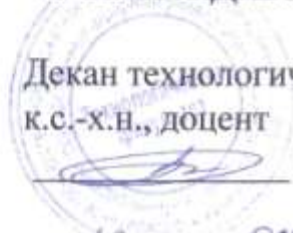


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**



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

Н.С. Трубчанинова

« 12 » 07 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по дисциплине «ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В МОЛОЧНОЙ  
ОТРАСЛИ»**

**для направления подготовки**

**19.03.03 – Продукты питания животного происхождения**

**Направленность (профиль) – Технология молока и молочных продуктов**

**Квалификация: бакалавр**

**Майский, 2018**

Рабочая программа составлена с учетом требований:

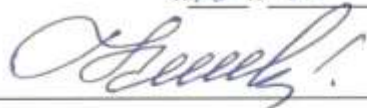
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие приказом Министерства образования и науки РФ № 199 от 12.03.2015г.;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 301 от 05.04.2017 г.;
- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

**Составители:** к.т.н., доцент кафедры ТСИПЖП Каледина М.В., к.с-х.н., ст. преподаватель кафедры ТСИПЖП Байдина И.А.

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

«10» 04 2018 г., протокол № 02

Зав.кафедрой



Шевченко Н.П.

**Одобрена** методической комиссией технологического факультета

«12» 04 2018 г., протокол № 5-18

Председатель методической комиссии  
технологического факультета



Ордина Н.Б.

## 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 молочной 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 молочной отрасли входит в вариативную часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.01.02) основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1. Основы научных исследований
	2. Технологическое оборудование молочной отрасли
	3. Технология молока и молочных продуктов
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ общие базовые сведения о технологии молока и молочных продуктов и о процессах, протекающих при их производстве;</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></ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ организовывать и планировать исследования;</li><li>➤ принимать решение по проблемам постановки опытов;</li><li>➤ оценить качество существующей и разрабатываемой продукции;</li></ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><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 таких дисциплин как биотехнология молочных продуктов, частные технологии в молокоперерабатывающей отрасли.

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

<b>Коды компетенций</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>
<b>ПК-8</b>	способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;	<p><b>Знать:</b> нормативную и техническую документацию продуктов молочной отрасли; экспертиза проектов нормативной и технической документацию на продукты молочной отрасли.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать нормативно-техническую документацию на молочную продукции</p> <p><b>Владеть:</b> методами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на молочные продукты.</p>
<b>ПК-14</b>	готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	<p><b>Знать:</b> молочную продукцию на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики продуктов; этапы разработки и внедрения НТД</p> <p><b>Уметь:</b> решать ситуационные задачи различного типа; проводить маркетинговые исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных молочных продуктов.</p> <p><b>Владеть:</b> методами оценки достижений глобального рынка молочных продуктов, готовить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</p>
<b>ПК-20</b>	способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	<p><b>Знать:</b> основы поиска и выбора продуктов молочной отрасли, использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых молочных продуктов</p> <p><b>Уметь:</b> методами оценки качества, полезности и безопасности молочных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.</p> <p><b>Владеть:</b> методиками разработки продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.</p>

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

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

Вид работы	Объем учебной работы, час
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)	<b>Очная</b>
<b>Семестр (курс) изучения дисциплины</b>	<b>7</b>
Общая трудоемкость, всего, час	180
<i>зачетные единицы</i>	5
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>56</b>
В том числе:	
Лекции	14
Лабораторные занятия	14
Практические занятия	28
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-
<b>Внеаудиторная работа (всего)</b>	<b>18</b>
В том числе:	
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	-*
Консультации согласно графику кафедры	14
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (курсовая работа, РГЗ и др.)</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>
В том числе:	
Зачет	<b>4</b>
Экзамен (на 1 группу)	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>106</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>106</b>
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	8
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторным и практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	34
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	54
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий	10

Примечание: \*осуществляется на аудиторных занятиях

## 4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час					
	Очная форма обучения					
	Всего	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Внеаудиторная работа и проекты	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7
<b>Модуль 1. «Правовые основы производства молочных продуктов»</b>	<b>97</b>	<b>10</b>	-	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>56</b>
<b>Тема 1.</b> Основные понятия законодательства в молочной промышленности	18	2	-	4	Консультации	10
<b>Тема 2.</b> Правовые основы обеспечения безопасности молочных продуктов	19	2	-	4		11
<b>Тема 3.</b> Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в молочной промышленности	18	2	-	4		10
<b>Тема 4.</b> Единая система классификации и кодирования информации.	19	2	-	4		10
<b>Тема 5.</b> Система разработки и постановки молочной продукции на производство	19	2	-	3		12
Итоговое занятие по модулю 1	4			1		3
<b>Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»</b>	<b>69</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>40</b>
1. Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»	19	2	6	-	Консультации	10
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	36	2	8	4		20
Итоговое занятие по модулю 2	14	-	-	4		10
Подготовка индивидуальных заданий	10	-	-	-		10
<b>Зачет</b>	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					
	Всего	Лекции	Лаб. зан.	Практ. занятия	Внеаут. работа	Самост. работа
<b>Модуль 1. . «Правовые основы производства молочных продуктов»</b>	<b>97</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>56</b>
<b>I. Основные понятия законодательства в молочной промышленности</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>Консультации</b>	<b>10</b>
1.1. История развития пищевого законодательства. Объекты пищевого законодательства (пищевая продукция, материалы, контактирующие с молочной продукцией). Документы пищевого законодательства, классификация документов.	5	1	-	-		3
1.2. Характеристика основных понятий – Закон, постановление правительства, технический регламент, стандарт, санитарные правила и нормативы, ветеринарные и санитарные нормы, гигиенические нормативы, технические документы.	5	1	-	-		3
1.3 Вертикальное и горизонтальное пищевое законодательство. Основные федеральные законы пищевого законодательства.	8	-	-	4		4
<b>2. Правовые основы обеспечения безопасности молочных продуктов</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>4</b>		<b>11</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.	6	1	-	-		4
2.2. . Правила оборота пищевых продуктов, материалов, изделий на рынке. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности продукции.	6	1	-	-		4
2.3. Санитарные правила и нормы. Требования по обеспечению безопасности на стадиях производства и обращения продукции	7	-	-	4		3
<b>3. Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>4</b>		<b>10</b>
3.1. Национальные стандарты и стандарты организации: объекты, обозначение стандартов. Порядок разработки и утверждения.	8	2	-	-		5
3.2. Межгосударственные стандарты и международные стандарты в области производства пищевых продуктов. Использование международных стандартов в качестве национальных.	10	-	-	4		5
<b>4. Единая система классификации и кодирования информации.</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>4</b>		<b>10</b>
4.1 Общероссийские классификаторы технико-экономической информации.	8	2	-	-		5
4.2. .Единая система классификации и кодирования информации	11	-	-	4	5	
<b>5. Система разработки и постановки молочной продукции на производство</b>	<b>19</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	4	-	-	1	2	
<b>Модуль 2.</b>	<b>69</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>40</b>
<b>1. Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»</b>	<b>36</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>Консультации</b>	<b>20</b>
2.1. Основные понятия технического регулирования. Основные принципы технического регулирования. Правовые основы технического регулирования.	12	2	4	-		6
2.2. Положения государственной системы технического регулирования и стандартизации. Технические регламенты: понятие и сущность. Применение технических регламентов.	13	-	4	-		8
2.3 Порядок разработки и принятия технического регламента.	11	-	-	4		6

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	19	2	6	-		10
3.1. Правовой режим продажи товаров потребителям. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Государственная и общественная защита прав потребителей.	6	-	-	-		5
3.2. Технические регламенты: ТР ТС – 021 – 2011, ТР ТС - 022 – 2011, ТР ТС - 027 – 2012, ТР ТС - 029 - 2012 ,ТР ТС - 033 - 2013	13	2	6	-		5
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	14	-	-	4		10
<i>Подготовка индивидуальных заданий</i>	10	-	-		-	10
<b>Зачет</b>	4				4	

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

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

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (max)	
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор. занятия	Практические занятия	Внеаудиторн. раб. и промежулт. аттест.			Самост. работа
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>ПК-8 ПК-14 ПК-20</b>	<b>180</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>18</b>	<b>106</b>	<b>зачет</b>	<b>100</b>
<i>I. Входной рейтинг</i>									Устный опрос	5
<i>II. Рубежный рейтинг</i>									Сумма баллов за модуль	60
<b>. Модуль 1. «Правовые основы производства молочных продуктов»</b>		<b>ПК-14 ПК-20</b>	<b>97</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>56</b>		<b>30</b>
1.	Основные понятия законодательства в молочной промышленности		18	2	-	4	2	10	Устный опрос	
2.	. Правовые основы обеспечения безопасности молочных продуктов		19	2	-	4	2	11	Устный опрос	
3.	Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в молочной промышленности		18	2	-	4	2	10	Устный опрос	
4.	Единая система классификации и кодирования информации.		19	2	-	4	3	10	Устный опрос	
5.	Система разработки и постановки молочной продукции на производство		19	2		3	2	12	Устный опрос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			4		-	1		3	тестирование-	
<b>Модуль 2 «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции».</b>		<b>ПК-8 ПК-14 ПК-20</b>	<b>69</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>30</b>
1.	1. Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»		36	2	8	4	2	20	Устный опрос	



2.	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	19	2	6	-	1	10	Устный опрос	
	Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.	14	-	-	4		10	тестирование-	
	<b>III. Творческий рейтинг</b>	10	-	-	-		10		5
	<b>IV. Выходной рейтинг</b>	4	-	-		4	-	зачет	30

## 5.2. Оценка знаний студента

### 5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

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

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

### 5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

На зачете студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы. оценка на зачете определяется на основании следующих критериев:

- оценку «зачтено» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для даль-

нейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

*Экзамен по данной дисциплине не предусмотрен*

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

## **IV. 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. – 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106881>. – Загл. с экрана.

#### **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://jfrm.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**

#### **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.

#### **Самостоятельное изучение теоретического материала**

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

#### **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 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 занятиях, а также для самопроверки знаний обучающимися. 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 само-тестирования 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 лабораторных занятиях.

#### **Подготовка к промежуточному контролю**

Промежуточный контроль знаний осуществляется на лабораторных занятиях. При подготовке к аудиторным и самостоятельным 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

-лабораторные занятия

-практические занятия

-устный опрос

- тестирование

- самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к защите лабораторных работ; выполнение домашних заданий, в т.ч. рефераты, доклады, эссе; подготовка к устным опросам, зачетам 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 лабораторных 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 лабораторное 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 лабораторных занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом задания, должен проверить и 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).

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, тестовый комплекс, содержание и методика выполнения лабораторных работ, методические рекомендации для самостоятельной работы содержатся в УМК дисциплины.

### **6.3.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ <http://lib.belgau.edu.ru>
2. Издательство «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
3. Электронная библиотека «Рукопт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
4. Электронная библиотека eLibrary – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
5. ЭБС «Знаниум». – Режим доступа: <http://znanium.com>
6. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
7. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnsnb.ru/>
8. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

### **6.4. Перечень информационных технологий (при необходимости)**

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений
2. Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"
3. Mozilla Firefox
4. 7-Zip
5. Adobe Acrobat Reader

### **6.5. Перечень программного обеспечения (при необходимости)**

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений;
2. ПО SunRav TestOfficePro. Обновление. Академическая лицензия
3. ПО Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.

### **6.6. Перечень информационных справочных систем (при необходимости)**

1. Информационно-справочная система «Консультант +». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно правовое обеспечение "Гарант" Режим доступа: <http://www.garant.ru>
3. Информационно-справочная система «Росстандарт» Режим доступа: <http://www.gost.ru/>
4. Федеральная служба государственной статистики Росстат Режим доступа: <http://www.gks.ru/>
5. Информационно-правовая система КОДЕКС Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
6. Информационно-поисковая система Федерального института промышленной собственности (ФИПС) Режим доступа: [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru)

## **V. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для освоения дисциплины используются учебные аудитории лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы. Специальные помещения уком-

плектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Для проведения занятий лекционного типа используются технические средства обучения для представления учебной информации (мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций, проектор, экран, компьютер).

Помещения для самостоятельной работы и семинарского типа оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ.

## VI. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

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

дисциплина (модуль)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

направление подготовки/специальность

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)
ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)
УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

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

«    » \_                      20    года, протокол № \_

Зав.кафедрой                      \_

Шевченко Н.П.

Методическая комиссия технологического факультета

«    » \_                      20    года, протокол № \_

Председатель методкомиссии \_

Ордина Н.Б.

Декан технологического факультета \_

Трубчанинова Н.С.

«    » \_                      20    г

*Приложение №2 к рабочей программе дисциплины*

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»  
(ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)**

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

по дисциплине **Основы законодательства в молочной отрасли**

направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Майский, 2018



**Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине**

**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
						7 семестр
ПК-8	- способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> нормативную и техническую документацию продуктов молочной отрасли; экспертиза проектов нормативной и технической документацию на продукты молочной отрасли.	<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	Вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> разрабатывать нормативно-техническую документацию на молочную продукцию	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Тестирование	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> методами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на молочные продукты.	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Презентация проекта	Вопросы к зачету
ПК-14	готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, гото-	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> молочную продукцию на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики продуктов; этапы разработки и внедрения НТД	<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	Вопросы к зачету

	вить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> решать ситуационные задачи различного типа; проводить маркетинговые исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных молочных продуктов.	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Тестирование	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> методами оценки достижений глобального рынка молочных продуктов, готовить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Презентация проекта	Вопросы к зачету
<b>ПК-20</b>	способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> основы поиска и выбора продуктов молочной отрасли, использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых молочных продуктов	<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	Вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> методами оценки качества, полезности и безопасности молочных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Тестирование	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> методиками разработки продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техни-	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Презентация проекта	Вопросы к зачету

			ки в данной области.			
--	--	--	----------------------	--	--	--

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>Зачтено</i>
<b>ПК-8</b>	<i>способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;</i>	<i>Не способен разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.</i>	<i>Частично владеет способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</i>	<i>Владеет способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</i>	<i>Свободно владеет способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.</i>
	<b>Знать:</b> нормативную и техническую документацию новых инновационных продуктов молочной отрасли; экспертиза инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли; новые виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке.	Не знает нормативную и техническую документацию новых инновационных продуктов молочной отрасли; экспертизу инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли; новые виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке.	Частично знает нормативную и техническую документацию новых инновационных продуктов молочной отрасли; экспертизу инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли;	Знает нормативную и техническую документацию новых инновационных продуктов молочной отрасли; экспертизу инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли; новые виды молочной продукции на российском и зарубежном	Свободно владеет информацией на нормативную и техническую документацию новых инновационных продуктов молочной отрасли; проводит экспертизу инновационных проектов создания новых продуктов молочной отрасли; знает новые виды молочной продукции на российском и зарубежном

	<b>Уметь:</b> разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды молочной продукции	Не умеет разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды молочной продукции	Частично умеет разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды молочной продукции	Способен разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды молочной продукции	Способен самостоятельно разрабатывать нормативно-техническую документацию на новые виды молочной продукции
	<b>Владеть:</b> методами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.	Не владеет методами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.	Частично владеет методами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.	Владеет методами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.	Свободно владеет методами и методиками разработки и постановки на производство нормативной и технической документации на вновь разрабатываемые продукты.
<b>ПК-14</b>	<i>готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</i>	<i>Не готов давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</i>	<i>Частично готов давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</i>	<i>Готов давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</i>	<i>Свободно дает оценку достижениям глобального пищевого рынка, готовит маркетинговые исследования и предлагает новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</i>
	<b>Знать:</b> молочную продукцию на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики продуктов; этапы разработки и внедрения НТД	Не знает понятия, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки и внедрения НТД	Частично знает новые виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки и внедрения НТД	Знает новые виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке; этапы разработки и внедрения НТД	Свободно владеет информацией о новых видах молочной продукции на российском и зарубежном рынке; понятия, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки и внедрения НТД

	<b>Уметь:</b> решать ситуационные задачи различного типа; проводить маркетинговые исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных молочных продуктов.	Не умеет решать ситуационные задачи различного типа; проводить маркетинговые исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных молочных продуктов.	Частично умеет решать ситуационные задачи различного типа; проводить маркетинговые исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных молочных продуктов.	Умеет решать ситуационные задачи различного типа; проводить маркетинговые исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных молочных продуктов.	Свободно решает ситуационные задачи различного типа и проводит маркетинговые исследования и выдвигает идеи новых конкурентоспособных молочных продуктов.-
	<b>Владеть:</b> методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов; основами разработки и внедрения новых видов молочных продуктов	Не владеет методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов; основами разработки и внедрения новых видов молочных продуктов	Частично владеет методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов; основами разработки и внедрения новых видов молочных продуктов	Владеет методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов; основами разработки и внедрения новых видов молочных продуктов	Свободно владеет методами оценки качества, полезности и безопасности новых видов молочных продуктов; основами разработки и внедрения новых видов молочных продуктов
<b>ПК-20</b>	<i>способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Не способен осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Частично владеет способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Владеет способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Свободно владеет способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</i>

	<p><b>Знать:</b> основы поиска и разработки новых продуктов молочной отрасли, этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции; ценообразование на новые продукты; использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых молочных продуктов</p>	<p>Не знает основы поиска и разработки новых продуктов молочной отрасли, этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции; ценообразование на новые продукты</p>	<p>Частично знает этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции; ценообразование на новые продукты; использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых молочных продуктов</p>	<p>Знает основы поиска и разработки новых продуктов молочной отрасли, этапы выведения на рынок новых видов молочной продукции; использовать новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых в молочных продуктов</p>	<p>Свободно владеет информацией об основах поиска и разработке новых продуктов молочной отрасли, этапах выведения на рынок новых видов молочной продукции; ценообразовании на новые продукты; использует новые разработки и достижения в области перерабатывающей промышленности в целях создания новых молочных продуктов</p>
	<p><b>Уметь:</b> оценивать качество, полезность и безопасность новых видов молочных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.</p>	<p>Не умеет оценивать качество, полезность и безопасность новых видов молочных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.</p>	<p>Частично умеет оценивать качество, полезность и безопасность новых видов молочных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.</p>	<p>Умеет оценивать качество, полезность и безопасность новых видов молочных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.</p>	<p>Свободно умеет оценивать качество, полезность и безопасность новых видов молочных продуктов, предлагаемых для производства; решать ситуационные задачи различного типа.</p>
	<p><b>Владеть:</b> методиками разработки новых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.</p>	<p>Не владеет методиками разработки новых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.</p>	<p>Частично владеет методиками разработки новых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.</p>	<p>Владеет методиками разработки новых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.</p>	<p>Свободно владеет методиками разработки новых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.</p>

**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**

**3.1.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 (пороговой уровень)***

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

**3.2 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.

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

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного ма-

териала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

#### **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% 12 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)

70 – 89 % От 9 до 11 баллов и/или «хорошо» (*углубленный уровень*)

50 – 69 % От 6 до 8 баллов и/или «удовлетворительно» (*пороговый уровень*)

менее 50 % От 0 до 5 баллов и/или «неудовлетворительно» (*ниже порогового*)

### **3.3 Тестовый комплекс**

#### **Объекты регулирования технического регламента**

- a) жизненный цикл продукции
- b) продукция
- c) процессы
- d) услуги
- e) работы

#### **б. 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:**

- 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

**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.

#### ***3.4 Перечень вопросов к творческому заданию (проекту)***

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

#### **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:**

<b>Стиль</b>	Соблюдайте единый стиль оформления Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
<b>Фон</b>	Для фона предпочтительны холодные тона
<b>Использование цвета</b>	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.
<b>Анимационные эффекты</b>	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:

<b>Содержание информации</b>	Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
<b>Расположение информации на странице</b>	Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
<b>Шрифты</b>	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).
<b>Способы выделения информации</b>	Следует использовать: рамки; границы, заливку; штриховку, стрелки; сунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
<b>Объем информации</b>	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.

<b>Виды слайдов</b>	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: с текстом; с таблицами; с диаграммами.
---------------------	--

### Критерии оценивания презентации

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

<b>Название критерия</b>	<b>Оцениваемые параметры</b>
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 Microsoft Office	
Графический дизайн	
Техническая часть	
Эффективность применения презентации в учебном процессе	
<b>Итоговое количество баллов:</b>	

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.

### **3.3. 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 защиты практических работ, заданий, тестовый контроль, устный опрос.

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 в 7 семестре.

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 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 дисциплины.

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

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

Общий рейтинг по дисциплине складывается из входного, рубежного, выходного (экзамена или зачета) 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, программиро-

ванный опрос, в т.ч. с применением ПЭВМ и ТСО, решение комплексных и расчетно-графических задач и др.

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

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

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

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

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

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 60 и более.

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

