

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и
цифровизации

А.В. Кубышкина

«18» 05 2023 г.

Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой Кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация Бакалавр

Форма обучения Очная, заочная

Общая трудоемкость 3 з.е.

Часов по учебному плану 108

Программу составил:

к.с.-х.н., доцент Рябичева А.Е.



Рецензент:

к.б.н., доцент Гулаков А.Н.



Рабочая программа дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» разработана в соответствии с ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936.

Составлена на основании учебных планов 2023 года набора

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

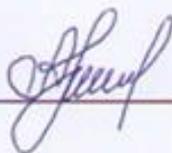
Утвержденного учёным советом вуза от 18.05.2023 г. протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства

Протокол от 18.05.2023 г. № 10

Зав. кафедрой д.с.-х.н., профессор



А.Г. Менякина

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Для достижения цели ставятся задачи:

- изучение научно-технических и практических основ законодательства и стандартизации пищевой продукции;
- установление значения законодательной и нормативно-технической базы при организации конкурентоспособного процесса;
- формирование базовых знаний для успешного манипулирования правовыми, экономическими и организационными аспектами контроля качества и безопасности пищевых продуктов;
- приобретение навыков работы с нормативно – правовыми актами, регламентирующими требования безопасности пищевых продуктов, владение терминологией и классификацией однородных групп продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Блок ОПОП ВО: Б1.О.05

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Для освоения дисциплины обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Правоведение», «Введение в профессию», «Метрология и стандартизация», «Учебная практика (технологическая)».

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: «Биологическая безопасность пищевого сырья», Производственная практика (технологическая), «Производственная практика (научно-исследовательская работа)», «Преддипломная практика».

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижение планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Универсальные компетенции		
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-2.4 Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач;	Знать: нормативно-правовые акты в области качества и безопасности пищевых продуктов Уметь: применять правила и нормы технического регулирования Владеть: навыками использования нормативно-правовой и технической документации при производстве пищевой продукции

<p>УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p>	<p>УК-11.1 Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными и экономическими условиями</p>	<p>Знать: действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией в области пищевой промышленности Уметь: анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению Владеть: навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами</p>
<p>Общепрофессиональные компетенции</p>		
<p>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p>	<p>ОПК 4.1. Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения.</p> <p>ОПК 4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</p>	<p>Знать: основные технологические процессы и оборудования для первичной обработки мясного сырья Уметь: анализировать требования нормативно-технической документации, применяемой в мясной отрасли Владеть: приемами совершенствования технологических процессов на основе анализа применяемых режимов производства, качества сырья и требований к конечной продукции Знать: виды и требования нормативно-технической документации в мясной отрасли к качеству сырья и продукции Уметь: проводить входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества технологических процессов Владеть: методиками исследований входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля параметров технологических процессов и контроля качества технологических процессов</p>
<p>Профессиональной деятельности: организационно-управленческий</p>		
	<p>ПКС 5.2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</p>	<p>Знать: причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Уметь: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими</p>

		инструкциями Владеть: разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
--	--	---

4. Распределение часов дисциплины по семестрам (очная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД								
Лекции											40	40					40	40
Практические											40	40					40	40
Сам. работа											25,8	25,8					25,8	25,8
КСР											2	2					2	2
Контроль											0,2	0,2					0,2	0,2
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)											82,2	82,2					82,2	82,2
Итого											108	108					108	108

4. Распределение часов дисциплины по курсам (заочная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции							6	6			6	6
Практические							6	6			6	6
КЭ							0,2	0,2			0,2	0,2
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)							12,2	12,2			12,2	12,2
Сам. работа							94	94			94	94
Контроль							1,8	1,8			1,8	1,8
Итого							108	108			108	108

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) (очная форма)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1. Основы стандартизации в пищевой промышленности				

Л	Основные положения, цели и задачи стандартизации	6	4	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Теоретические основы стандартизации	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Правовые основы стандартизации.	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Методы стандартизации	6	2,3	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Л	Принципы и методы стандартизации. Категории и виды стандартов	6	4	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Классификация стандартов в РФ	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Системы стандартизации в Российской Федерации	6	2,3	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Л	Государственная система стандартизации РФ	6	4	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Порядок разработки и обновления стандартов	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Государственный контроль и надзор за соблюдением стандартов	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Межгосударственная система стандартизации	6	2,3	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Раздел 2. Основы законодательства в пищевой промышленности				
Л	Виды сертификатов. Действующие схемы сертификации	6	4	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2

Ср	Кодирование стандартов	6	2,3	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Международная и региональная стандартизация	6	2,3	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Л	Порядок проведения сертификации пищевой продукции по документам системы РФ	6	4	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Система технического регулирования и обеспечение безопасности и качества пищевой продукции	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Оценка соответствия	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Сертификация как процедура подтверждения соответствия	6	2,3	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Л	Порядок проведения сертификации с использованием заявления-декларации. Сертификация производства и систем качества	6	4	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Защита прав потребителей	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1
Пр	Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Декларирование соответствия	6	2,3	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Л	Методы определения показателей качества. Контроль качества продукции.	6	4	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Основы национальной системы стандартизации Российской Федерации	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Стандартизация и маркетинг пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2

Ср	ФЗ «О техническом регулировании»	6	2,3	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Л	Теоретическая основа НАССР	6	4	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Нормативные и технические документы, применяемые в мясной промышленности	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Сертификация мяса и мясных продуктов. Порядок сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы.	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	ФЗ «О защите прав потребителей»	6	2,3	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Л	Рациональный подход к созданию системы НАССР на перерабатывающих предприятиях	6	4	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Стандартизация рыбы и рыбных продуктов	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Требования Государственных стандартов к пищевым добавкам	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	6	2,3	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Л	Верификация, валидация и совершенствование системы НАССР на предприятиях	6	4	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Санитарно-эпидемиологическое нормирование в пищевой промышленности	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2

Ср	ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	6	2,3	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
	Контроль самостоятельной работы	6	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
	Прием зачета с оценкой	6	0,2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
(заочная форма)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Курс	Часов	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1. Основы стандартизации в пищевой промышленности				
Л	Основные положения, цели и задачи стандартизации	4	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Теоретические основы стандартизации	4	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Правовые основы стандартизации.	4	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Методы стандартизации	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Л	Принципы и методы стандартизации. Категории и виды стандартов	4	4	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Пр	Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности	4	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Классификация стандартов в РФ	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2

Ср	Системы стандартизации в Российской Федерации	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Государственная система стандартизации РФ	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Порядок разработки и обновления стандартов	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Государственный контроль и надзор за соблюдением стандартов	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Межгосударственная система стандартизации	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Раздел 2. Основы законодательства в пищевой промышленности				
Ср	Виды сертификатов. Действующие схемы сертификации	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Кодирование стандартов	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Международная и региональная стандартизация	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Порядок проведения сертификации пищевой продукции по документам системы РФ	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Система технического регулирования и обеспечение безопасности и качества пищевой продукции	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Оценка соответствия	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Сертификация как процедура подтверждения соответствия	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2

Ср	Порядок проведения сертификации с использованием заявления-декларации. Сертификация производства и систем качества	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Защита прав потребителей	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1
Ср	Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Декларирование соответствия	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Методы определения показателей качества. Контроль качества продукции.	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Основы национальной системы стандартизации Российской Федерации	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Стандартизация и маркетинг пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	ФЗ «О техническом регулировании»	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Теоретическая основа НАССР	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Нормативные и технические документы, применяемые в мясной промышленности	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Сертификация мяса и мясных продуктов. Порядок сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы.	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	ФЗ «О защите прав потребителей»	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Рациональный подход к созданию системы НАССР на перерабатывающих предприятиях	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2

Ср	Стандартизация рыбы и рыбных продуктов	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Требования Государственных стандартов к пищевым добавкам	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Верификация, валидация и совершенствование системы НАССР на предприятиях	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Санитарно-эпидемиологическое нормирование в пищевой промышленности	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
Ср	ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	4	2,7	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
	Контроль самостоятельной работы	4	2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2
	Прием зачета с оценкой	4	0,2	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2

Реализация программы предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных и лабораторных занятиях.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств находится в Приложении 1.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Г. В. Гуринович	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : учебное пособие	Кемерово : КемГУ, 2020. — 87 с. — ISBN 978-5-8353-2640-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156103	ЭБС
Л1.2.	С. Б. Данилевич	Основы законодательной метрологии, технического регулирования и стандартизации	Новосибирск : НГТУ, 2019. — 47 с. — ISBN 978-5-7782-3864-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152155	ЭБС
Л.1.3	Рензяева, Т. В.	Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо	Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147351	ЭБС
Л.1.4	Рензяева, Т. В	Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие	Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130191	ЭБС
Л.1.5	Тамахина, А. Я., Бесланеев Э.В.	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум : учебное пособие	Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-1689-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/56609	ЭБС
	А. А. Виноградова, И. Е. Ушаков	Законодательная метрология : учебное пособие для спо	Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-7018-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153957	ЭБС

	Н. Ю. Ефремов	Основы технического регулирования и стандартизации : учебное пособие	Санкт-Петербург : БГТУ "Военмех" им. Д.Ф. Устинова, 2020. — 65 с. — ISBN 978-5-907324-12-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/172239	ЭБС
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л2.1	Крылова Г.Д.	Основы стандартизации, сертификации, метрологии.	М.: ЮНИТИ-ДАНА 2001	95
Л2.2	Бессонова Л. П.	Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения.	СПб.: ГИОРД, 2013	5
Л2.3	Бегунов А. А.	Метрология. Аналитические измерения в пищевой и перерабатывающей промышленности.	СПб.: ГИОРД, 2014	6
Л2.4	Димов Ю. В.	Метрология, стандартизация и сертификация.	СПб.: Питер, 2010	15
Л2.5	Радкевич Я. М.	Метрология, стандартизация и сертификация	М.: Юрайт, 2013	25
	Р. Г. Раджабов	Стандартизация и сертификация : учебное пособие	Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 156 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148570	ЭБС
	Ордина, Н. Б.	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2014. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123434	ЭБС

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
2. Профессиональная справочная система «Техэксперт»

3. Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>
4. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>
5. Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>
6. Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>
7. Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>
8. Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>
9. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».-Режим доступа <http://www.lanbook.com/>
10. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс Руконт».- Режим доступа: <http://rucont.ru>
11. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://eLIBRARY.RU>
12. Бесплатная электронная Интернет-библиотека по всем областям знаний. - Режим доступа: <http://www.zipsites.ru/>
13. Интернет-библиотека IQlib. - Режим доступа: <http://www.iqlib.ru>
14. Сайт Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки. – [Электрон. ресурс]. – <http://www.cnsnb.ru>

6.3. Перечень программного обеспечения

1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian
2. Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian
3. Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian
4. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart
5. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart
6. Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart
7. Офисное программное обеспечение OpenOffice
8. Офисное программное обеспечение LibreOffice
9. Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
10. Программа для просмотра PDF Foxit Reader

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>Учебная аудитория для проведения лекционных, практических занятий, занятий семинарского типа групповых и индивидуальных консультаций, самостоятельной работы студентов, текущего контроля и промежуточной аттестации: 1-323</p>	<p>Специализированная мебель на 24 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. Видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения Образцы колбасных оболочек, ассортимент пряностей и специй, мясорубка, РН метр 150, фотоэлектрокалориметр, толщиномер УТ-СУП, плитка электрическая, весы лабораторные, центрифуга, РН метр, инвентарь для разделки мяса и приготовления</p>
--	---

<p>Помещение для самостоятельной работы 1-311</p>	<p>мясных продуктов, жиromeры, лабораторная посуда и реактивы; абрисы туш крупного рогатого скота, свиней; схемы технологии производства мясных изделий</p> <p>Основное оборудование и технические средства обучения: Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. 12 рабочих мест с выходом в локальную сеть и Интернет, к электронным учебно-методическим материалам и электронной информационно-образовательной среде, короткофокусное мультимедийное оборудование. Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows XP. Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2010 (100) (Договор Договор 14-0512 от 25.05.2012 Сити-Комп Групп ООО) Срок действия лицензии – бессрочно. Наш сад Кристалл (10), Битрикс (продл) Гос. контракт №ССГ_БР-542 от 04.10.2017 Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: Stamina - клавиатурный тренажёр Свободно распространяемое программное обеспечение: Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc), Open Office.</p>
<p>- читальный зал научной библиотеки</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя. 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде. ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.</p>

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
 - электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
 - специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
- для глухих и слабослышащих:
 - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
 - акустический усилитель и колонки;
 - индивидуальные системы усиления звука
 - «ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц
 - «ELEGANT-T» передатчик
 - «Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего
 - Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda
 - Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)
 - групповые системы усиления звука
 - Портативная установка беспроводной передачи информации .
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
 - 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО
 - 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»
 - 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»
3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания
 - 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины
 - 3.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина: Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО.

Изучение дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» направлено на формировании следующих компетенций:

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-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач

УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

УК-11.1. Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными и экономическими условиями

ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК 4.1. Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения.

ОПК 4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине

«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

№ раз-дела	Наименование раздела	3.1	3.2	3.3	3.4	У.1	У.2	У.3	У.4	Н.1	Н.2	Н.3	Н.4
1	Основы стандартизации пищевой промышленности	в	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2	Основы законодательства пищевой промышленности	в	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Сокращение:

З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3. Структура компетенций по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

<p>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</p> <p>УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач</p>					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
нормативно-правовые акты в области качества и безопасности пищевых продуктов	Лекции раздела в № 1-2	применять правила и нормы технического регулирования	Практические занятия и СР разделов № 1-2	навыками использования нормативно-правовой и технической документации при производстве пищевой продукции	Практические занятия и СР разделов № 1-2
<p>УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p> <p>УК-11.1. Понимает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными и экономическими условиями</p>					
Знать (З.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией в области пищевой промышленности	Лекции раздела в № 1-2	анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы противодействию коррупционному поведению	Практические занятия и СР разделов № 1-2	навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами	Практические занятия и СР разделов № 1-2
<p>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p> <p>ОПК 4.1. Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения.</p>					
Знать (З.3)		Уметь (У.3)		Владеть (Н.3)	
основные технологические процессы и оборудования для первичной обработки мясного	Лекции раздела в № 1-2	анализировать требования нормативно-технической документации, применяемой	Практические занятия и СР разделов № 1-2	приемами совершенствования технологических процессов на основе	Практические занятия и СР разделов № 1-2

сырья		мясной отрасли		анализа применяемых режимов производства, качества сырья и требований к конечной продукции	
<p>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p> <p>ОПК 4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения</p>					
Знать (З.4)		Уметь (У.4)		Владеть (Н.4)	
виды и требования нормативно-технической документации в мясной отрасли к качеству сырья и продукции	Лекции разделов в № 1-2	проводить входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества технологических процессов	Практические занятия и СР разделов № 1-2	методиками исследований входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля параметров технологических процессов и контроля качества технологических процессов	Практические занятия и СР разделов № 1-2

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме диф. зачета

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Основы стандартизации пищевой промышленности	Основные положения, цели и задачи стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Категории и виды стандартов. Государственная система стандартизации РФ	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2	Вопрос на зачете с оценкой 1-40

2	Основы законодательства пищевой промышленности	Виды сертификатов. Действующие схемы сертификации. Порядок проведения сертификации пищевой продукции по документам системы РФ. Порядок проведения сертификации с использованием заявления-декларации. Сертификация производства и систем качества. Методы определения показателей качества. Контроль качества продукции. Теоретическая основа НАССР. Рациональный подход к созданию системы НАССР на перерабатывающих предприятиях. Верификация, валидация и совершенствование системы НАССР на предприятиях	УК 2.4 УК 11.1 ОПК 4.1 ОПК 4.2	Вопрос на зачете с оценкой 41-81
---	--	--	---	----------------------------------

Перечень вопросов к зачету с оценкой по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

1. Теоретические основы стандартизации
2. Правовые основы стандартизации
3. Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности
4. Классификация стандартов в РФ
5. Определение предмета стандартизации как научной дисциплины
6. Добровольный характер применения стандартов.
7. Правовые основы стандартизации
8. Основная цель, задачи и принципы стандартизации
9. Виды стандартов
10. Стандарт на продукцию вида общие технические условия и технические условия.
11. Технические условия
12. Государственный надзор за соблюдением стандартов
13. Общероссийские классификаторы технико-экономической информации.
14. Региональные стандарты
15. Стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус
16. Метрологическое обеспечение сферы услуг
17. Метрологические свойства и метрологические характеристики
18. Метрологическое обеспечение испытаний продукции
19. Государственный метрологический контроль и надзор
20. Ответственность за нарушение метрологических правил
21. Стандартизация технологических процессов и машин
22. Строение технологического потока как системы процессов
23. Порядок разработки и обновления стандартов
24. Государственный контроль и надзор за соблюдением стандартов
25. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов
26. Система технического регулирования и обеспечение безопасности и качества пищевой продукции

27. Оценка соответствия
28. Защита прав потребителей
29. Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта
30. Основы национальной системы стандартизации Российской Федерации
31. Стандартизация и маркетинг пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин
32. Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока
33. Нормативные и технические документы, применяемые в мясной промышленности
34. Сертификация мяса и мясных продуктов.
35. Порядок сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы
36. Стандартизация рыбы и рыбных продуктов
37. Требования Государственных стандартов к пищевым добавкам
38. Санитарно-эпидемиологическое нормирование в пищевой промышленности
39. Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции
40. Общая информация о НАССР
41. Законодательство Европейского союза в области пищевой безопасности
42. Технические регламенты Евразийского экономического (Таможенного) союза в области безопасности пищевой продукции
43. ТР Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции»
44. Основные положения и задачи работы системы НАССР (ХАССП) на предприятиях
45. Формирование рабочей группы НАССР
46. Организация работ
47. Опасные факторы: определение, анализ рисков
48. Виды и оценка опасных факторов
49. Установление ККТ
50. Установление критических пределов для ККТ
51. Разработка плана корректирующих действий
52. Отзыв и изъятие продукции
53. Внутренние аудиты
54. Верификация, валидация системы контроля безопасности продукции
55. Разработка и управление документами, ведение записей
56. Цели и задачи стандартизации
57. Этапы развития стандартизации
58. Основные понятия стандартизации
59. Основные принципы и методы стандартизации
60. Категории стандартов
61. Виды стандартов
62. Виды сертификатов
63. Действующие схемы сертификации товаров и услуг
64. Основные понятия в области качества
65. Сертификация с использованием заявления-декларации
66. Сертификация производств
67. Сертификация систем качества
68. Порядок проведения сертификации пищевой продукции по документам системы сертификации РФ
69. Назначение Государственной системы стандартизации
70. Органы и службы стандартизации
71. Методы стандартизации
72. Системы стандартизации в Российской Федерации

73. Межгосударственная система стандартизации
74. Кодирование стандартов
75. Международная и региональная стандартизация
76. Сертификация как процедура подтверждения соответствия
77. Декларирование соответствия
78. ФЗ «О техническом регулировании»
79. ФЗ «О защите прав потребителей»
80. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
81. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Критерии оценки компетенций.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о форме, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» проводится в соответствии с учебным планом в бсеместре по очной форме обучения, на 4 курсе по заочной форме обучения в форме зачета с оценкой. Студенты допускаются к **зачету с оценкой** по дисциплине в случае выполнения им учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на экзамене носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на диф. зачете;
- активной работой на практических занятиях.
- ответов на тестовые задания;
- написания рефератов.

Знания, умения, навыки студента на зачете с оценкой оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценивание студента на экзамене

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0. Оценивание студента на экзамене по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности».

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»:

Активная работа на лабораторных занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 5 по формуле:

$$\text{Оц. активности} = \frac{\text{активн.}}{\text{Пр.общее}} * 5 \quad (1)$$

Где *Оц. активности* - оценка за активную работу;

активн - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

Пр.общее — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 5.

Оценка за экзамен ставится по 15 бальной шкале (см. таблицу выше).

Общая *оценка* знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

$Оценка = Оценка активности + Оц.экзамен$

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 15. Отлично – 13-15 баллов, хорошо – 10-12 баллов, удовлетворительно – 7-9 баллов, не удовлетворительно - меньше 7 баллов.

Оценивание студента на зачете с оценкой

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«отлично»	15	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой.
	14	- Студент свободно справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	13	- Студент справляется с решением практических задач, причем не затрудняется с решением при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	11	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	- Студент справляется с решением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	9	- Студент с трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	8	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	- Студент с большим трудом справляется с решением практических задач, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	- Студент не знает, как решать практические задачи, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Раздел дисциплины	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство
1	Раздел 1. Основы стандартизации в пищевой промышленности	Основные положения, цели и задачи стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Категории и виды стандартов. Государственная система стандартизации РФ		Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы
2	Раздел 2. Основы законодательства в пищевой промышленности	Виды сертификатов. Действующие схемы сертификации. Порядок проведения сертификации пищевой продукции по документам системы РФ. Порядок проведения сертификации с использованием заявления-декларации. Сертификация производства и систем качества. Методы определения показателей качества. Контроль качества продукции. Теоретическая основа НАССР. Рациональный подход к созданию системы НАССР на перерабатывающих предприятиях. Верификация, валидация и совершенствование системы НАССР на предприятиях		Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы

Контрольные вопросы и задания

1. Понятие о дисциплине, о термине стандартизация.
2. Что такое стандартизация и стандарт.
3. Принцип стандартизации и связь с другими дисциплинами.
4. Краткая история развития стандартизации в сельском хозяйстве.
5. ГСС, его задачи и принципы.
6. Службы Госстандарта.
7. Задачи и функции ОСМ в сельском хозяйстве.
8. Категории стандартов, объекты стандартизации.
9. Термины и определения в области стандартизации.
10. Категории стандартов.
11. Виды стандартов.
12. Роль и значение в стандартизации ТУ.

13. Виды стандартов на сельскохозяйственную продукцию.
14. Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности.
15. Суть государственного надзора за внедрением стандартов.
16. Применение стандартов.
17. Международная стандартизация и её цели.
18. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.
19. Принципы подразделения сельскохозяйственной продукции на группы.
20. Порядок разработки национального стандарта.
21. Порядок обновления национального стандарта.
22. Надзор за использованием стандартов.
23. Качество сельскохозяйственной продукции и его показатели.
24. Базовое значение показателя качества продукции.
25. Предельное значение показателя качества продукции.
26. Допускаемое отклонение показателя качества продукции.
27. Номинальное значение показателя качества продукции.
28. Методы контроля качества продукции.
29. Кодирование стандартов.
30. Маркировка пищевой продукции по требованию стандартов.
31. Стандартизация Германии.
32. Стандартизация Франции.
33. Стандартизация Японии.
34. Стандартизация США.
35. Органы стандартизации Германии.
36. Органы стандартизации Франции.
37. Органы стандартизации Японии.
38. Органы стандартизации США.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности», по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата), профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

Институт ВМиБ, кафедра кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства Брянского ГАУ.

Разработчики: кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Рябичева А.Е.

В рабочей программе дисциплины отражены:

1. Цели освоения дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП.
2. Место дисциплины в структуре ОПОП. Дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП. Указаны требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимые при освоении данной дисциплины и приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин.
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Указан перечень и описание компетенций, а так же требования к знаниям, умениям и навыкам, полученным в ходе изучения дисциплины.
4. Структура и содержание дисциплины:
 - общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах и часах;
 - формы контроля по учебному плану;
 - структура и содержание дисциплины.
5. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение. Приводятся контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины содержит перечень основной литературы, дополнительной литературы, программного обеспечения и Интернет-ресурсы.
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины. Указаны фактические специализированные помещения и кабинеты с перечнем оборудования и технических средств обучения, обеспечивающих проведение всех видов учебной работы.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Рецензент: начальник отдела пищевой микробиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
ГБУ Брянской области «Дубровская зональная ветлаборатория»



Н.С. Андрушина