

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609864405d0586e5b29891286c18050aa

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Декан технологического факультета,  
к.с.-х.н., доцент  
  
Н.С. Трубчанинова  
« 09 » \_\_\_\_\_ 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по дисциплине **«ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В ОТРАСЛИ»**  
для направления подготовки  
**19.03.03 – Продукты питания животного происхождения**  
Квалификация - бакалавр  
Год начала подготовки - 2020

**Майский, 2020**

Рабочая программа составлена с учетом требований:

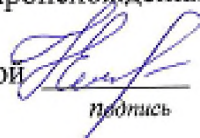
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие приказом Министерства образования и науки РФ № 199 от 12.03.2015г.;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 301 от 05.04.2017 г.

Составитель(и): К.С.Х.Н., доцент кафедры Технологии сырья и продуктов животного происхождения  
Байдышев В.В.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения «16» июня 2020 г., протокол № 16

Зав. кафедрой

  
подпись

Шевченко Н.П.  
Ф.И.О.

Одобрена методической комиссией технологического факультета «06» 05 2020 г., протокол № 4-20

Председатель методической комиссии технологического факультета



Сорокина Н.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы



Волощенко Л.В.

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

### 1.2. Задачи:

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

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

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

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

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1. Основы профессиональной деятельности
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ общие базовые сведения о технологии молочных и мясных продуктов;</li><li>➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);</li><li>➤ основные виды молочной продукции на российском и зарубежном рынке;</li></ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ организовывать и планировать исследования;</li><li>➤ принимать решение по проблемам постановки опытов;</li></ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ терминологией, определениями и положениями изучаемых дисциплин;</li><li>➤ базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.</li></ul>

Дисциплина является предшествующей для таких дисциплин как общая технология молочной отрасли, общая технология мясной отрасли.

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<p><b>Знать:</b> основные понятия пищевого законодательства, стандартизации, подтверждения соответствия; законодательные документы, регулирующие область производства и оборота продукции животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> применять нормативную и техническую документацию в соответствии с областью производственной деятельности, применять полученные знания при выполнении работ по стандартизации и подготовке продукции к процедуре подтверждения соответствия</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы со стандартами, техническими регламентами, законами, техническими документами, используемыми в профессиональной деятельности</p>
ПК-8	способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;	<p><b>Знать:</b> нормативную базу, регламентирующую правила разработки нормативных документов, разрабатываемых предприятием самостоятельно</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться нормативными документами, регламентирующими правила разработки технических условий и стандартов организаций</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки отдельных разделов технических условий и стандартов организаций</p>
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	<p><b>Знать:</b> виды сертификации производств</p> <p><b>Уметь:</b> применять различные виды сертификации к конкретному производству</p> <p><b>Владеть:</b> способностями сертификации производства с получением сертификатов соответствия и СЭЗ</p>

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

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

Вид работы	Объем учебной работы, час
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)	<b>Очная</b>
<b>Семестр (курс) изучения дисциплины</b>	<b>2</b>
Общая трудоемкость, всего, час	108
<i>зачетные единицы</i>	3
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>56</b>
В том числе:	
Лекции	18
Лабораторные занятия	18
Практические занятия	-
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-
<b>Контроль</b>	<b>22</b>
<b>Внеаудиторная работа (всего)</b>	<b>18</b>
В том числе:	
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	-*
Консультации согласно графику кафедры	14
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (курсовая работа, РГЗ и др.)</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>
В том числе:	
Зачет	4
Экзамен (на 1 группу)	-
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>50</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	8
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторным и практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	10
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	22
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий	10

Примечание: \*осуществляется на аудиторных занятиях

## 4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час			
	Очная форма обучения			
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5
<b>Модуль 1. «Правовые основы производства пищевой продукции»</b>	<b>55</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>35</b>
Основные понятия законодательства в молочной промышленности	8	2	2	4
Правовые основы обеспечения безопасности пищевых продуктов	9	2	2	5
Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в пищевой промышленности	9	2	2	5
Единая система классификации и кодирования информации.	9	2	2	5
Система разработки и постановки пищевой продукции на производство	9	2	2	5
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	<i>1</i>	-	-	<i>1</i>
<b>Модуль 2. «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»</b>	<b>27</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>15</b>
Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»	9	2	2	5
Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты: ТР ТС – 021 – 2011, ТР ТС - 022 – 2011, ТР ТС - 027 – 2012, ТР ТС - 029 - 2012, ТР ТС - 033 – 2013, ТР ТС - 034 – 2013	17	4	4	9
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	<i>1</i>	-	-	<i>1</i>
<i>Предэкзаменационные консультации</i>			-	
<i>Текущие консультации</i>			-	
<i>Установочные занятия</i>			-	
<i>Промежуточная аттестация</i>			4	
<i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>	<i>36</i>	<i>18</i>	<i>18</i>	<i>-</i>
<i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>			<i>18</i>	
<i>Самостоятельная работа (всего)</i>			<i>50</i>	
<i>Общая трудоемкость</i>			<i>108</i>	

## 4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
<b>Модуль 1. «Правовые основы производства пищевой продукции»</b>
<b>1. Основные понятия законодательства в пищевой промышленности.</b>
1.1. История развития пищевого законодательства. Объекты пищевого законодательства (пищевая продукция, материалы, контактирующие с молочной продукцией). Документы пищевого законодательства, классификация документов.
1.2. Характеристика основных понятий – Закон, постановление правительства, технический регламент, стандарт, санитарные правила и нормативы, ветеринарные и санитарные нормы, гигиенические нормативы, технические документы.

1.3 Вертикальное и горизонтальное пищевое законодательство. Основные федеральные законы пищевого законодательства.
<b>2. Правовые основы обеспечения безопасности пищевой продукции</b>
2.1. Основные механизмы обеспечения безопасности и качества молочной продукции в РФ в соответствии с Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: меры государственного регулирования (нормирование, государственная регистрация, государственный контроль и надзор, мониторинг качества и безопасности продукции) и их содержание; производственный контроль продукции производителями; меры по пресечению нарушений законодательства и ответственности за его нарушения.
2.2. . Правила оборота пищевых продуктов, материалов, изделий на рынке. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности продукции.
2.3. Санитарные правила и нормы. Требования по обеспечению безопасности на стадиях производства и обращения продукции
<b>3. Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в молочной промышленности</b>
3.1. Национальные стандарты и стандарты организации: объекты, обозначение стандартов. Порядок разработки и утверждения.
3.2. Межгосударственные стандарты и международные стандарты в области производства пищевых продуктов. Использование международных стандартов в качестве национальных.
<b>4. Единая система классификации и кодирования информации.</b>
4.1 Общероссийские классификаторы технико-экономической информации.
4.2. .Единая система классификации и кодирования информации
<b>5. Система разработки и постановки пищевой продукции на производство</b>
<b>Модуль 2. «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»</b>
<b>1. Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»</b>
2.1. Основные понятия технического регулирования. Основные принципы технического регулирования. Правовые основы технического регулирования.
2.2. Положения государственной системы технического регулирования и стандартизации. Технические регламенты: понятие и сущность. Применение технических регламентов.
2.3 Порядок разработки и принятия технического регламента.
2. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты: ТР ТС – 021 – 2011, ТР ТС - 022 – 2011, ТР ТС - 027 – 2012, ТР ТС - 029 - 2012 ,ТР ТС - 033 - 2013
3.1. Правовой режим продажи товаров потребителям. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Государственная и общественная защита прав потребителей.
3.2. Технические регламенты: ТР ТС – 021 – 2011, ТР ТС - 022 – 2011, ТР ТС - 027 – 2012, ТР ТС - 029 - 2012 ТР ТС - 033 – 2013 ТР ТС - 034 – 2013

**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	Лабор.-практ. занятия	Самост. работа			
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>ПК-1</b>	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>50</b>	<b>зачет</b>	<b>51</b>	<b>100</b>
<i>I. Рубежный рейтинг</i>							Сумма баллов за модули	<i>31</i>	<i>60</i>
Модуль 1. «Правовые основы производства пищевой продукции»		ПК-1, ПК-8, ПК-17	55	10	10	35		20	40
1.	Основные понятия законодательства в пищевой промышленности	ПК-1	8	2	2	4	Устный опрос		
2.	Правовые основы обеспечения безопасности пищевых продуктов	ПК-1, ПК-17	9	2	2	5	Устный опрос подготовка реферата с презентацией		
3.	Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в пищевой промышленности	ПК-1, ПК-17	9	2	2	5	Устный опрос подготовка реферата с презентацией		
4.	Единая система классификации и кодирования информации.	ПК-1, ПК-17	9	2	2	5	Устный опрос подготовка реферата с презентацией		
5.	Система разработки и постановки пищевой продукции на производство	ПК-8	9	2	2	5	Устный опрос ситуационные задачи подготовка реферата с презентацией		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			1	-	-	1	Тестовый контроль		
Модуль 2. «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции»		ПК-1, ПК-8, ПК-17	27	6	6	15		11	20
1.	Правовые основы системы технического регулирования в соответствии с Законом «О техническом регулировании»	ПК-1, ПК-8, ПК-17	9	2	2	5	Устный опрос подготовка реферата с презентацией		



2.	Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты: ТР ТС – 021 – 2011, ТР ТС - 022 – 2011, ТР ТС - 027 – 2012, ТР ТС - 029 - 2012 ,ТР ТС - 033 – 2013, ТР ТС - 034 – 2013	ПК-1, ПК-8, ПК-17	17	4	4	9	Устный опрос ситуационные задачи подготовка реферата с презентацией		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			1	-	-	1	Тестовый контроль		
<i>II. Творческий рейтинг</i>								2	5
<i>III. Рейтинг личностных качеств</i>								3	10
<i>IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований</i>								+	+
<i>V. Промежуточная аттестация</i>			4				Зачет	15	25

## 5.2. Оценка знаний студента

### 5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
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 автоматиче-

ского перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки:

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

### **5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете**

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

- оценку «зачтено» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

## **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **6.1 Основная учебная литература**

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

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

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

### **6.2. Дополнительная литература**

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

2. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс] : учебник/ Н.И. Дунченко, В.С. Янковская.

### **6.2.1. Периодические издания**

1. Пищевая промышленность.
2. Молочная промышленность
3. Достижения науки и техники АПК

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

### **6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины**

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

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

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

#### **Выполнение домашних тестовых и иных индивидуальных заданий.**

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

Индивидуальные задания содержат также тесты, которые могут быть использованы как для проверки знаний обучающихся преподавателем в ходе проведения промежуточной аттестации на занятиях, а также для самопроверки знаний обучающимися. Разработан необходимый набор тестовых заданий, в которых сконцентрирована значительная учебная информация, имеющая немаловажное познавательное значение. Тестирование позволяет преподавателю не только оценить успеваемость обучающихся на любом этапе их обучения, но и оказать помощь самим студентам в изучении курса. При проведении самостестирования обучающиеся могут выявить тот круг вопросов, который усвоили слабо, и в дальнейшем обратить на них особое внимание.

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

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

Промежуточный контроль знаний осуществляется на лабораторных занятиях. При подготовке к аудиторным и самостоятельным работам, обучающимся необходимо повторить пройденный материал и более внимательно сосре-

доточиться на усвоении терминологии курса.

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

Преподавание дисциплины предусматривает:

- лекции

-лабораторные занятия

-практические занятия

-устный опрос

- тестирование

- самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к защите лабораторных работ; выполнение домашних заданий, в т.ч. рефераты, доклады, эссе; подготовка к устным опросам, зачетам и пр.)

- консультации преподавателя.

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

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

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

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

Целями проведения лабораторных занятий являются:

--- установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории;

--- развитие логического мышления;

--- умение выбирать оптимальный метод решения;

--- обучение студентов умению анализировать полученные результаты;

--- контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса.

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

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

Пакет заданий для самостоятельной работы рекомендуется выдавать в начале семестра, определив предельные сроки их выполнения и сдачи. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учиты-

ваются при аттестации обучающегося (при сдаче зачета).

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

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

### 6.3.2 Видеоматериалы

1. Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ – Режим доступа: <http://bsaa.edu.ru/InfResource/library/video.php>

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

Электронные ресурсы свободного доступа	
<a href="http://elibrary.ru/default_x.asp">http://elibrary.ru/default_x.asp</a>	Всероссийский институт научной и технической информации
<a href="http://www2.viniti.ru">http://www2.viniti.ru</a>	Научная электронная библиотека
<a href="http://www.fasi.gov.ru/">http://www.fasi.gov.ru/</a>	Федеральное агентство по науке и инновациям.
<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>	Министерство сельского хозяйства РФ
<a href="http://www.agro.ru/news/main.aspx">http://www.agro.ru/news/main.aspx</a>	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.
<a href="http://www.iqlib.ru/">http://www.iqlib.ru/</a>	Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.
<a href="http://www.scirus.com/">http://www.scirus.com/</a>	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.
<a href="http://www.scintific.narod.ru/">http://www.scintific.narod.ru/</a>	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.
<a href="http://www.ras.ru/">http://www.ras.ru/</a>	Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.
<a href="http://nature.web.ru/">http://nature.web.ru/</a>	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.
<a href="http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/">http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/</a>	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах СНГ.
<a href="http://www.cnsnb.ru/">http://www.cnsnb.ru/</a>	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека

<a href="http://www.agroportal.ru">http://www.agroportal.ru</a>	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
<a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a>	Российская государственная библиотека
<a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a>	Российское образование. Федеральный портал
<a href="http://n-t.ru/">http://n-t.ru/</a>	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.
<a href="http://www.nauki-online.ru/">http://www.nauki-online.ru/</a>	Науки, научные исследования и современные технологии
<a href="http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html">http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html</a>	Полнотекстовые электронные библиотеки
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ</b>	
<a href="http://lib.belgau.edu.ru">http://lib.belgau.edu.ru</a>	Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"
<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>	ЭБС «ZNANIUM.COM»
<a href="http://e.lanbook.com/books/">http://e.lanbook.com/books/</a>	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)
<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>	СПС Консультант Плюс: Версия Проф
<a href="http://www2.viniti.ru/">http://www2.viniti.ru/</a>	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН
<a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>	Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»

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

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

<b>Виды помещений</b>	<b>Оборудование и технические средства обучения</b>
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 727.	Специализированная мебель для обучающихся на 30 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная. Набор демонстрационного оборудования: Ноутбук Ноутбук Lenowo 320-15ISK (HD, 15,6) проектор BenQ MW533,

	<p>экран для демонстрации DEXP WE-96, 2 акустические колонки 2.0 SVEN SPS-702.</p> <p>Информационные стенды (планшеты настенные)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной работы ауд. №736</p> <p>Лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения</p>	<p>Специализированная мебель. Лабораторное оборудование: весы лабораторные ВК-150.1, рефрактометр ИРФ-454Б2М, Люминископ «Филин», вискозиметр Оствальда, сепаратор РОТОР, экспресс-анализатор «Милтек-1», микроскоп Микмед-1, анализатор качества Лактан 1-4, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7», лопастная мешалка ИКА RW20, рН-метр Мультитест, анализатор Клевер, баня термостатирующая LOIP LB-216, вискозиметр ВЗ-246, стерилизатор, термостат UTU 4-84, термостат жидкостный ТЖ-ТС-01-28-100, термостат суховоздушный ТВ-80 ПЗ, термостат ТС 1-20 СПУ, центрифуга лабораторная ОКА, центрифуга. Холодильник Атлант. Плита GEFEST.</p> <p>Электрическая маслобойка "Хозяюшка"</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>Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737</p>	<p>Специализированная мебель: стол, шкафы для хранения вспомогательных средств.</p>

	<p>Стиральная машина BOSCH.</p> <p>Лабораторное оборудование: анализатор Саматос, аппарат сушильный АПС-1, вискозиметр Гепплера с падающим шариком, овоскоп, мешалка магнитная с нагревом, микроволновая печь LG, холодильник Атлант, миксер TEFAL, йогуртница MOULINEX.</p> <p>Рабочее место лаборанта: стол, стул</p>
--	---

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

Виды помещений	Оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 727.	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной работы ауд. №736	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии - бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по



	01.01.2021. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021

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

- ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019
- ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015 (доп. Соглашение №1 от 31.01.2020/33)
- ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019
- ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис».

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

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

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

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

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

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

## **VII ПРИЛОЖЕНИЯ**

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

**Основы законодательства в отрасли**

дисциплина (модуль)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

направление подготовки/специальность

<b>ДОПОЛНЕНО</b> (с указанием раздела РПД)
<b>ИЗМЕНЕНО</b> (с указанием раздела РПД)
<b>УДАЛЕНО</b> (с указанием раздела РПД)

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

«    » \_                      20    года, протокол № \_

Зав.кафедрой                      \_

Ордина Н.Б.

Методическая комиссия технологического факультета

«    » \_                      20    года, протокол № \_

Председатель методкомиссии                      \_

Сорокина Н.Н.

Декан технологического факультета                      \_

Трубчанинова Н.С.

«    » \_                      20    г

*Приложение №2 к рабочей программе дисциплины*

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

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

по дисциплине **Основы законодательства в отрасли**

направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Майский, 2020

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

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
						2 семестр
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> основные понятия пищевого законодательства, стандартизации, подтверждения соответствия; законодательные документы, регулирующие область производства и оборота продукции животного происхождения	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Устный опрос Тестовый контроль	Вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> применять нормативную и техническую документацию в соответствии с областью производственной деятельности, применять полученные знания при выполнении работ по стандартизации и подготовке продукции к процедуре подтверждения соответствия	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Устный опрос Тестовый контроль ситуационные задачи	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками работы со стандартами, техническими регламентами, законами, техни-	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и	Устный опрос Тестовый контроль ситуационные задачи	Вопросы к зачету

			ческими документами, используемыми в профессиональной деятельности	качества молочной продукции»	Подготовка реферата с презентацией	
ПК-8	способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> нормативную базу, регламентирующую правила разработки нормативных документов, разрабатываемых предприятием самостоятельно	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Устный опрос Тестовый контроль	Вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> пользоваться нормативными документами, регламентирующими правила разработки технических условий и стандартов организаций	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Устный опрос Тестовый контроль ситуационные задачи	Вопросы к зачету
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками разработки отдельных разделов технических условий и стандартов организаций	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Устный опрос Тестовый контроль ситуационные задачи Подготовка реферата с презентацией	Вопросы к зачету
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> виды сертификации производств	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Устный опрос Тестовый контроль	Вопросы к зачету
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> способностями сертификации производства с получением сертификатов соответствия и СЭЗ	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Устный опрос Тестовый контроль ситуационные задачи	Вопросы к зачету

		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> способен применять различные виды сертификации к конкретному производству	<b>Модуль 1.</b> «Правовые основы производства молочных продуктов» <b>Модуль 2</b> «Система технического регулирования в обеспечении безопасности и качества молочной продукции»	Устный опрос Тестовый контроль ситуационные задачи Подготовка реферата с презентацией	Вопросы к зачету
--	--	-------------------------------	---	---	--	------------------

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

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>Зачтено</i>
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<i>Не способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</i>	<i>Частично владеет способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</i>	<i>Владеет способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</i>	<i>Свободно владеет способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</i>
	<b>Знать:</b> основные понятия пищевого законодательства, стандартизации, подтверждения соответствия; законодательные документы, регулирующие область производства и оборота продукции животного происхождения	Не знает основные понятия пищевого законодательства, стандартизации, подтверждения соответствия; законодательные документы, регулирующие область производства и оборота продукции животного происхождения	Частично знает основные понятия пищевого законодательства, стандартизации, подтверждения соответствия; законодательные документы, регулирующие область производства и оборота продукции животного происхождения	Знает основные понятия пищевого законодательства, стандартизации, подтверждения соответствия; законодательные документы, регулирующие область производства и оборота продукции животного происхождения	Свободно владеет информацией основные понятия пищевого законодательства, стандартизации, подтверждения соответствия; законодательные документы, регулирующие область производства и оборота продукции животного происхождения

	<b>Уметь:</b> применять нормативную и техническую документацию в соответствии с областью производственной деятельности, применять полученные знания при выполнении работ по стандартизации и подготовке продукции к процедуре подтверждения соответствия	Не умеет применять нормативную и техническую документацию в соответствии с областью производственной деятельности, применять полученные знания при выполнении работ по стандартизации и подготовке продукции к процедуре подтверждения соответствия	Частично умеет применять нормативную и техническую документацию в соответствии с областью производственной деятельности, применять полученные знания при выполнении работ по стандартизации и подготовке продукции к процедуре подтверждения соответствия	Способен применять нормативную и техническую документацию в соответствии с областью производственной деятельности, применять полученные знания при выполнении работ по стандартизации и подготовке продукции к процедуре подтверждения соответствия	Способен самостоятельно применять нормативную и техническую документацию в соответствии с областью производственной деятельности, применять полученные знания при выполнении работ по стандартизации и подготовке продукции к процедуре подтверждения соответствия
	<b>Владеть:</b> навыками работы со стандартами, техническими регламентами, законами, техническими документами, используемыми в профессиональной деятельности	Не владеет навыками работы со стандартами, техническими регламентами, законами, техническими документами, используемыми в профессиональной деятельности	Частично владеет навыками работы со стандартами, техническими регламентами, законами, техническими документами, используемыми в профессиональной деятельности	Владеет навыками работы со стандартами, техническими регламентами, законами, техническими документами, используемыми в профессиональной деятельности	Свободно владеет навыками работы со стандартами, техническими регламентами, законами, техническими документами, используемыми в профессиональной деятельности
<b>ПК-8</b>	<i>способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;</i>	<i>Не способен разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.</i>	<i>Частично владеет способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</i>	<i>Владеет способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</i>	<i>Свободно владеет способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.</i>
	<b>Знать:</b> нормативную базу, регламентирующую правила разработки нормативных документов, разрабатываемых предприятием самостоятельно	Не знает нормативную базу, регламентирующую правила разработки нормативных документов, разрабатываемых предприятием самостоятельно	Частично знает нормативную базу, регламентирующую правила разработки нормативных документов, разрабатываемых предприятием самостоятельно	Знает нормативную базу, регламентирующую правила разработки нормативных документов, разрабатываемых предприятием самостоятельно	Свободно владеет информацией на нормативную базу, регламентирующую правила разработки нормативных документов, разрабатываемых предприятием самостоятельно



	<b>Уметь:</b> пользоваться нормативными документами, регламентирующими правила разработки технических условий и стандартов организаций	Не умеет пользоваться нормативными документами, регламентирующими правила разработки технических условий и стандартов организаций	Частично умеет пользоваться нормативными документами, регламентирующими правила разработки технических условий и стандартов организаций	Способен пользоваться нормативными документами, регламентирующими правила разработки технических условий и стандартов организаций	Способен самостоятельно пользоваться нормативными документами, регламентирующими правила разработки технических условий и стандартов организаций
	<b>Владеть:</b> навыками разработки отдельных разделов технических условий и стандартов организаций	Не владеет навыками разработки отдельных разделов технических условий и стандартов организаций	Частично владеет навыками разработки отдельных разделов технических условий и стандартов организаций	Владеет навыками разработки отдельных разделов технических условий и стандартов организаций.	Свободно владеет навыками разработки отдельных разделов технических условий и стандартов организаций
<b>ПК-17</b>	<i>готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</i>	<i>Не способен выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия.</i>	<i>Частично владеет способностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</i>	<i>Владеет способностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</i>	<i>Свободно владеет способностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</i>
	<b>Знать:</b> виды сертификации производств	Не знает виды сертификации производств	Частично знает виды сертификации производств	Знает виды сертификации производств	Свободно владеет видами сертификации производств
	<b>Уметь:</b> применять различные виды сертификации к конкретному производству	Не умеет применять различные виды сертификации к конкретному производству	Частично умеет применять различные виды сертификации к конкретному производству	Способен применять различные виды сертификации к конкретному производству	Способен самостоятельно применять различные виды сертификации к конкретному производству
	<b>Владеть:</b> способностями сертификации производства с получением сертификатов соответствия и СЭЗ	Не владеет способностями сертификации производства с получением сертификатов соответствия и СЭЗ	Частично владеет способностями сертификации производства с получением сертификатов соответствия и СЭЗ	Владеет способностями сертификации производства с получением сертификатов соответствия и СЭЗ	Свободно владеет способностями сертификации производства с получением сертификатов соответствия и СЭЗ

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

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

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

#### ***Первый этап (пороговой уровень)***

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

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

1. Основные понятия в области качества.
2. Показатели качества молочной продукции.
3. Методы определения показателей качества.
4. Методы количественной оценки уровня качества.
5. Контроль качества продукции на пищевом предприятии.
6. Комплексные системы управления качеством продукции.
7. Международные стандарты ИСО серии 9000.
8. Фонд нормативных документов молочной промышленности.
9. Стандарт на продукцию вида общие технические условия.
10. Технические условия.
11. Технологическая инструкция.
12. Гигиенические требования к сырью и готовой продукции.
13. Схемы сертификации, правила выбора схем сертификации продукции молочной промышленности.

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

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

**Критерии оценивания тестового задания:**

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

**Процент правильных ответов Оценка**

90 – 100% 12 баллов и/или «отлично» (*продвинутый уровень*)

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

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

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

### 3.3 Тестовый комплекс

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

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

#### **б. Социальная роль стандартов**

- a) обеспечение безопасности
- b) обеспечение конкурентоспособности
- c) рациональное использование сырья
- d) защита потребителя от некачественного товара

#### **Категории стандартов**

- a) международный стандарт
- b) национальный стандарт
- c) стандарт на продукцию
- d) стандарт на методы контроля
- e) стандарт организации
- f) правила
- g) нормы
- h) рекомендации

#### **Виды стандартов**

- a) европейский стандарт
- b) общероссийский классификатор технико-экономической и социальной информации
- c) стандарт на процессы
- d) стандарт на методы контроля
- e) отраслевой стандарт
- f) технические условия
- g) стандарт на услуги
- h) основополагающий стандарт

#### **К техническим документам относятся**

- a) национальный стандарт
- b) правила
- c) нормы
- d) технические условия
- e) рекомендации
- f) технологические инструкции
- g) рецептуры
- h) стандарт вида общие технические условия

i) техническое задание

**Применение стандартов может быть**

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

**Контроль за исполнением действия нормативных документов в области стандартизации возложен на**

- a) Госнадзор
- b) Роспотребнадзор РФ
- c) Ростехрегулирование
- d) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
- e) центры стандартизации, метрологии и сертификации

**Техническое задание должно содержать**

- a) технико-экономические требования к продукции, от которых зависит уровень потребительских свойств
- b) расчет экономической эффективности от применения продукции
- c) перечень документов, требующих совместного решения с другими организациями
- d) акт приемки-сдачи образца
- e) техническое обоснование принимаемого решения
- f) технологическую инструкцию
- g) технические условия

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

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

**Разработчиком национального стандарта может быть**

- a) только любое физическое лицо
- b) только любое юридическое лицо
- c) лицо, только утвердившее для разработки Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
- d) только лицо, компетентное в области разработки
- e) любое лицо

**ТР ТС 022 это регламент:**

- a) горизонтальный
- b) вертикальный

**В соответствии с ТР ТС 022 информация о продукции записывается**

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

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

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

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

- a) информация об оценке соответствия
- b) рекомендации по приготовлению
- c) информация о ГМО в продукте

- г) пищевая ценность
- д) дата изготовления продукции
- е) товарный знак предприятия

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

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

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

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

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

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

**Срок годности продукта относится к информации:**

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

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

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

**Пищевая ценность продукта относится к информации:**

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

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

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

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

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

**Состав информации Регламента ТР ТС 022:**

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

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

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

**Состав не указывают:**

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

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

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

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

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

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

- а) расшифровывается
- б) не расшифровывается

**Состав комплексной добавки расшифровывается:**

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

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

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

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

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

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

предложить ответ

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

- а) мяса
- б) сметаны
- в) уксуса

### *Третий этап (высокий уровень)*

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

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

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

#### **Требования к оформлению презентаций**

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

### Оформление слайдов:

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

### Представление информации:

<b>Содержание информации</b>	Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
<b>Расположение информации на странице</b>	Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
<b>Шрифты</b>	Для заголовков – не менее 24. Для информации не менее 18. Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).
<b>Способы выделения информации</b>	Следует использовать: рамки, границы, заливку; штриховку, стрелки; рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
<b>Объем информации</b>	Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

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

### Критерии оценивания презентации

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

<b>Название критерия</b>	<b>Оцениваемые параметры</b>
Тема презентации	Соответствие темы программе учебного предмета, раздела
Дидактические и методические цели и задачи презентации	Соответствие целей поставленной теме Достижение поставленных целей и задач
Выделение основных идей презентации	Соответствие целям и задачам Содержание умозаключений Вызывают ли интерес у аудитории Количество (рекомендуется для запоминания аудиторией не более 4-5)
Содержание	Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания
Подбор информации для создания проекта – презентации	Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Экспертные оценки Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д.
Поддача материала проекта – презентации	Хронология Приоритет Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение»
Логика и переходы во время проекта – презентации	От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому Гиперссылки
Заключение	Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Подведение итогов Короткое и запоминающееся высказывание в конце
Дизайн презентации	Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации
Техническая часть	Грамматика Подходящий словарь



	Наличие ошибок правописания и опечаток
--	--

### Критерии оценивания презентаций (баллы)

Параметры оценивания презентации	Выставляемая оценка (балл) за представленный проект (от 1 до 3)
Связь презентации с программой и учебным планом	
Содержание презентации.	
Заключение презентации	
Подача материала проекта – презентации	
Графическая информация (иллюстрации, графики, таблицы, диаграммы и т.д.)	
Наличие импортированных объектов из существующих цифровых образовательных ресурсов и приложений Microsoft Office	
Графический дизайн	
Техническая часть	
Эффективность применения презентации в учебном процессе	
<b>Итоговое количество баллов:</b>	

Оценка «зачтено» - 10-27 баллов

Оценка «не зачтено» - 0-9 баллов

### Критерии оценивания реферата (доклада):

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

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

*От 4 до 6 баллов и/или «удовлетворительно»:* достаточное обоснование выбранной темы, но отсутствует глубокое понимание рассматриваемой проблемы; в библиографии преобладают ссылки на стандартные литературные источники; труды, необходимые для всесто-

ронного изучения проблемы, использованы в ограниченном объеме; заметна нехватка компетентности студента в данной области знаний; оформление реферата (доклада) содержит небрежности; защита реферата (выступление с докладом) показала удовлетворительную профессиональную подготовку студента;

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

### **3.3. Перечень вопросов к зачету**

1. Документальное обеспечение технического регулирования и стандартизации.
2. Задачи, цели и принципы технического регулирования в молочной отрасли.
3. Закон РФ «О техническом регулировании». Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации.
4. Общероссийские классификаторы. Классификация и кодирование молочной продукции.
5. Понятие фальсификации пищевых продуктов, последствия. Возможные решения при обнаружении фальсификации. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.
6. Применение нормативных документов в молочной отрасли и характер их требований.
7. Функции и методы технического регулирования в молочной промышленности.
8. Дайте определение – пищевое законодательство и стандартизация. Перечислить и дать характеристику объектам пищевого законодательства и стандартизации
9. Стандарты Кодекс Алиментариус, их назначение и порядок применения
10. Дать определения нормативно-правовым документам пищевого законодательства (Законы Указы Президента РФ, Постановления Правительства, технические регламенты) и нормативно- методическим (стандарты, своды правил, санитарные, ветеринарные, фитосанитарные нормы, технические документы)
11. Международная стандартизация: роль международной стандартизации, международные организации по стандартизации в молочной промышленности, характеристика международных стандартов
12. Закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов». Указать дату принятия и номер Федерального Закона, статьи Закона. Правила оборотоспособности молочной продукции. Основные механизмы обеспечения качества и безопасности молочной продукции.
13. Технический регламент. Виды технических регламентов. Типовая структура технического регламента
14. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», назначение Закона. Санитарные правила и нормативы (СанПиНы), направленные на выполнение положений Закона.
15. Правила маркировки пищевых продуктов, информация, выносимая для потребителя, и ее содержание
16. Требования по обеспечению качества и безопасности молочной продукции в соответствии с Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - общие требования, на стадии производства, на стадии расфасовки и упаковки
17. Формы подтверждения соответствия продукции, принятые на национальном уровне, их характеристика
18. Правила маркировки молочной продукции в соответствии с действующими правовыми и нормативными документами - Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Законом «О защите прав потребителей», техническим регламентом
19. Техническое регулирование: определение, объекты технического регулирования,

- участники технического регулирования, элементы системы технического регулирования
20. Национальная система стандартизации, цель и принципы стандартизации
  21. Подтверждение соответствия. Нормативная база подтверждения соответствия на национальном уровне, в условиях Таможенного Союза и на международном.
  22. Документы национальной системы стандартизации и их характеристика
  23. Система ХАССП, назначение системы, преимущества от внедрения системы ХАССП на предприятиях молочной промышленности
  24. Закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов». Указать область применения Закона, основные понятия введенные Законом. Виды контроля молочной продукции, установленные Законом
  25. Порядок разработки национальных стандартов
  26. Современные Законы в области качества и безопасности пищевых продуктов и области их применения
  27. Категории стандартов в соответствии с национальной системой стандартизации.

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

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

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

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются защиты практических работ, заданий, тестовый контроль, устный опрос.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета в 7 семестре.

Зачет проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменного-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является зачет, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплине.

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

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
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

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 *экзамена*, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

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

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.