4 ПК-33	9	2	2		5	Устный опрос. Ситуационные задачи.	6	
10.	Тема 9. Международное законодательство в области качества и безопасности пищевых продуктов.	ПК-4 ПК-33	9	2	2		5	Устный опрос.	5	
11.	Итоговое занятие по темам модуля 2		2	-	2		-	Тестовый контроль	5	
III. Творческий рейтинг									<i>Участие в конф-циях,</i>	10
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 баллов
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.

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

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.

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы. Просматривание видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Лабораторные занятия	Проработка теоретического материала, конспектирование методики и хода выполнения работы. Выполнение заданий, проработка технологий и т.д.
Индивидуальные задания	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.

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной научной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий.

Самостоятельное изучение теоретического материала

Теоретический материал по тем темам, которые вынесены на самостоятельное изучение, обучающийся прорабатывает в соответствии с вопросами для подготовки к экзамену. К началу сессии обучающийся готовит к аудиторной работе с преподавателем список вопросов, которые не удалось разобрать самостоятельно в межсессионный период.

Подготовка к семинарским занятиям

В ходе подготовки к семинарскому занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, изучить соответствующий лекционный материал, предлагаемую литературу. Нельзя ограничиваться только имеющейся учебной литературой (учебниками и учебными пособиями). Обращение к монографиям, статьям из специальных журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации позволит в значительной мере углубить проблему, что разнообразит процесс ее обсуждения.

С другой стороны, обучающимся следует помнить, что они должны не просто вос-

производить сумму полученных знаний по заданной теме, но и творчески переосмыслить существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, явлений, событий продемонстрировать и убедительно аргументировать собственную позицию.

В целом же активное заинтересованное участие обучающихся в семинарской работе способствует более глубокому изучению дисциплины, повышению уровня культуры будущих специалистов и формированию основ профессионального мышления. В ходе занятий отрабатываются умения применять полученные теоретические знания в различных ситуациях.

Выполнение домашних, тестовых и иных индивидуальных заданий

Для закрепления теоретического материала обучающиеся по каждой пройденной теме выполняют индивидуальные задания. Выполнение индивидуальных заданий призвано обратить внимание обучающихся на наиболее сложные, ключевые и дискуссионные аспекты изучаемой темы, помочь систематизировать и лучше усвоить пройденный материал.

Индивидуальные задания содержат также тесты, которые могут быть использованы как для проверки знаний обучающихся преподавателем в ходе проведения промежуточной аттестации на семинарских занятиях, а также для самопроверки знаний обучающимися.

Для каждого модуля разработан необходимый набор тестовых заданий, в которых сконцентрирована значительная учебная информация, имеющая немаловажное познавательное значение. Тестирование позволяет преподавателю не только оценить успеваемость обучающихся на любом этапе их обучения, но и оказать помощь самим студентам в изучении курса. При проведении самотестирования обучающиеся могут выявить тот круг вопросов, который усвоили слабо, и в дальнейшем обратить на них особое внимание.

Контроль самостоятельной работы обучающихся по выполнению тестовых и иных домашних заданий осуществляется преподавателем с помощью выборочной и фронтальной проверок письменных и устных индивидуальных заданий на семинарских занятиях.

Подготовка к промежуточному контролю

Промежуточный контроль знаний по основным терминам и понятиям изучаемой дисциплины осуществляется на семинарских занятиях. При подготовке к аудиторным самостоятельным и контрольным работам, обучающимся необходимо повторить пройденный материал и более внимательно сосредоточиться на усвоении терминологии курса.

Обучающийся получает допуск к экзамену при успешном выполнении всех видов учебных занятий.

Преподавание дисциплины предусматривает:

--- лекции

--- практические занятия

--- устный опрос

--- тестирование

--- самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; выполнение домашних заданий, в т.ч. рефераты, доклады, презентации; курсовое проектирование, индивидуальные расчеты по методическим указаниям к изучению дисциплины, подготовка к устным опросам, зачетам и экзаменам и пр.)

--- консультации преподавателя.

Лекции по дисциплине читаются как в традиционной форме, так и с использованием активных форм обучения.

Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее главных положений. Рекомендуется на первой лекции довести до внимания студентов структуру курса и его разделы, а также рекомендуемую литературу. В дальнейшем указывать начало каждого раздела, суть и его задачи, а, закончив изложение, подводить итог по этому разделу, чтобы связать его со следующим.

Содержание лекций определяется рабочей программой курса. Каждая лекция

должна охватывать определенную тему курса и представлять собой логически вполне законченную работу. Лучше сократить тему, но не допускать перерыва ее в таком месте, когда основная идея еще полностью не раскрыта.

Для максимального усвоения дисциплины рекомендуется изложение лекционного материала с элементами обсуждения. Лекционный материал должен быть снабжен конкретными примерами.

Целями проведения практических занятий являются:

- установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории;
- развитие логического мышления;
- умение выбирать оптимальный метод решения;
- обучение студентов умению анализировать полученные результаты;
- контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса.

Каждое практическое занятие целесообразно начинать с повторения теоретического материала, который будет использован на нем. Для этого очень важно четко сформулировать цель занятия и основные знания, умения и навыки, которые студент должен приобрести в течение занятия.

На практических занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом задания, должен проверить правильность решения задач, оценить глубину знаний данного теоретического материала, умение анализировать и решать поставленные задачи, выбирать эффективный способ решения, умение делать выводы.

Пакет заданий для самостоятельной работы рекомендуется выдавать в начале семестра, определив предельные сроки их выполнения и сдачи. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации обучающегося (при сдаче зачета, экзамена).

Задания для самостоятельной работы составляются, как правило, по темам и вопросам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

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

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
2. Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - <http://natlib.ru/.../643-fond-polnotekstovyx-elektronnykh-dokumentov-tsentralnoj-nauch/>
3. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (Agricultural Research Information System)» - <http://agris.fao.org>
4. Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ <http://lib.belgau.edu.ru>
5. Издательство «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
6. Электронная библиотека «Руконт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
7. Электронная библиотека elibrary – Режим доступа: <http://elibrary.ru>.
8. ЭБС «Знаниум». – Режим доступа: <http://znanium.com>
9. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
10. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnsnb.ru/>
11. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

Office 2016 RussianOLPNL
AcademicEdition –офисный пакет приложений 15
Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"
3.Mozilla Firefox
7-Zip
ПОSunRayTestOfficePro. Обновление
Академическая лицензия ПОAnti-virusKaspersky

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

Основы законодательства в пищевой продукции
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 _____ от _____ № _____ Дата	Кафедра _____ от _____ № _____ 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 **Основы законодательства в пищевой промышленности**

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

				ции»		
ПК-33	<i>готовность к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.</i>	Первый этап (пороговой уровень)	• знать: 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.	Модуль 1 «Правовые основы производства пищевых продуктов» Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»	устный опрос	вопросы к зачету, тестирование
		Второй этап (продвинутый уровень)	• уметь: 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.	Модуль 1 «Правовые основы производства пищевых продуктов» Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»	тестовый контроль	вопросы к зачету, тестирование
		Третий этап (высокий уровень)	• владеть: способами повышения производительности труда в пище-	Модуль 1 «Правовые основы производства пищевых продуктов»	подготовка реферата с презентаци-	вопросы к зачету, тестирование

			<p>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.</p>	<p>Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»</p>	ей	
--	--	--	--	---	----	--

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

<i>Компетенция</i>	<i>Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)</i>	<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>
<i>ПК-4</i>	<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>
	знать: основные методы организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе	Не знает основные методы организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе. Допускает грубые ошибки в ответах на вопросы.	Знает основные методы организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе. Допускает незначительные ошибки в ответах на вопросы.	Знает основные методы организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе. Допускает некоторые неточности в ответах на вопросы.	Знает основные методы организовывать профессионально-педагогическую деятельность на нормативно-правовой основе. Не допускает ошибок и неточностей в ответах на вопросы.
	уметь: 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
	владеть: методами	Не владеет методами	Частично владеет мето-	Владеет методами ор-	Свободно владеет мето-

	организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	дами организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	ганизации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе	дами организации профессионально-педагогической деятельности на нормативно-правовой основе производстве.
ПК-33	<i>готовность к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.</i>	<i>Не владеет готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.</i>	<i>Частично владеет готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.</i>	<i>Владеет готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.</i>	<i>Свободно владеет готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности.</i>
	Знать: 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	Не знает 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 . Допускает грубые ошибки в ответах на вопросы.	Знает 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 . Допускает незначительные ошибки в ответах на вопросы.	Знает 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 . Допускает некоторые неточности в ответах на вопросы.	Знает 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 Не допускает ошибок и неточностей в ответах на вопросы.
	Уметь: применять приемы повышения производи-	Не умеет применять приемы повышения производительность	Частично умеет применять приемы повышения производительность тру-	Умеет применять приемы повышения производительность труда в	Умеет самостоятельно применять приемы повышения производи-

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 (пороговой 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.

3.2 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. Гигиенические требования к сырью и готовой продукции.
13. Схемы сертификации, правила выбора схем сертификации продукции пищевой промышленности.

3.3 Перечень вопросов к зачету (базовые вопросы дисциплины)

1. Документальное обеспечение технического регулирования и стандартизации.
2. Задачи, цели и принципы технического регулирования в пищевой отрасли.
3. Закон РФ «О техническом регулировании». Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации.
4. Общероссийские классификаторы. Классификация и кодирование пищевой продукции.
5. Понятие фальсификации пищевых продуктов, последствия. Возможные решения при обнаружении фальсификации. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.
6. Применение нормативных документов в пищевой отрасли и характер их требований.
7. Функции и методы технического регулирования в пищевой промышленности.
8. Дайте определение – пищевое законодательство и стандартизация. Перечислите и дайте характеристику объектам пищевого законодательства и стандартизации
9. Стандарты Кодекс Алиментариус, их назначение и порядок применения

10. Дать определения нормативно-правовым документам пищевого законодательства (Законы Указы Президента РФ, Постановления Правительства, технические регламенты) и нормативно-методическим (стандарты, своды правил, санитарные, ветеринарные, фитосанитарные нормы, технические документы)
11. Международная стандартизация: роль международной стандартизации, международные организации по стандартизации в пищевой промышленности, характеристика международных стандартов
12. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Указать дату принятия и номер Федерального Закона, статьи Закона. Правила оборотоспособности пищевой продукции. Основные механизмы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.
13. Технический регламент. Виды технических регламентов. Типовая структура технического регламента
14. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», назначение Закона. Санитарные правила и нормативы (СанПиНы), направленные на выполнение положений Закона.
15. Правила маркировки пищевых продуктов, информация, выносимая для потребителя, и ее содержание
16. Требования по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - общие требования, на стадии производства, на стадии расфасовки и упаковки
17. Формы подтверждения соответствия продукции, принятые на национальном уровне, их характеристика
18. Правила маркировки пищевой продукции в соответствии с действующими правовыми и нормативными документами - Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Законом «О защите прав потребителей», техническим регламентом
19. Техническое регулирование: определение, объекты технического регулирования, участники технического регулирования, элементы системы технического регулирования
20. Национальная система стандартизации, цель и принципы стандартизации
21. Подтверждение соответствия. Нормативная база подтверждения соответствия на национальном уровне, в условиях Таможенного Союза и на международном.
22. Документы национальной системы стандартизации и их характеристика
23. Система ХАССП, назначение системы, преимущества от внедрения системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности
24. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Указать область применения Закона, основные понятия введенные Законом. Виды контроля пищевой продукции, установленные Законом
25. Порядок разработки национальных стандартов
26. Современные законы в области качества и безопасности пищевых продуктов и области их применения
27. Категории стандартов в соответствии с национальной системой стандартизации.

Критерии оценки устного ответа:

- оценка «отлично» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему материал, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопросы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, твердо усвоившему материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения);
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который показывает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значи-

тельной части излагаемого материала. Не отвечает (или отвечает неверно) на дополнительные вопросы.

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

1.4. Тесты по дисциплине:

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

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. ТР ТС 022 это регламент:

- a) горизонтальный
- b) вертикальный

17. В соответствии с ТР ТС 022 информация о продукции записывается

- a) на русском и английском языках
- b) на русском языке
- v) на языках стран Таможенного союза

18. Какая информация на этикетке из перечисленной относится к обязательной:

- a) состав продукции
- b) рекомендации по приготовлению
- v) информация о ГМО в продукте
- г) пищевая ценность
- d) знак обращения на рынке
- e) условия хранения

19. Какая информация на этикетке из перечисленной относится к обязательной:

- а) информация об оценке соответствия
- б) рекомендации по приготовлению
- в) информация о ГМО в продукте
- г) пищевая ценность
- д) дата изготовления продукции
- е) товарный знак предприятия

20. Какая информация на этикетке из перечисленной относится к обязательной:

- а) масса продукта
- б) дата изготовления
- в) рекомендации по приготовлению
- г) срок годности
- д) сведения о лицензиате
- е) товарный знак предприятия

21. Перечень обязательных элементов маркировки на потребительской упаковке включает:

- а) 12 позиций
- б) 9 позиций
- в) 11 позиций

22. Какая информация на этикетке из перечисленной относится к дополнительной:

- а) информация о документе, в соответствии с которым изготовлена продукция
- б) рекомендации по приготовлению продукции
- в) информация о ГМО в продукте

23. Срок годности продукта относится к информации:

- а) дополнительной
- б) обязательной
- в) рекламной

24. Номер документ, в соответствии с которым изготовлена продукция относится к информации: дополнительной:

- а) дополнительной
- б) обязательной
- в) рекламной

25. Пищевая ценность продукта относится к информации:

- а) дополнительной
- б) обязательной
- в) рекламной

26. Информация о наличии ГМО в продукте – это сведения:

- а) дополнительные
- б) обязательные
- в) по усмотрению производителя

27. Какой знак на этикетке относится к дополнительной информации:

- а) знак соответствия продукции нормативному документу
- б) товарный знак
- в) знак добровольной сертификации

28. Состав информации Регламента ТР ТС 022:

- а) дополняется ТР ТС 034
- б) не дополняется ТР ТС 034

29. По какому принципу пишут состав пищевого продукта:

- а) вначале основное сырье, затем вспомогательные материалы
- б) по убыванию массовой доли компонентов
- в) перечисляя все компоненты в произвольном порядке

30. Состав не указывают:

- а) для однокомпонентного продукта
- б) для многокомпонентного продукта
- в) для свежих нарезанных овощей

31. По какому принципу пишут состав мясного продукта:

- а) вначале основное сырье, затем вспомогательные материалы
- б) по убыванию массовой доли компонентов
- в) вначале все мясные ингредиенты, затем немясные

32. Компоненты, массовая доля которых составляет 2% и менее

- а) не указывают
- б) указывают в любой последовательности
- в) по убыванию их массовой доли в продукте

33. Состав комплексной добавки при добавлении ее менее 2%

- а) расшифровывается
- б) не расшифровывается

34. Состав комплексной добавки расшифровывается:

- а) после написания добавки (в скобках)
- б) в конце списка ингредиентов (в скобках)

35. При каком минимальном содержании комплексной добавки в рецептуре продукта необходимо расшифровать состав комплексной добавки:

- а) более 2%
- б) более 5%
- в) более 10%

36. При определении последовательности написания компонентов в составе продукта сухие восстановленные продукты учитываются:

- а) по массе после восстановления
- б) по исходной сухой массе

37. В каком случае на этикетку не выносят информацию о составе продукта?

предложить ответ

38. Из перечисленного состав не будут указывать для:

- а) мяса
- б) сметаны
- в) уксуса

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» (*нижепорогового*)

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, выяв-

лять 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.

3.6. Темы рефератов

1. Применение нормативных документов в пищевой отрасли и характер их требований.
2. Стандарты Кодекс Алиментариус, их назначение и порядок применения
3. Технический регламент. Виды технических регламентов. Типовая структура технического регламента
4. Правила маркировки пищевых продуктов, информация, выносимая для потребителя, и ее содержание
5. Техническое регулирование: определение, объекты технического регулирования, участники технического регулирования, элементы системы технического регулирования
6. Национальная система стандартизации, цель и принципы стандартизации
7. Документы национальной системы стандартизации и их характеристика
8. Порядок разработки национальных стандартов
8. Фонд нормативных документов пищевой промышленности.
10. Технические регламенты Таможенного Союза

Требования к оформлению презентаций

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов:

Стиль	Соблюдайте единый стиль оформления Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
Фон	Для фона предпочтительны холодные тона
Использование цвета	На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. Для фона и текста используйте контрастные цвета. Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). Таблица сочетаемости цветов в приложении.
Анимационные эффекты	Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Представление информации:

Содержание информации	Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	Для заголовков – не менее 24. Для информации не менее 18. Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).
Способы выделения информации	Следует использовать: рамки; границы, заливку; штриховку, стрелки; сунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: <ul style="list-style-type: none"> • с текстом; • с таблицами; • с диаграммами.

Критерии оценивания презентации

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

Название критерия	Оцениваемые параметры
Тема презентации	Соответствие темы программе учебного предмета, раздела
Дидактические и методические цели и задачи презентации	Соответствие целей поставленной теме Достижение поставленных целей и задач
Выделение основных идей презентации	Соответствие целям и задачам Содержание умозаключений Вызывают ли интерес у аудитории

	Количество (рекомендуется для запоминания аудиторией не более 4-5)
Содержание	Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания
Подбор информации для создания проекта – презентации	Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Экспертные оценки Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д.
Подача материала проекта – презентации	Хронология Приоритет Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение»
Логика и переходы во время проекта – презентации	От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому Гиперссылки
Заключение	Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Подведение итогов Короткое и запоминающееся высказывание в конце
Дизайн презентации	Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации
Техническая часть	Грамматика Подходящий словарь Наличие ошибок правописания и опечаток

Критерии оценивания презентаций (баллы)

Параметры оценивания презентации	Выставляемая оценка (балл) за представленный проект (от 1 до 3)
Связь презентации с программой и учебным планом	
Содержание презентации.	

Заключение презентации	
Подача материала проекта – презентации	
Графическая информация (иллюстрации, графики, таблицы, диаграммы и т.д.)	
Наличие импортированных объектов из существующих цифровых образовательных ресурсов и приложений MicrosoftOffice	
Графический дизайн	
Техническая часть	
Эффективность применения презентации в учебном процессе	
Итоговое количество баллов:	

Оценка «зачтено» - 10-27 баллов

Оценка «не зачтено» - 0-9 баллов

Критерии оценивания реферата (доклада):

От 9 до 10 баллов и/или «отлично»: глубокое и хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование относящейся к теме литературы и примененных аналитических методов; содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы студента в данной области; оформление работы хорошее с наличием расширенной библиографии; защита реферата (выступление с докладом) показала высокий уровень профессиональной подготовленности студента;

От 7 до 8 баллов и/или «хорошо»: аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; использование ограниченного, но достаточного для проведения исследования количества источников; работа основана на среднем по глубине анализе изучаемой проблемы и при этом сделано незначительное число обобщений; содержание исследования и ход защиты (выступление с докладом) указывают на наличие практических навыков работы студента в данной области; реферат (доклад) хорошо оформлен с наличием необходимой библиографии; ход защиты реферата (выступления с докладом) показал достаточную научную и профессиональную подготовку студента;

От 4 до 6 баллов и/или «удовлетворительно»: достаточное обоснование выбранной темы, но отсутствует глубокое понимание рассматриваемой проблемы; в библиографии преобладают ссылки на стандартные литературные источники; труды, необходимые для всестороннего изучения проблемы, использованы в ограниченном объеме; заметна нехватка компетентности студента в данной области знаний; оформление реферата (доклада) содержит небрежности; защита реферата (выступление с докладом) показала удовлетворительную профессиональную подготовку студента;

От 0 до 3 баллов и/или «неудовлетворительно»: тема реферата (доклада) представлена в общем виде; ограниченное число использованных литературных источников; шаблонное изложение материала; суждения по исследуемой проблеме не всегда компетентны; неточности и неверные выводы по рассматриваемой литературе; оформление реферата (доклада) с элементами заметных отступлений от общих требований; во время защиты (выступления с докладом) студентом проявлена ограниченная профессиональная эрудиция.

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.

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 (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.