

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 15:18:06

Уникальный программный идентификатор:

5258223550ea9f1c1372ca1609b644b7348006af6355821f388f917a1751ff

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета



Н.С. Трубчанинова

« 19 » мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ НОРМАТИВНОЙ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Майский, 2021

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07. 2017 г. № 669;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г., № 301;
- профессионального стандарта «13.017 Агроном», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 9.07.2018г. № 454 н;
- профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ от 2 сентября 2020 г. № 556н;

Составители: Ордина Н.Б. доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, кандидат сельскохозяйственных наук;

Мартынова Е.Г. ассистент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции

Рассмотрена на заседании выпускающей кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«11» _____ мая _____ 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой  Н.Б. Ордина

руководитель основной профессиональной образовательной программы  Е.Г. Мартынова

I. Цель и задачи дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Целью преподавания дисциплины «**Основы разработки нормативной и технической документации**» является освоение студентами необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих самостоятельно разработать проект нормативной и технической документации на сельскохозяйственную продукцию.

1.2. Задачи дисциплины

В результате изучения дисциплины студенты должны:

- изучить общие положения к разработке нормативно-технической документации на сельскохозяйственную продукцию ;
- изучить базы нормативно- технической документации на сельскохозяйственную продукцию;
- изучить базы ссылочных документов; порядку согласования, утверждения и регистрации ТУ на сельскохозяйственную продукцию;
- освоить практические навыки внедрения разработанного нормативно-технического документа в производство.

В результате изучения дисциплины студенты должны знать:

- основы разработки стандартов и нормативной документации;
- порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации;
- методы прогнозирования и оптимизации, унификации и агрегатирования при разработке стандартов и нормативной документации.

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

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

Дисциплина «Основы разработки нормативной и технической документации» относится к дисциплинам вариативной части **Б1.В.06** основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина	Введение в профессиональную деятельность, Стандартизация и подтверждение соответствия сель-
--	--

(модуль)	скохозяйственной продукции.
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать: общие базовые сведения о технологии сельскохозяйственной продукции; навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); основные виды сельскохозяйственной продукции на российском и зарубежном рынке;</p> <p>уметь: организовывать и планировать исследования; принимать решение по проблемам постановки опытов;</p> <p>владеть: терминологией, определениями и положениями изучаемых дисциплин; базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.</p>

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен к внедрению процедур обеспечения прослеживаемости производства и переработки продукции животноводства и растениеводства	ПК 2.1 Выбирает технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	<p>Знать: технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности</p> <p>Уметь: применять существующие технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности</p> <p>Владеть: приемами и</p>

			методами различных технологических процессов производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности
		ПК-2.2 Определяет контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля	знать: существующие контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля; уметь: подбирать контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля; владеть: способами определения контролируемых этапов технологических операций в программе производственного контроля.
ПК-7	Способен осуществлять контроль качества продуктов животного и растительного происхождения	ПК-7.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности продуктов животного и растительного происхождения	знать: современные документы в области безопасности и контроля качества уметь: использовать нормативные документы в целях контроля владеть: принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

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

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час
Формы обучения	Очная
Семестр (курс) изучения дисциплины	8 (4)
Общая трудоемкость, всего, час зачетные единицы	144/4
1. Контактная работа	50,25
1.1. Контактная аудиторная работа	
В том числе:	
Лекции	20
Лабораторные занятия	
Практические занятия	30
Установочные занятия	-
Предэкзаменационное консультирование	-
Текущие консультации	-
1.2. Промежуточная аттестация	
Зачет	0,25
Экзамен	-
Выполнение контрольной работы	-
1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)	10
2. Самостоятельная работа обучающихся	83,75
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	20
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	25
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	15
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	13
Подготовка к зачету	10,75

4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы

	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Объем учебной работы, час				
		очная форма				
		Всего	Лекции	Практ. зан.	Лаборат. раб.	Сам.раб
	Всего по дисциплине	144	20	30	-	83,75
	Модуль 1. Организация и планирование работ по стандартизации	53,2	10	12	-	33,2
1	Предмет, содержание и задачи курса	14	2	2	-	10
2	Государственное регулирование и контроль в сфере сельскохозяйственного производства.	18	4	4	-	10
3	Техническое регулирование, метрология и подтверждение соответствия в сельскохозяйственном производстве	18	4	4	-	10
4	Итоговое занятие по темам модуля №1	5,2	-	2	-	3,2
	Модуль 2 Методы разработки и контроль внедрения нормативной и технической документации	78,55	10	18	-	50,55
1	Требования безопасности и санитарный контроль деятельности предприятий.	28	6	4	-	18
2	Первичная учетная документация.	28	2	6	-	20
3	Документы определяющие трудовые отношения и охрану труда на предприятиях.	17,35	2	6	-	9,35
4	Итоговое занятие по темам модуля №2	5,2	-	2	-	3,2
	Предэкзаменационные консультации			-		
	Текущие консультации			-		
	Установочные занятия			-		

Промежуточная аттестация	0,25				
Контактная аудиторная работа (всего)	50	20	30	-	
Контактная внеаудиторная работа (всего)	10				
Самостоятельная работа (всего)	83,75				
Общая трудоемкость	144				

4.3. Содержание дисциплины

Наименование модулей и разделов дисциплины
Модуль 1. «Организация и планирование работ по стандартизации»
1. Предмет, содержание и задачи курса
1. Цели и задачи дисциплины.
2. Нормативно-техническое документационное обеспечение производства и обслуживания
3. Номенклатура действующей нормативной и технологической документации.
2. Государственное регулирование и контроль в сфере сельскохозяйственного производства
1. Федеральные законы в сфере сельскохозяйственного производства
2. Государственное регулирование производства отдельных видов товаров
3. Техническое регулирование, метрология и подтверждение соответствия в сельскохозяйственном производстве
1. Техническое регулирование
2. Обеспечение единства измерений. Виды государственного метрологического контроля и надзора, сферы его распространения
3. Подтверждение соответствия
4. Технологические документы на продукцию
Итоговое занятие по модулю 1
Модуль 2. «Методы разработки и контроль внедрения нормативной и технической документации»
1. Требования безопасности и санитарный контроль деятельности предприятий.
1. Требования безопасности сельскохозяйственной продукции. Принципы НАССР
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
4. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил
2. Первичная учетная документация
1. Документы, определяющие организационно-правовую форму предприятий общественного питания
3. Документы определяющие трудовые отношения и охрану труда на предприятиях.

Наименование модулей и разделов дисциплины
1 Требования к персоналу.
2. Квалификационные характеристики (требования) к работникам предприятий
3. Примерная форма трудового договора (контракта) с работником
4. Правила охраны труда на предприятиях. Правовые основы охраны труда
Итоговое занятие по модулю 2

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

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

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Практические занятия	Лаб. занятия	Самост. работа			
Всего по дисциплине		ПК2.1 ПК2.2 ПК7.1						зачет	51	100
I. Рубежный рейтинг								Сумма баллов за модули	31	60
Модуль 1. Организация и планирование работ по стандартизации		ПК2.1 ПК2.2 ПК7.1							10	20
1	Предмет, содержание и задачи курса		14	2	2	-	10	Устный опрос		

2.	Государственное регулирование и контроль в сфере сельскохозяйственного производства.		18	4	4	-	10	Устный опрос		
3.	Техническое регулирование, метрология и подтверждение соответствия в сельскохозяйственном производстве		18	4	4	-	10	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			5,2	-	2	-	3,2	Тесты		
Модуль 2 Методы разработки и контроль внедрения нормативной и технической документации		ПК2.1 ПК2.2 ПК7.1							10	20
1.	Требования безопасности и санитарный контроль деятельности предприятий.		28	6	4	-	18	Устный опрос		
2.	Первичная учетная документация.		28	2	6	-	20	Устный опрос		
3.	Документы определяющие трудовые отношения и охрану труда на предприятиях.		17,35	2	6	-	9,35	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			5,2	-	2	-	3,2	тесты		
II. Творческий рейтинг									2	5
III. Рейтинг личностных качеств									3	10
IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований									+	+
V. Промежуточная аттестация								зачет	15	25

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на экзамене

На экзамене студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса и практическое задание).

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- ✓ *оценку «отлично»* заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные програм-

мой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- ✓ *оценку «хорошо»* заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;
- ✓ *оценку «удовлетворительно»* заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
- ✓ *оценка «неудовлетворительно»* выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная учебная литература

1. Гавриленко, А. В. Разработка и экспертиза нормативной и технической документации : учебное пособие / А. В. Гавриленко. — Тверь : ТвГТУ, 2018. — 128 с. — ISBN 978-5-7995-1026-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171305>

6.2 Дополнительная литература

1. Нахратова, Г. В. Анализ нормативно-технической документации на изделие : учебно-методическое пособие / Г. В. Нахратова. — Тольятти : ТГУ, 2016. — 27 с. — ISBN 978-5-8259-0922-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139803>
2. Основы проектирования нормативной и технической документации : методические указания / составитель Н. Г. Острецова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2020. — 53 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159440>

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

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

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

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Лабораторно-практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Самостоятельная работа	<p>Знакомство с электронной базой данных кафедры морфологии и физиологии, основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.</p> <p>Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.</p> <p>Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.</p>
Подготовка к экзамену/зачету	При подготовке к экзамену/зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач

6.3.2. Видеоматериалы

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

<http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/recast.php>

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

Электронные ресурсы свободного доступа	
http://elibrary.ru/defaultx.asp	Всероссийский институт научной и технической информации
http://www2.viniti.ru	Научная электронная библиотека
http://www.fasi.gov.ru/	Федеральное агентство по науке и инновациям.
http://www.mcx.ru/	Министерство сельского хозяйства РФ
http://www.agro.ru/news/main.aspx	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.
http://www.iqlib.ru/	Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.

http://www.scirus.com/	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.
http://www.scintific.nard.ru/	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.
http://www.ras.ru/	Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.
http://nature.web.ru/	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.
http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах СНГ.
http://www.cnshb.ru/	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
http://www.agroportal.ru	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
http://www.rsl.ru	Российская государственная библиотека
http://www.edu.ru	Российское образование. Федеральный портал
http://n-t.ru/	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.
http://www.nauki-online.ru/	Науки, научные исследования и современные технологии
http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html	Полнотекстовые электронные библиотеки
Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ	
http://lib.belgau.edu.ru	Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
http://ebs.rgazu.ru/	Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"
http://znanium.com/	ЭБС «ZNANIUM.COM»
http://e.lanbook.com/books/	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
http://www.garant.ru/	Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)
http://www.consultant.ru	СПС Консультант Плюс: Версия Проф
http://www2.viniti.ru/	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Специальные помещения, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории

Виды специальных помещений	Оборудование и технические средства обучения
№ 714 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Специализированная мебель на 92 посадочных места. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная доска меловая на колесах. Набор демонстрационного оборудования: - проектор EPSON EB-X11 LCD/2600Lm/1024*768/3000; - ноутбук ASUS; - экран с электроприводом ScreenMedia Champion формата 406*305 4:3 MW; - колонки Svet 2.0 Stream Light, черный, размер 285x175x205 мм - шкаф ZPAS WZ-2733-01-S1-011 (настенный); - крепление проектора Classic Solution CS-PRS-4 A; - переключатель ATEN VE MINI CAT5 A/V EXTENDER
№735 Лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения	Специализированная мебель на 14 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска меловая настенная. Лабораторные столы и стулья, шкафы для химической посуды, лабораторное оборудование, инвентарь, посуда, хим. реактивы: инъектор ручной 1-2-3 игл МИФ-ИР-05; анализатор влажности "Эвлас-2м"; водонагреватель 80 л.; диспергатор T 25 digital; комбайн кухонный KENWOOD 925; КУТТЕР SIRMAN C; микроволновая печь SAMSUNG M1712N; мясорубка KENWOOD 510; телевизор плазменный LG/Б; центрифуга лаборат. медицинская ОПН-8 в комплект. с ротором; центрифуга ОПН-3; электрическая плита АРДО; электрическая плита Зануси; весы бытовые ИРИТ; весы кухонные электронные; электроплита; электрочайник.

	Ноутбук Lenovo 15.6; телевизор плазменный LG/Б.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	помещения для самостоятельной работы (читальные залы библиотеки); оснащение: специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 МГц\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.); Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCore Intel Pentium E2200\1 Гб DDR2-800 DDR2 SDRAM\MAXTOR STM3160215A (160 Гб, 7200 RPM, Ultra-ATA/100)\Optiarc DVD RW AD-7243S\Intel GMA 3100 монитор: acer v193w [19"], клавиатура, мышь.) с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудио-видео кабель HDMI.
№737 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Лабораторное оборудование, инвентарь: весы Маса -К МК-15.2-ТН20; весы лабораторные CAS-MW-II-300В; вискозиметр ВЗ-246 (на штативе); водонагреватель Полярис 100л.; йогуртница Moulinex; мешалка магнитная с нагревом ПЭ-6110; PH-метр (PH-150 МИ); стиральная машина BOSH; холодильник "Атлант"; баня водяная; миксер TEFAL; мороженица TEFAL; овоскоп ОН-10

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

Виды помещений	Оборудование
№ 714 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	- MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; - MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. - Kaspersky Endpoint Security (Договор №149 от 11.12.2020).
№735 Лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения	- MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно;

	<p>- MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>- Kaspersky Endpoint Security (Договор №149 от 11.12.2020).</p>
<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p>	<p>Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии- бессрочно.</p> <p>MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензии.. Срок действия лицензии по 01.01.2021. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно.</p> <p>СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно.</p> <p>RHVoice-v0.4-a2 синтезатор речи</p> <p>Программа Valabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов.</p> <p>Программа экранного доступа NDVA</p>
<p>№737</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	-

7.3. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019 – ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015

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

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

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

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

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

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

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной

форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

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

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

по дисциплине

«Основы разработки нормативной и технической документации»

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) – Управление качеством и безопасностью продукции

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Майский, 2021

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-2	Способен к внедрению процедур обеспечения прослеживаемости производства и переработки продукции животноводства и растениеводства	ПК 2.1 Выбирает технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	Первый этап (пороговой уровень)	<i>Знать</i> технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	Модуль 1. Организация и планирование работ по стандартизации	устный опрос	Тестирование
					Модуль 2 Методы разработки и контроль внедрения нормативной и технической документации	устный опрос	Тестирование
			Второй этап (продвинутый уровень)	<i>Уметь</i> применять технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	Модуль 1. Организация и планирование работ по стандартизации	устный опрос	Тестирование
					Модуль 2 Методы разработки и контроль внедрения нормативной и технической документации	устный опрос	Тестирование
			Третий этап (высокий уровень)	<i>Владеть</i> приемами и методами технологических процессов производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	Модуль 1. Организация и планирование работ по стандартизации	устный опрос	Тестирование
					Модуль 2 Методы разработки и контроль внедрения нормативной и технической документации	устный опрос	Тестирование

		ПК 2.2 Определяет контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля	Первый этап (пороговый уровень)	<i>знать:</i> контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля	Модуль 1. Организация и планирование работ по стандартизации	устный опрос	Тестирование
				Модуль 2 Методы разработки и контроль внедрения нормативной и технической документации	устный опрос	Тестирование	
			Второй этап (продвинутый уровень)	<i>уметь:</i> подбирать контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля	Модуль 1. Организация и планирование работ по стандартизации	устный опрос	Тестирование
				Модуль 2 Методы разработки и контроль внедрения нормативной и технической документации	устный опрос	Тестирование	
			Третий этап (высокий уровень)	<i>владеть:</i> различными технологиями определения контролируемых этапов технологических операций в программе производственного контроля	Модуль 1. Организация и планирование работ по стандартизации	устный опрос	Тестирование
					Модуль 2 Методы разработки и контроль внедрения нормативной и технической документации	устный опрос	Тестирование
ПК-7	Способен осуществлять контроль качества продуктов животного и растительного проис-	ПК 7.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности продуктов животного и растительного про-	Первый этап (пороговый уровень)	<i>знать</i> современные документы в области безопасности и контроля качества:	Модуль 1. Организация и планирование работ по стандартизации	устный опрос	Тестирование
				Модуль 2 Методы разработки и контроль внедрения нормативной и техни-	устный опрос	Тестирование	

	хождение	исхождение			ческой документации		
			Второй этап (продвинутый уровень)	<i>уметь:</i> использовать нормативные документы в целях контроля	Модуль 1. Организация и планирование работ по стандартизации	устный опрос	Тестирование
					Модуль 2 Методы разработки и контроль внедрения нормативной и технической документации	устный опрос	Тестирование
			Третий этап (высокий уровень)	<i>владеть:</i> принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Модуль 1. Организация и планирование работ по стандартизации	устный опрос	Тестирование
					Модуль 2 Методы разработки и контроль внедрения нормативной и технической документации	устный опрос	Тестирование

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

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
ПК-2 Способен к внедрению процедур	ПК 2.1 Выбирает технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требова-	Фрагментарные представления о технологических процессах	Неполные представления о технологических процессах	Сформированные, но содержащие отдельные	Сформированные систематические представления о

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
обеспечения прослеживаемости производства и переработки продукции животноводства и растениеводства	ниям безопасности	производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	пробелы представления о технологических процессах производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	технологических процессах производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности
	Знать: технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	Фрагментарное знание традиционных технологий производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	В целом успешное, но не систематическое знание традиционных технологий производства пищевой продукции, отвечающие требованиям	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы знаний о традиционных технологиях производства пищевой продукции,	Успешное и систематическое знание традиционных технологий производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
			безопасности	отвечающие требованиям безопасности	
	Уметь: применять технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	Частично освоенное умение применять технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение применять технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	Сформированное умение применять технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности
	Владеть: приемами и методами технологических процессов производства пищевой продукции, отвечающие	Фрагментарное применение приемов и методов технологических	В целом успешное, но не систематическое применение	В целом успешное, но содержащее отдельные	Успешное и систематическое применение приемов и

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
	требованиям безопасности	процессов производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	приемов и методов технологических процессов производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	пробелы применения приемов и методов технологических процессов производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	методов технологических процессов производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности
	ПК-2.2 Определяет контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля	Фрагментарные представления о контролируемых этапах технологических операций в программе производственного контроля	Неполные представления о контролируемых этапах технологических операций в программе производственного контроля	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о контролируемых этапах технологических операций в программе	Сформированные систематические представления о контролируемых этапах технологических операций в программе производственно

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
				производственного контроля	го контроля
	Знать: контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля	Фрагментарное знание о контролируемых этапах технологических операций в программе производственного контроля	В целом успешное, но не систематическое знание о контролируемых этапах технологических операций в программе производственного контроля	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы знаний о контролируемых этапах технологических операций в программе производственного контроля	Успешное и систематическое знание о контролируемых этапах технологических операций в программе производственного контроля
	Уметь: подбирать контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля	Частично освоенное умение подбирать контролируемые этапы технологических операций в программе производ-	В целом успешное, но не систематическое умение подбирать контролируемые этапы	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умения подбирать	Сформированное умение определять подбирать контролируемые этапы технологических

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
		ответственного контроля	технологических операций в программе производственного контроля	контролируемые этапы технологических операций в программе производственного контроля	операций в программе производственного контроля
	Владеть: методами определения контролируемых этапов технологических операций в программе производственного контроля	Фрагментарное применение различных методов определения контролируемых этапов технологических операций в программе производственного контроля	В целом успешное, но не систематическое владение различными методами определения контролируемых этапов технологических операций в программе производственного контроля	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владение различными методами определения контролируемых этапов технологических операций в программе производственного контроля	Успешное и систематическое владение различными методами определения контролируемых этапов технологических операций в программе производственного контроля

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
				ого контроля	
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества продуктов животного и растительного происхождения	ПК 7.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности продуктов животного и растительного происхождения	Фрагментарные представления по способности использовать законодательную базу в области безопасности продуктов животного и растительного происхождения	Неполные представления по способности использовать законодательную базу в области безопасности продуктов животного и растительного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы по способности использовать законодательную базу в области безопасности продуктов животного и растительного происхождения	Сформированные систематические представления по способности использовать законодательную базу в области безопасности продуктов животного и растительного происхождения
	Знать: современные документы в области безопасности и контроля качества	Фрагментарное знание современных документов в области безопасности и контроля	В целом успешное, но не систематическое знание современных документов в	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы знаний	Успешное и систематическое знание современных документов в области

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
		качества	области безопасности и контроля качества	современных документов в области безопасности и контроля качества	безопасности и контроля качества
	Уметь: использовать нормативные документы в целях контроля	Частично освоенное умение использовать нормативные документы в целях контроля	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать нормативные документы в целях контроля	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении использовать нормативные документы в целях контроля	Сформированное умение использовать нормативные документы в целях контроля
	Владеть: принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Фрагментарное применение принципов организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	В целом успешное, но не систематическое применение принципов организации	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы принципов	Успешное и систематическое применение принципов организации контроля

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
	хозяйственного сырья и продуктов его переработки	контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	

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

Перечень вопросов для определения входного рейтинга

При проведении входного рейтинга рекомендуется проводить специальный входной тест

1. Как называется деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг:

- 1) метрология;
- 2) оптимизация;
- 3) сертификация;
- 4) стандартизация;
- 5) управление качеством.

2. Укажите глобальную (общую) цель стандартизации:

- 1) достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области;
- 2) обеспечение рационального использования ресурсов;
- 3) обеспечение технической и информационной совместимости;
- 4) повышение конкурентоспособности продукции, работ, услуг;
- 5) повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды;
- 6) повышение уровня безопасности объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных событий.

3. Укажите конкретные цели стандартизации:

- 1) достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области;
- 2) обеспечение совместимости и взаимозаменяемости технических средств;
- 3) обеспечение рационального использования ресурсов;
- 4) обеспечение технической и информационной совместимости;
- 5) обеспечение конкурентоспособности и качества продукции, работ, услуг;
- 6) повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды;
- 7) содействие выполнению законодательства РФ методами и средствами стандартизации.

4. Укажите задачи стандартизации:

- 1) достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области;
- 2) нормативно-техническое обеспечение контроля сертификации и оценки качества продукции;
- 3) обеспечение взаимозаменяемости продукции;

- 4) обеспечение взаимопониманий между разработчиками, изготовителями, продавцами и потребителями (заказчиками);
- 5) обеспечение научно-технического прогресса;
- 6) обеспечение технической и информационной совместимости;
- 7) повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества, окружающей среды;
- 8) унификация на основе установления и применения параметрических и типоразмерных рядов, базовых конструкций;
- 9) установление оптимальных требований к номенклатуре и качеству продукции;
- 10.) установление требований по совместимости и взаимозаменяемости продукции.

5. Укажите объекты стандартизации:

- 1) общероссийские классификаторы;
- 2) продукция;
- 3) процессы (работы);
- 4) рекомендации;
- 5) стандарты;
- 6) услуги.

6. Как называется результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях:

- 1) персонал;
- 2) продукция;
- 3) процессы (работы);
- 4) система качества;
- 5) услуга.

7. Дайте определение понятия «продукция»:

- 1) личный состав или работники учреждения, предприятия, составляющие группу по профессиональным или служебным признакам;
- 2) результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях;
- 3) результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя;
- 4) деятельность по преобразованию входящих элементов в выходящие с использованием ресурсов;
- 5) совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством.

8. Дайте определение понятия «услуга»:

- 1) личный состав или работники учреждения, предприятия, составляющие группу по профессиональным или служебным признакам;
- 2) результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей;
- 3) результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя;
- 4) деятельность по преобразованию входящих элементов в выходящие с использованием ресурсов;
- 5) совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством.

9. Как называется результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя и внутренней деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя:

- 1) персонал;
- 2) процесс;
- 3) продукция;
- 4) система качества;
- 5) услуга.

10. Укажите главный субъект российской стандартизации:

- 1) Ростехрегулирование;
- 2) Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации;
- 3) Центр стандартизации и метрологии;
- 4) Ростест.

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)*

Перечень вопросов теста для определения освоения компетенций по уровням освоения

Первый этап (пороговой уровень)

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

Примеры тестовых заданий

1. Требования к производственному персоналу определяются
 - а) ГОСТом
 - б) ОСТом
 - в) ТУ
 - г) всеми перечисленными документами
2. Требования к обслуживающему персоналу определяются
 - а) ГОСТом
 - б) ОСТом
 - в) ТУ
 - г) всеми перечисленными документами
3. Какой из перечисленных критериев учитывается при установлении требований к производственному персоналу?
 - а) уровень профессиональной подготовки и квалификации
 - б) знание и соблюдение профессиональной этики поведения
 - в) знание руководящих отраслевых документов, которые касаются профессиональной деятельности работника
 - г) все перечисленные критерии
4. Являются ли должностные инструкции стандартными для всех типов предприятий?
 - а) да
 - б) нет, они должны быть одинаковыми в предприятиях одного типа
 - в) должностные инструкции учитывают особенности конкретного предприятия
 - г) нет верных ответов
5. Какое из перечисленных требований не имеет отношения к производственному персоналу предприятий
 - а) соблюдение культуры и этики общения с коллегами по работе и потребителями
 - б) знание и соблюдение мер пожарной безопасности и электробезопасности
 - в) соблюдение должностных инструкций тарифно-квалификационных характеристик и правил внутреннего трудового распорядка предприятия
 - г) нет верных ответов
6. Разрешено ли производственному персоналу использовать санспецодежду после ее ремонта?
 - а) да, разрешено
 - б) разрешено, если следы ремонта не заметны
 - в) нет, санспецодежда имеет ограниченные сроки эксплуатации и используется как ветошь
 - г) нет верных ответов

7. Разрешено ли производственному персоналу появляться в помещениях для потребителей в санитарной одежде?

а) разрешено

б) разрешено, если это связано с выполнением прямых обязанностей работника

в) разрешено, если в зале в данный момент нет потребителей

г) нет верных ответов

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*)

Второй этап (продвинутый уровень)

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

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

Примеры тестовых заданий

1. Объекты регулирования технического регламента

а) жизненный цикл продукции

б) продукция

с) процессы

д) услуги

е) работы

2. Социальная роль стандартов

а) обеспечение безопасности

б) обеспечение конкурентоспособности

с) рациональное использование сырья

д) защита потребителя от некачественного товара

3. Категории стандартов
- a) международный стандарт
 - b) национальный стандарт
 - c) стандарт на продукцию
 - d) стандарт на методы контроля
 - e) стандарт организации
4. 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
5. К техническим документам относятся
- a) национальный стандарт
 - b) правила
 - c) нормы
 - d) технические условия
6. Применение стандартов может быть
- a) прямым
 - b) косвенным
 - c) методом обложки
 - d) гармонизированным
7. 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

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*)

Третий этап (высокий уровень)

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

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

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

Примеры тестовых заданий

1. 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
2. 094 в обозначении ГОСТ 17 094-98 – это
 - a) год утверждения
 - b) номер стандарта в комплексе
 - c) цифровой код комплекса
 - d) категория стандарта
3. 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
4. ТР ТС 022 это регламент:
 - a) горизонтальный
 - b) вертикальный
5. 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
6. Какая информация на этикетке из перечисленной относится к обязательной:

- а) состав продукции
- б) рекомендации по приготовлению
- в) информация о ГМО в продукте
- г) пищевая ценность
- д) знак обращения на рынке
- е) условия хранения

7. 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

8. 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

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)*

Пример итоговых тестовых заданий

Пороговый (репродуктивный) уровень освоения компетенции ПК

Деятельность по установлению норм, правил и характеристик – это:

- 1) сертификация
- 2) стандартизация
- 3) аудит
- 4) мониторинг

2. Замена устаревших требований в стандартах должна проводиться:

- 1) своевременно
 - 2) систематически
 - 3) периодически
 - 4) по усмотрению организации
3. Нормативно-техническим документом по стандартизации, устанавливающим комплекс требований к конкретным типам, маркам, артикулам продукции, являются:
- 1) планы
 - 2) программы
 - 3) технические условия
 - 4) задания
4. Одним из показателей уровня унификации является:
- 1) взаимозаменяемость
 - 2) коэффициент применяемости (унификации)
 - 3) вариативность
 - 4) период
5. Основой упорядочения выбора величин и градаций параметров производственных процессов, оборудования, приспособлений, режущего измерительного инструмента, штампов, материалов, полуфабрикатов, транспортных средств и т.д. служат:
- 1) математические числа
 - 2) ряды математических чисел
 - 3) математические числа и их ряды
 - 4) предпочтительные числа и их ряды
6. Документ, устанавливающий правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, называется:
- 1) нормативный документ
 - 2) рекомендации
 - 3) методические рекомендации
 - 4) стандарт
7. Порядок проведения работ по классификации и кодированию технико-экономической и социальной информации определяет комплекс:
- 1) стандартов ИСО
 - 2) государственных стандартов Российской Федерации
 - 3) стандартов отрасли
 - 4) госстандартов «Единая система классификации и кодирования информации»
8. В зависимости от новизны, сложности и объема создаваемого документа в техническом задании может быть предусмотрена разработка промежуточной...
- 1) (третьей) редакции проекта нормативной документации
 - 2) (второй) редакции проекта нормативной документации
 - 3) редакции проекта нормативной документации
 - 4) (любой) редакции проекта нормативной документации

9. Для комплексной стандартизации характерны три главных методических принципа: 1) индивидуальность, оптимальность, программное планирование

2) системность, оптимальность, программное планирование

3) системность, реальность, программное планирование

4) системность, оптимальность, реальность

10. Коэффициенты применимости могут быть рассчитаны для:

1) изделий параметрического ряда и конструктивно-унифицированного ряда

2) одного изделия

3) конструктивно-унифицированного ряда

4) группы изделий, составляющих параметрический ряд

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*)

Продвинутый (реконструктивный) уровень освоения компетенции

1. Государственное регулирование экономики – ..., направленная на реализацию государственной экономической политики

:процедура

:деятельность государства в лице его органов

:деятельность государства

2. Плановые проверки проводятся не чаще чем один раз:

в два года

в три года

в четыре года

3. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель уведомляются контролирующим органом о проведении плановой проверки не позднее чем:

в течение пяти рабочих дней до начала ее проведения

в течение семи рабочих дней до начала ее проведения

в течение трех рабочих дней до начала ее проведения

4. Общая продолжительность проведения контрольно-надзорных мероприятий на предприятии составляет:

10 дней

30 дней

20 дней

5. Общая продолжительность проведения контрольно-надзорных мероприятий на малом предприятии составляет:

5 рабочих дней

15 рабочих дней

50 часов

15 часов

6. Общая продолжительность проведения контрольно-надзорных мероприятий на микро-предприятии составляет:

5 рабочих дней

15 рабочих дней

50 часов

15 часов

7. Периодичность проведения плановых контрольно-надзорных мероприятий в отношении предприятий, обладающих и эксплуатирующих опасные производственные объекты 1-го класса опасности составляет:

3 года

1 год

устанавливается режим постоянного контроля(надзора)

8. Периодичность проведения плановых контрольно-надзорных мероприятий в отношении предприятий, обладающих и эксплуатирующих опасные производственные объекты не 1-го класса опасности составляет:

3 года

1 год

устанавливается режим постоянного контроля(надзора)

9. Периодичность проведения плановых контрольно-надзорных мероприятий в отношении предприятий составляет:

3 года

1 год

устанавливается режим постоянного контроля(надзора)

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)*

Высокий (творческий) уровень освоения компетенции

1. ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты» используется
 - а) при разработке ТУ на российские пищевые продукты
 - б) при отмене ТУ на российские пищевые продукты
 - в) при оформлении ТУ на российские пищевые продукты
 - г) все ответы верны
2. Технические условия разрабатываются
 - а) изготовителем продукции
 - б) органом по сертификации
 - в) органом по стандартизации
 - г) нет верных ответов
3. В технических условиях должны быть установлены требования
 - а) к качеству и безопасности конкретного пищевого продукта
 - б) требования, необходимые и достаточные для идентификации продукта
 - в) требования, необходимые для контроля качества и безопасности продукции при изготовлении, хранении, транспортировании
 - г) все перечисленные требования
4. Для идентификации конкретного пищевого продукта в ТУ регламентируют
 - а) наименование продукта
 - б) физико-химические показатели
 - в) форму, размеры, массу, категорию, сорт и другие показатели, однозначно определяющие конкретную продукцию
 - г) все ответы верны
5. ТУ на пищевые продукты разрабатываются в этом случае:
 - а) если отсутствует государственный стандарт ГОСТ Р
 - б) если отсутствуют общие технические условия
 - в) если существует государственный стандарт общих технических условий, но изготовителю необходимо уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту
 - г) все ответы верны
6. Справедливо ли утверждение, что ТУ разрабатываются на те пищевые продукты, требования к которым по показателям качества ниже, чем требования государственных стандартов?
 - а) да, справедливо
 - б) нет, требования к показателям качества не должны быть ниже установленных государственными стандартами
 - в) нет, требования к показателям качества должны быть выше установленных государственными стандартами
 - г) нет верных ответов
7. В каком случае необходимо обновлять ТУ?

- а) если их содержание вошло в противоречие с законодательством, обязательными требованиями государственных стандартов и (или) санитарными и ветеринарными правилами и нормами
 - б) если изменились требования к качеству и безопасности конкретных продуктов со стороны заинтересованных юридических и физических лиц
 - в) по требованию органов государственного контроля и надзора
 - г) все ответы верны
8. Какой из перечисленных разделов не входит в основную часть ТУ?
- а) «титульный лист»
 - б) «методы контроля»
 - в) «область применения»
 - г) «правила транспортирования и хранения»
9. Какой из перечисленных разделов ТУ не является обязательным?
- а) «Упаковка»
 - б) «Правила приемки»
 - в) «Правила применения»
 - г) «Правила транспортирования и хранения»
10. Какая из перечисленной информации не указывается на титульном листе ТУ?
- а) информация о новизне документа
 - б) информация о замене документа
 - в) местоположение производства
 - г) нет верных ответов

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*)

Перечень вопросов для устного опроса по модулям

Первый этап (пороговой уровень)

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

Модуль 1

1. Основные понятия в области качества.
2. Показатели качества сельскохозяйственной 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.

Модуль 2

8. Фонд нормативных документов сельскохозяйственной продукции.
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 сельскохозяйственной продукции.

Второй этап (продвинутый уровень)

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

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

Модуль 1

1. Регламенты стандарта на сельскохозяйственную продукцию.
2. Виды технической документации, регламентирующей качество сельскохозяйственной продукции.
3. Дайте определение стандартизации.
4. Функции стандартизации в условиях рыночных отношений.
5. Структурные разделы стандарта на сельскохозяйственную продукцию.
6. Основные цели и задачи стандартизации.
7. Нормативные документы по стандартизации, действующие в России. Степень обязательности их требований.
8. Порядок разработки стандартов.
9. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.

Модуль 2

10. Ведомственный контроль сельскохозяйственной продукции.
11. Сроки действия сертификата соответствия.

12. Подраздел «Методы отбора проб». Что включает в себя система сертификации?
13. Принципы подтверждения соответствия.
14. Формы подтверждения соответствия.
15. Добровольное подтверждение соответствия.
16. Обязательное подтверждение соответствия.
17. Декларированное подтверждение соответствия.
18. Что подтверждает санитарно-эпидемиологическое заключение?
19. Кто включает в себя порядок проведения сертификации?

Третий этап (высокий уровень)

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

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

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

Модуль 1

1. Изложение текста технического условия.
2. Отраслевая терминология.
3. Использование нестандартизованных терминов.
4. Содержание технических условий.
5. Область применения.
6. Требование к качеству и безопасности пищевой продукции.
7. Нормативные требования к оформлению требований к маркировке и упаковке.
8. Правила транспортирования и хранения

Модуль 2

9. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов
10. Использование технических средств для измерения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
11. Организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания
12. Документационное оформление санитарно-эпидемиологической экспертизы видов деятельности (работ, услуг), продукции, проектной документации
13. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

14. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

15. Требования безопасности и пищевой ценности продуктов питания

16. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Критерии оценивания:

оценка «зачтено» (при неполном (пороговом), хорошем (углубленном) и отличном (продвинутом) усвоении) выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

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

Перечень вопросов к зачету

1. Обоснование необходимости проведения работ по стандартизации.
2. Законодательная и правовая основа стандартизации в РФ.
3. Государственная система стандартизации.
4. Нормативные документы, действующие на территории РФ.
5. Виды стандартов Государственной системы стандартизации РФ
6. Порядок разработки стандартов.
7. Структура межгосударственных, национальных и региональных стандартов.
8. Стадии и методы разработки стандартов.
9. Применение методов прогнозирования и оптимизации при разработке нормативных документов.
10. Использование комплексной, опережающей и перспективной стандартизации при разработке нормативных документов.
11. Назначение оптимизации при разработке нормативных документов.
12. Выбор приоритетов при разработке нормативных документов.
13. Пути гармонизации отечественных стандартов с международными

стандартами.

14. Выбор и обоснование рядов предпочтительных чисел.
15. Показатели надежности объекта стандартизации, устанавливаемые в нормативных документах.
16. Порядок разработки стандартов отраслей и предприятий.
17. Требования к оформлению стандартов.
18. Требования к содержанию стандартов.
19. Технические регламенты и их взаимосвязь со стандартами.
20. Государственный надзор и контроль за соблюдением требований стандартов.
21. Требования к обозначению стандартов.
22. Работы, выполняемые на стадии разработки проекта стандарта.
23. Содержание работ, выполняемых на стадии принятия стандарта.
24. Технология разработки техпроцесса на объект стандартизации.
25. Порядок принятия и государственной регистрации государственных стандартов РФ.
26. Порядок обновления и отмены стандартов РФ.

Критерии оценивания на зачете (3 вопроса×10 баллов=30 баллов):

От 26 до 30 баллов и/или «зачтено»: студент глубоко и полно владеет содержанием учебного материала и понятийным аппаратом; умеет связывать теорию с практикой, иллюстрировать примерами, фактами, данными научных исследований; осуществляет межпредметные связи, предложения, выводы; логично, четко и ясно излагает ответы на поставленные вопросы; умеет обосновывать свои суждения и профессионально-личностную позицию по излагаемому вопросу; ответ носит самостоятельный характер.

От 21 до 25 баллов и/или «зачтено»: ответ студента соответствует указанным выше критериям, но в содержании имеют место отдельные неточности (несущественные ошибки) при изложении теоретического и практического материала; ответ отличается меньшей обстоятельностью, глубиной, обоснованностью и полнотой; однако допущенные ошибки исправляются самим студентом после дополнительных вопросов экзаменатора.

От 16 до 20 баллов и/или «зачтено»: студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности и существенные ошибки в определении понятий, формулировке положений; при аргументации ответа студент не опирается на основные положения исследовательских документов; не применяет теоретические знания для объяснения эмпирических фактов и явлений, не обосновывает свои суждения; имеет место нарушение логики изложения; в целом ответ отличается низким уровнем самостоятельности, не содержит собственной профессионально-личностной позиции.

От 0 до 15 баллов и/или «незачтено»: студент имеет разрозненные, бессистемные знания; не умеет выделять главное и второстепенное; в ответе допускаются ошибки в определении понятий, формулировке теоретических положений, искажающие их смысл; студент не ориентируется в нормативно-концептуальных, программно-методических, исследовательских материалах,

беспорядочно и неуверенно излагает материал; не умеет соединять теоретические положения с педагогической практикой; не умеет применять знания для объяснения эмпирических фактов, не устанавливает межпредметные связи.

Критерии оценивания творческого задания (по творческому рейтингу, 5 баллов):

Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины оценивается по следующим видам работ:

- участие в конкурсе научно-исследовательских работ – от 4 до 5 баллов,
- участие в научной конференции – от 2 до 3 баллов,
- применение творческого подхода в учебном процессе – от 0 до 1 баллов.

Перечень тематик индивидуальных заданий/контрольных работ (примерный)

1. Государственное регулирование производства, оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов
2. Использование технических средства для измерения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
3. Организация и осуществление технологического процесс производства продукции
4. Документационное оформление санитарно-эпидемиологической экспертизы видов деятельности (работ, услуг), продукции, проектной документации
5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
7. Требования безопасности и пищевой ценности продуктов питания
8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
9. Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
10. Измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации,

освещенности рабочих мест

11. Требования к персоналу на предприятиях
12. Квалификационные требования к работникам предприятия
13. Требования к параметрам микроклимата рабочих мест предприятий
14. Документальное обеспечение техники безопасности на производстве
15. Способность организовывать документооборот по производству на предприятии с использованием нормативной, технической, технологической документации в условиях производства
16. Нормативная документация. Санитарно-эпидемиологические требования складских помещений
17. Нормативная документация. Требования к содержанию холодильных камер
18. Нормативная документация. Требования к хранению пищевого сырья

Критерии оценивания индивидуального задания (контрольной работы)

«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; высокий уровень профессиональной подготовленности студента;

«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 указывает на наличие практических навыков работы студента в данной области; достаточная научная и профессиональная подготовка студента;

«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; удовлетворительная профессиональная подготовка студента;

«Неудовлетворительно»: тема 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; проявлена ограниченная профессиональная эрудиция.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются защиты лабораторных и практических работ, 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.

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 обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежу-	Является результатом аттестации на оконча-	25

точная аттестация	тельном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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

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

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

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

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

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

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

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

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

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

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