

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 12.07.2021 17:13:27

Уникальный идентификатор:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b73d8986ab6255891f288f017a1751fae

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета,  
к.с.-х.н, доцент

Н.С. Трубчанинова

« 20 » июля 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Основы законодательства в отрасли

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация - бакалавр

Год начала подготовки - 2021

п. Майский, 2021

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г № 936;

- 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 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н.

**Составители:** Ордина Н.Б., к.с.-х.н., доцент

**Рассмотрена** на заседании выпускающей кафедры \_технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции\_

Протокол № 10 от 11 мая 2021 г

Зав. кафедрой  Ордина Н.Б.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Волощенко Л.В.  
ФИБ

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы законодательства в отрасли» - дисциплина, изучающая роль и применение нормативной документации в технологии производства продуктов питания.

1.1. Цель дисциплины «Основы законодательства в отрасли»- формирование у студентов знаний законодательной базы в пищевой промышленности. Формирование процедур управления качеством пищевых продуктов.

1.2. Задачи:

- изучить мероприятия по обеспечению контроля и качества продукции;
- обоснование необходимости изучения и широкого использования дисциплины в практической деятельности;
- приобретение знаний в области нормативной и технической документации в молочной промышленности;
- приобретение практических навыков в работе с нормативной документацией, ее разработке и оформлению.
- показать связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

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

### 2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Отраслевая стандартизация относится к дисциплинам по выбору Б1.В.ДВ. 01.02 части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	Методы и приборы исследования сырья и готовой продукции Микробиология пищевых продуктов
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ знать:</li><li>➤ общие базовые сведения о технологии молочных и мясных продуктов;</li><li>➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);</li><li>➤ основные виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке;</li><li>➤ уметь:</li><li>➤ организовывать и планировать исследования;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ принимать решение по проблемам постановки опытов;</li> <li>➤ владеть:</li> <li>➤ терминологией, определениями и положениями изучаемых дисциплин;</li> <li>➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.</li> </ul>
--	---

Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: общая технология молочной отрасли, общая технология мясной отрасли, ветеринарно-санитарная экспертиза, биологическая безопасность пищевых продуктов.

Особенностью дисциплины является то, что к ее изучению может быть допущен студент имеющий навыки самостоятельной работы, обладающий аналитическим мышлением и способный перейти от информационного обучения к методологическому.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация студентов – оценка знаний, умений и самостоятельной работы проводится перманентно на практических занятиях с помощью устного опроса, тестовых заданий и контрольных работ.

Заключительная аттестация студента проводится в форме итогового контроля – зачет.

### III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.2</b> Выявляет и анализирует различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов ограничений	<b>Знать:</b> различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов ограничений <b>Уметь:</b> применять различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов ограничений <b>Владеть:</b> способностью самостоятельно применять различные методы, способы решения поставленных

			задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений
<b>ПК-1</b>	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	<b>ПК 1.1</b> Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения <b>Владеть:</b> методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения

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

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

Вид работы (в соответствии с учебным планом)	Объем учебной работы, час
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)	<b>Очная</b>
<b>Семестр /курс изучения дисциплины</b>	<b>3/2</b>
Общая трудоемкость, всего, час <i>зачетные единицы</i>	<b>108/3</b>
<b>1.1.Контактная аудиторная работа (всего)</b>	
	<b>82.25</b>
В том числе:	
Лекции ( <i>Лек</i> )	18
Лабораторные занятия ( <i>Лаб</i> )	-
Практические занятия ( <i>Пр</i> )	28
Установочные занятия ( <i>УЗ</i> )	-
Предэкзаменационные консультации ( <i>Конс</i> )	-
Текущие консультации ( <i>ТК</i> )	-
<b>Проектная деятельность ПД</b>	<b>36</b>
Зачет ( <i>КЗ</i> )	<b>0.25</b>
Экзамен ( <i>КЭ</i> )	-
Выполнение курсовой работы (проекта) ( <i>КНKP</i> )	-
Выполнение контрольной работы ( <i>ККН</i> )	-
<b>1.3.Контактная внеаудиторная работа (контроль)</b>	<b>18</b>
<b>2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	
	<b>7,75</b>
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	1
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	1
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	1
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий : подготовка реферата (контрольной работы)	3
Подготовка к зачету	1,75

## 4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час			
	Очная форма обучения			
	Всего	Лекции	практ. занятия	Самостоятельная работа
<b>Модуль 1. «Правовые основы производства пищевой продукции»</b>	<b>28</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>4</b>
Основные понятия законодательства в пищевой промышленности	4	2	2	-
Правовые основы обеспечения безопасности пищевых продуктов	4	2	2	-
Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в пищевой промышленности	4	2	2	-
Единая система классификации и кодирования информации.	4	2	2	-
Система разработки и постановки пищевой продукции на производство	6	2	4	-
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	6		2	4
<b>Проектная деятельность</b>	<b>18</b>			
<b>Модуль 2. «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»</b>	<b>25,75</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>3,75</b>
Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»	8	2	6	-
Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты: ТР ТС – 021 – 2011, ТР ТС - 022 – 2011, ТР ТС - 027 – 2012, ТР ТС - 029 - 2012 ,ТР ТС - 033 – 2013, ТР ТС - 034 – 2013	12	6	6	-
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	5,75	-	2	3,75
<b>Проектная деятельность</b>	<b>18</b>			
<i>Предэкзаменационные консультации</i>			-	
<i>Текущие консультации</i>			-	
<i>Установочные занятия</i>			-	
<i>Промежуточная аттестация</i>			0,25	
<i>Проектная деятельность</i>			36	
<b>Контактная аудиторная работа (всего)</b>	<b>46</b>	<b>18</b>	<b>28</b>	<b>-</b>
<b>Контактная внеаудиторная работа (всего)</b>			<b>18</b>	
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>			<b>7,75</b>	
<b>Общая трудоемкость</b>			<b>108</b>	

### 4.3 Содержание дисциплины

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
<b>Модуль 1. «Правовые основы производства пищевой продукции»</b>
<b>1. Основные понятия законодательства в пищевой промышленности.</b>
1.1. История развития пищевого законодательства. Объекты пищевого законодательства. Документы пищевого законодательства, классификация документов.
1.2. Характеристика основных понятий – Закон, постановление правительства, технический регламент, стандарт, санитарные правила и нормативы, ветеринарные и санитарные нормы, гигиенические нормативы, технические документы.
1.3 Вертикальное и горизонтальное пищевое законодательство. Основные федеральные законы пищевого законодательства.
<b>2. Правовые основы обеспечения безопасности пищевой продукции</b>
2.1. Основные механизмы обеспечения безопасности и качества молочной продукции в РФ в соответствии с Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: меры государственного регулирования (нормирование, государственная регистрация, государственный контроль и надзор, мониторинг качества и безопасности продукции) и их содержание; производственный контроль продукции производителями; меры по пресечению нарушений законодательства и ответственности за его нарушения.
2.2. Правила оборота пищевых продуктов, материалов, изделий на рынке. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности продукции.
2.3. Санитарные правила и нормы. Требования по обеспечению безопасности на стадиях производства и обращения продукции
<b>3. Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в промышленности</b>
3.1. Национальные стандарты и стандарты организации: объекты, обозначение стандартов. Порядок разработки и утверждения.
3.2. Межгосударственные стандарты и международные стандарты в области производства пищевых продуктов. Использование международных стандартов в качестве национальных.
<b>4. Единая система классификации и кодирования информации.</b>
4.1 Общероссийские классификаторы технико-экономической информации.
4.2. .Единая система классификации и кодирования информации
<b>5. Система разработки и постановки пищевой продукции на производство</b>
<b>Проектная деятельность</b>
Подготовить блок схемы проведения процедуры идентификации для пищевых продуктов, согласно индивидуальному заданию
<b>Модуль 2. «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»</b>
<b>1. Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»</b>
2.1. Основные понятия технического регулирования. Основные принципы технического регулирования. Правовые основы технического регулирования.



2.2. Положения государственной системы технического регулирования и стандартизации. Технические регламенты: понятие и сущность. Применение технических регламентов.
2.3 Порядок разработки и принятия технического регламента.
2. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты: ТР ТС – 021 – 2011, ТР ТС - 022 – 2011, ТР ТС - 027 – 2012, ТР ТС - 029 - 2012 ,ТР ТС - 033 - 2013
3.1. Правовой режим продажи товаров потребителям. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Государственная и общественная защита прав потребителей.
3.2. Технические регламенты: ТР ТС – 021 – 2011, ТР ТС - 022 – 2011, ТР ТС - 027 – 2012, ТР ТС - 029 - 2012, ТР ТС - 033 – 2013, ТР ТС - 034 – 2013
<b>Проектная деятельность</b>
Подготовить технологическое описание соответствия пищевого продукта, согласно индивидуальному заданию, на предмет проверки по предусмотренному Техническому Регламенту

## 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 (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы				Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	практ. занятия	Самост. работа			
	<b>Всего по дисциплине</b>	<b>УК-2.2 ПК-1.1</b>	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>27,75</b>	<b>Зачет</b>	<b>51</b>	<b>100</b>
	<i>I. Рубежный рейтинг</i>						Сумма баллов за модули	<b>31</b>	<b>60</b>

<b>Модуль 1. «Правовые основы производства пищевой продукции»</b>	<b>УК-2.2 ПК-1.1</b>	<b>28</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		<b>15</b>	<b>30</b>
Основные понятия законодательства в пищевой промышленности		4	2	2	-	Устный опрос Тестирование		
Правовые основы обеспечения безопасности пищевых продуктов		4	2	2	-	Устный опрос Тестирование		
Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в пищевой		4	2	2	-	Устный опрос Тестирование		
Единая система классификации и кодирования информации.		4	2	2	-	Устный опрос Тестирование		
Система разработки и постановки пищевой продукции на производство		6	2	4	-			
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.		6		2	4	Тестирование, ситуационные задачи		
Проектная деятельность		18				Защита проекта		
<b>Модуль 2. «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»</b>	<b>УК-2.2 ПК-1.1</b>	<b>25,75</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>3,75</b>		<b>16</b>	<b>30</b>
Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»		8	2	6	-	Устный опрос Тестирование		
Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты: ТР ТС – 021 – 2011, ТР ТС - 022 – 2011, ТР ТС - 027 – 2012, ТР ТС - 029 - 2012 ,ТР ТС - 033 –		12	6	6	-	Устный опрос Тестирование		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.		5,75	-	2	3,75	Тестирование, ситуационные задачи		
Проектная деятельность		18				Защита проекта		
<b>II. Творческий рейтинг</b>							<b>2</b>	<b>5</b>
<b>III. Рейтинг личностных качеств</b>							<b>3</b>	<b>10</b>
<b>IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований</b>							<b>+</b>	<b>+</b>
<b>V. Промежуточная аттестация</b>						<b>Зачет</b>	<b>15</b>	<b>25</b>

## 5.2. Оценка знаний студента

### 5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно Положению о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ Белгородского ГАУ.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
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
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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

Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

### 5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

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

- студент усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, при этом проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- студент демонстрирует полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе;

- студент показал систематический характер знаний по дисциплине и способность к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

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

- студент допускает грубые ошибки в ответе на зачете и при выполнении заданий, при этом не обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- студент демонстрирует проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;

- студент не может продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

*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. Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие/Берновский Ю.Н. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. 256с.

<http://znanium.com/bookresd2/php?book527632>

2. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник [по направлению подготовки бакалавров 260200 «Продукты питания животного происхождения» для профилей подготовки: «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов»]/ Л.П. Бессонова, Л.В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013.- 592с. – ISBN 978-5-98879-166-9 : 1560 р.

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Тамахина, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Я. Тамахина, Э.В. Бесланеев. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 320 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56609/> - Загл. с экрана.

2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс] : учебник/ Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. –

### 6.2.1. Периодические издания

1. Пищевая промышленность.
2. Молочная промышленность
3. Достижения науки и техники АПК
4. Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий Режим доступа: [https://e.lanbook.com/journal/2217#journal\\_name](https://e.lanbook.com/journal/2217#journal_name)
5. Foods and raw materials. Режим доступа: <http://ifm.ru/ru/> (полнотекстовая версия, свободный доступ).
6. Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного (ЭБС «Знаниум»). Режим доступа: <http://ej.kubagro.ru/> (полнотекстовая версия, свободный доступ).

### 6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа обучающихся заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

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

#### 6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

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

УМК по дисциплине «Основы законодательства в отрасли» – Режим доступа: <https://www.do.belgau.edu.ru> - (логин, пароль)

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить 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

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
	на консультации, на практическом занятии.
Лабораторно-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, работа с текстом (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.
Самостоятельная работа	Знакомство с электронной базой данных кафедры морфологии и физиологии, 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. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач

### 6.3.2. Видеоматериалы

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа:

<http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/veterinary%20.php>

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

Электронные ресурсы свободного доступа	
<a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>	Всероссийский институт научной и технической информации
<a href="http://www2.viniti.ru">http://www2.viniti.ru</a>	Научная электронная библиотека

<a href="http://www.fasi.gov.ru/">http://www.fasi.gov.ru/</a>	Федеральное агентство по науке и инновациям.
<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>	Министерство сельского хозяйства РФ
<a href="http://www.agro.ru/news/main.aspx">http://www.agro.ru/news/main.aspx</a>	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.
<a href="http://www.iqlib.ru/">http://www.iqlib.ru/</a>	Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.
<a href="http://www.scirus.com/">http://www.scirus.com/</a>	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.
<a href="http://www.scintific.narod.ru/">http://www.scintific.narod.ru/</a>	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.
<a href="http://www.ras.ru/">http://www.ras.ru/</a>	Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.
<a href="http://nature.web.ru/">http://nature.web.ru/</a>	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.
<a href="http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/">http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/</a>	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах СНГ.
<a href="http://www.cnshb.ru/">http://www.cnshb.ru/</a>	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
<a href="http://www.agroportal.ru">http://www.agroportal.ru</a>	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
<a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a>	Российская государственная библиотека
<a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a>	Российское образование. Федеральный портал
<a href="http://n-t.ru/">http://n-t.ru/</a>	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.
<a href="http://www.nauki-online.ru/">http://www.nauki-online.ru/</a>	Науки, научные исследования и современные технологии
<a href="http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html">http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html</a>	Полнотекстовые электронные библиотеки
Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ	
<a href="http://lib.belgau.edu.ru">http://lib.belgau.edu.ru</a>	Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"
<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>	ЭБС «ZNANIUM.COM»

<a href="http://e.lanbook.com/books/">http://e.lanbook.com/books/</a>	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)
<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>	СПС Консультант Плюс: Версия Проф
<a href="http://www2.viniti.ru/">http://www2.viniti.ru/</a>	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН
<a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>	Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»

## VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**7.1. Помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории**

Виды помещений	Оборудование и технические средства обучения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 727.	<p>Специализированная мебель для обучающихся на 30 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная.</p> <p>Набор демонстрационного оборудования:</p> <p>Ноутбук Ноутбук Lenovo 320-15ISK (HD, 15,6) проектор BenQ MW533, экран для демонстрации DEXP WE-96, 2 акустические колонки 2.0 SVEN SPS-702.</p> <p>Информационные стенды (планшеты настенные)</p>
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 736.	<p>Специализированная мебель для обучающихся на 15 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная.</p> <p>Лабораторное оборудование: Весы лабораторные ВК-150.1, рефрактометр ИРФ-454Б2М, Люминископ «Филин», вискозиметр Оствальда, сепаратор РОТОР, экспресс-анализатор «Милтек-1», микроскоп Микмед-1, анализатор качества</p>



	Лактан 1-4, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7», лопастная мешалка ИКА RW20, рН-метр Мультитест, анализатор Клевер, баня термостатирующая LOIP LB-216, вискозиметр ВЗ-246, стерилизатор, термостат UTU 4-84, термостат жидкостный ТЖ-ТС-01-28-100, термостат суховоздушный ТВ-80 ПЗ, термостат ТС 1-20 СПУ, центрифуга лабораторная ОКА, центрифуга. Холодильник Атлант. Плита GEFEST. Электрическая маслобойка "Хозяюшка". Информационные стенды (планшеты настенные)
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737	Специализированная мебель: стол, шкафы для хранения вспомогательных средств. Стиральная машина BOSH. Лабораторное оборудование: анализатор Саматос, аппарат сушильный АПС-1, вискозиметр Гепплера с падающим шариком, овоскоп, мешалка магнитная с нагревом, микроволновая печь LG, холодильник Атлант, миксер TEFAL, йогуртница MOULINEX. Рабочее место лаборанта: стол, стул

## 7.2. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Виды помещений	Оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 727.	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS

	Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 736	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии - бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021

### **7.3. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда**

– ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг №

0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019

– ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015

– ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019

– ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»;

## **VIII. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях

альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно- двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

## **VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ**

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

**Основы законодательства в отрасли**

**Направление –19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов**

Квалификация - бакалавр  
Год начала подготовки – 2021

п. Майский, 2021

**1. Перечень компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Выявляет и анализирует различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	<b>Модуль 1. «Правовые основы производства молочных продуктов» Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»</b>	Устный вопрос	Тестирование
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> применять различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из	<b>Модуль 1. «Правовые основы производства молочных</b>	Тестирование	Тестирование,

				действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> способностью самостоятельно применять различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений

<p><b>продуктов» Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»</b></p>		
<p><b>Модуль 1. «Правовые основы производства молочных продуктов» Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»</b></p>	<p>ситуационные задачи</p>	<p>Тестирование, ситуационные задачи</p>



<b>ПК-1</b>	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	<b>ПК-1.1.</b> Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Устный опрос	Тестирование
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Тестирование ситуационные задачи	Тестирование,

			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Тестирование ситуационные задачи	Тестирование, ситуационные задачи
--	--	--	----------------------------------	--	---	----------------------------------	-----------------------------------

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

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>неудовл.</i>	<i>удовл.</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>

<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<b>УК-2.2</b> Выявляет и анализирует различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	<i>Не способен</i> анализировать, демонстрировать и использовать различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	<i>Частично способен</i> анализировать, демонстрировать и использовать различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	<i>Владеет способностью</i> анализировать, демонстрировать и различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	<i>Свободно владеет способностью</i> анализировать, демонстрировать и использовать различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений
	<b>Знать:</b> различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	Допускает грубые ошибки при рассмотрении различных методов, способов решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	Может изложить различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	Знает различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	Знает и аргументирует различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений
	<b>Уметь:</b> применять различные методы, способы решения поставленных	Не умеет применять различные методы, способы решения	Частично способен применять различные методы,	Способен применять различные методы,	Способен самостоятельно применять

	задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений
	<b>Владеть:</b> способностью самостоятельно применять различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	Не владеет способностью самостоятельно применять различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	Частично владеет способностью самостоятельно применять различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	Владеет способностью самостоятельно применять различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений	Свободно владеет способностью самостоятельно применять различные методы, способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсных ограничений

<p><b>ПК-1</b></p> <p>Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p>	<p><b>ПК 1.1</b> Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Не способен</i></p> <p>демонстрировать знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Частично способен</i></p> <p>демонстрировать знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Владеет способностью</i></p> <p>демонстрировать знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p><i>Свободно владеет способностью</i></p> <p>демонстрировать знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>
	<p><b>Знать:</b> систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Допускает грубые ошибки при рассмотрении систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Может изложить системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает и аргументирует системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания</p>

					животного происхождения
	<p><b>Уметь:</b> применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Не умеет применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Частично способен применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Способен применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Способен самостоятельно применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>
	<p><b>Владеть:</b> методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Не владеет методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве</p>	<p>Частично владеет методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве</p>	<p>Владеет методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания</p>	<p>Свободно владеет методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации</p>

		продуктов питания животного происхождения	продуктов питания животного происхождения	животного происхождения	при производстве продуктов питания животного происхождения
--	--	---	---	----------------------------	--

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

#### **Перечень вопросов для определения входного рейтинга**

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

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

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

#### **Перечень типовых вопросов для устного опроса**

1. Основные понятия в области качества.
2. Показатели качества молочной 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 молочной 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 молочной промышленности.

#### ***Критерии оценивания контрольных заданий для устного опроса***

**«Отлично»:** ставится студенту за правильный, полный и глубокий ответ на вопросы семинарского занятия и активное участие в дискуссии; ответ студента на вопросы должен быть полным и развернутым, продемонстрировать отличное знание студентом материала лекций, учебника и дополнительной литературы;

**«хорошо»:** ставится студенту за правильный ответ на вопрос семинарского занятия и участие в дискуссии; ответ студента на вопрос должен быть полным и продемонстрировать достаточное знание студентом материала лекций, учебника и дополнительной литературы; допускается неполный ответ по одному из дополнительных вопросов;

**«удовлетворительно»:** ставится студенту за не совсем правильный или



не полный ответ на вопрос преподавателя, пассивное участие в работе на семинаре;

*«неудовлетворительно»:* ставится всем участникам семинарской группы или одному из них в случае ее (его, их) неготовности к ответу на семинаре.

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

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; решать ситуационные задачи

*Тестовые задания:*

#### **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

#### **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

#### **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

#### **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

**Применение стандартов может быть**

- a) прямым
- b) косвенным
- c) методом обложки
- d) гармонизированным

**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

**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

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

- a) год утверждения
- b) номер стандарта в комплексе
- c) цифровой код комплекса
- d) категория стандарта

**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

**ТР ТС 022 это регламент:**

- a) горизонтальный
- b) вертикальный

**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

**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
- д) знак обращения на рынке
- e) условия хранения

**Какая информация на этикетке из перечисленной относится к обязательной:**

- a) информация об оценке соответствия
- b) рекомендации по приготовлению
- v) информация о ГМО в продукте
- г) пищевая ценность
- д) дата изготовления продукции

е) товарный знак предприятия

**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

**Перечень обязательных элементов маркировки на потребительской упаковке включает:**

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

**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

**Срок годности продукта относится к информации:**

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

**Номер документа, в соответствии с которым изготовлена продукция относится к информации: дополнительной:**

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

**Пищевая ценность продукта относится к информации:**

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

**Информация о наличии ГМО в продукте – это сведения:**

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

**Какой знак на этикетке относится к дополнительной информации:**

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

**Состав информации Регламента ТР ТС 022:**

- а) дополняется ТР ТС 033
- б) не дополняется ТР ТС 033

**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

**Состав не указывают:**

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

**По какому принципу пишут состав молочного продукта:**

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

**Компоненты, массовая доля которых составляет 2% и менее**

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

**Состав комплексной добавки при добавлении ее менее 2%**

- а) расшифровывается
- б) не расшифровывается

**Состав комплексной добавки расшифровывается:**

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

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

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

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

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

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

предложить ответ

**Из перечисленного состав не будут указывать для:**

- а) мяса
- б) сметаны
- в) уксуса

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

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

основными методами лабораторного исследования сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с целью определения качества и безопасности;

- навыками прогнозирования результатов диагностики; методами наблюдения и эксперимента

### ***Примеры ситуационных задач:***

1. Проект технических условий на «новый» продукт»
2. Обзор нормативного документа ТР ТС – 021 – 2011
3. Обзор нормативного документа ТР ТС - 022 – 2011
4. Обзор нормативного документа ТР ТС - 027 – 2012
5. Обзор нормативного документа ТР ТС - 029 – 2012
6. Обзор нормативного документа ТР ТС - 033 - 2013

### ***Критерии оценивания ситуационных задач:***

**«Отлично»:** студент обладает системными теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений;

*«хорошо»:* студент обладает теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет;

*«удовлетворительно»:* студент обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч.), демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем;

*«неудовлетворительно»:* студент не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков, показаний и противопоказаний, возможных осложнений, нормативы и проч.) и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки.

#### **Перечень вопросов к зачету**

1. Документальное обеспечение технического регулирования и стандартизации.
2. Задачи, цели и принципы технического регулирования в молочной отрасли.
3. Закон РФ «О техническом регулировании». Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации.
4. Общероссийские классификаторы. Классификация и кодирование молочной продукции.
5. Понятие фальсификации пищевых продуктов, последствия. Возможные решения при обнаружении фальсификации. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.
6. Применение нормативных документов в молочной отрасли и характер их требований.
7. Функции и методы технического регулирования в молочной промышленности.
8. Дайте определение – пищевое законодательство и стандартизация. Перечислить и дать 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 молочной промышленности, характеристика международных стандартов
12. Закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов». Указать дату принятия и номер Федерального Закона, статьи Закона. Правила оборотоспособности молочной продукции. Основные механизмы обеспечения качества и безопасности молочной 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 молочной 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 молочной 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 молочной промышленности
24. Закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов». Указать область применения Закона, основные понятия введенные Законом. Виды контроля молочной 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.

#### **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 тестовый контроль, устный опрос, решение ситуационных задач. Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме *зачета*, *Зачет* проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного

материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменно-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является зачет, 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 дисциплине.

- приводит ошибочные определения; ни один вопрос билета не рассмотрен до конца, даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется Положением о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: рубежный рейтинг, творческий рейтинг, рейтинг личностных качеств, рейтинг сформированности прикладных практических требований, промежуточная аттестация.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой	60

	баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	
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
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации(зачета).

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

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

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине



(модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

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

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

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

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

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