

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.07.2021 23:12:56

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬ-
НОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУ-
ДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени В.Я.ГОРИНА»**

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

Ю.А. Китаев

«19» мая 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Отраслевая стандартизация и сертификация

Направление подготовки: 44.03.04. Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Производство продовольственных продуктов

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2021

Майский, 2021

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 февраля 2018 г № 124;

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

- профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» утвержденного и введенного в действие приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 мая 2018 г № 298 н;

- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 44.03.04. Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов

Составители: к.с.-х.н., доцент И.А. Коцаев,
к.б.н., доцент Т.Н. Сиротина

Рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
«11» мая 2021 г., протокол №10


Зав. кафедрой



Н.Б. Ордина


Согласована с выпускающей кафедрой профессионального обучения и социально-педагогических дисциплин
«18» мая 2021г., протокол № 9

Зав. кафедрой



Н.Н. Никулина

Руководитель основной профессиональной образовательной программы



Е.В. Белова

I. Цель и задачи дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Отраслевая стандартизация и сертификация» является изучение фонда нормативных документов пищевой промышленности, правового режима сертификации продуктов и сырья для их изготовления, порядка и правил сертификации, осознание студентами роли и места сертификации в повышении уровня качества продукции, обеспечении ее безопасности, а также формирование у студентов знаний, умений и навыков в области практической стандартизации и сертификации продовольственных продуктов.

1.2. Задачи

- обоснование необходимости изучения и широкого использования дисциплины в практической деятельности;
- приобретение знаний в области правил и норм по отраслевой стандартизации и сертификации;
- приобретение практических навыков в работе с нормативной документацией, ее разработке и оформлению.

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

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

Дисциплина «Отраслевая стандартизация и сертификация» относится к дисциплинам вариативной части **Б1.В.03.07** основной профессиональной образовательной программы. Модуль 1. Предметно - деятельностный (по отраслям)

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Технология производства продукции растениеводства, технология производства продукции животноводства, товароведение сельскохозяйственной продукции, химический контроль.
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: основные нормативные документы по стандартизации, используемые в пищевой промышленности, их назначение и структуру; - нормативные документы по сертификации продовольственных продуктов; - правила выполнения работ по сертификации;

	<ul style="list-style-type: none">- нормативные документы по сертификации производства продукции и систем качества. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- применять на практике правила и нормы стандартизации продовольственной продукции;- проводить работы по обновлению фонда нормативной документации на продовольственные продукты;- применять на практике правила сертификации продукции; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- практической работы с нормативными документами пищевой промышленности;- составления проекта технических условий на готовую продукцию:- идентификации продукции для проведения ее сертификации
--	--

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4	Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик	<p>ПК 4.1 Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</p>	<p>знать: основы предметной деятельности (по отраслям)</p>
		<p>уметь: организовать труд, согласно современным производственным технологиям</p>	
		<p>владеть: навыками организации труда в соответствии с производственной технологией, производственным оборудованием; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям)</p>	
		<p>ПК 4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</p>	<p>знать: основные элементы деятельности, осваиваемой обучающимися</p>
		<p>уметь: выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета</p>	
		<p>владеть: методами демонстрации деятельности, осваиваемой обучающимися</p>	

		<p>ПК 4.3 Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</p>	<p>знать: основные трудовые операции</p> <p>уметь: осуществлять профессиональную трудовую деятельность</p> <p>владеть: навыками выполнения профессиональной деятельности</p>
		<p>ПК 4.4 Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)</p>	<p>знать: методы научных исследований</p> <p>уметь: использовать методики в научной работе</p> <p>владеть: владеет приемами постановки научной работы</p>

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	3
Общая трудоемкость, всего, час	<i>108/3</i>
зачетные единицы	
1. Контактная работа	50,4
1.1. Контактная аудиторная работа	
В том числе:	
Лекции	16
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	32
Установочные занятия	-
Предэкзаменационное консультирование	-
Текущие консультации	-
1.2. Промежуточная аттестация	
Зачет	-
Экзамен	0,4
Выполнение курсовой работы (проекта)	-
1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)	16
2. Самостоятельная работа обучающихся	41,6
в том числе:	
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	10
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	10
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	10
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата (контрольной работы)	11,6
Подготовка к экзамену	-

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		108	16	32	-	41,6
Модуль 1. Отраслевая стандартизация		44	8	16		20
1	История стандартизации. Развитие стандартизации в переходный период. ФЗ «О техническом регулировании»	12	2	6		4
2	Органы и службы стандартизации в Российской Федерации. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов	10	2	4		4
3	Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в пищевой промышленности	12	4	4		4
4	Итоговое занятие по темам модуля №1	10		2		8
Модуль 2. Отраслевая сертификация		45,6	8	16		21,6
1	Правила сертификации продовольственной продукции. Документальное обеспечение процедуры сертификации	14	4	6		4
2	Порядок сертификации продовольственной продукции	10	2	4		4
3	Сертификация экспортируемой и импортируемой продукции. Сертификация производства. Основные положения и правила выполнения.	10	2	4		4
4	Итоговое занятие по темам модуля №2	11,6		2		9,6
Предэкзаменационные консультации		2				
Текущие консультации		-				
Установочные занятия		-				
Промежуточная аттестация		0,4				
Контактная аудиторная работа (всего)		48	-	-	-	-

Контактная внеаудиторная работа (всего)	16
Самостоятельная работа (всего)	41,6
Общая трудоемкость	108

4.3. Содержание дисциплины

Наименование модулей и разделов дисциплины
Модуль 1. «Отраслевая стандартизация»
1. История стандартизации. Развитие стандартизации в переходный период. ФЗ «О техническом регулировании»
1. Цели и задачи стандартизации
2. Развитие стандартизации в переходный период
3. ФЗ «О техническом регулировании»
2. Органы и службы стандартизации в Российской Федерации. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов
1. Органы и службы стандартизации в Российской Федерации
2. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов
3. Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в пищевой промышленности
1. Виды и категории стандартов.
2. Применение нормативных документов в пищевой промышленности
Итоговое занятие по модулю 1
Модуль 2. «Отраслевая сертификация»
1. Правила сертификации продовольственной продукции. Документальное обеспечение процедуры сертификации
1. Правила сертификации продовольственной продукции.
2. Документальное обеспечение процедуры сертификации
2. Порядок сертификации продовольственной продукции
1. Формы отчетности. Порядок сертификации продовольственной продукции
3. Сертификация экспортируемой и импортируемой продукции. Сертификация производства. Основные положения и правила выполнения.
1. Сертификация экспортируемой и импортируемой продукции.
2. Основные положения и правила выполнения.
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)

№	Наименование рейтин-	Объем учебной рабо-	Форма контроля		
---	----------------------	---------------------	----------------	--	--

п/п	гов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Общая трудоемкость	Лекции	Практические занятия	Лабор. занятия	Самост. работа	знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
Всего по дисциплине		ПК 4.1-4.4						экзамен	51	100
I. Рубежный рейтинг								Сумма баллов за модули	31	60
Модуль 1. Отраслевая стандартизация		ПК 4.1-4.4							10	20
1	История стандартизации. Развитие стандартизации в переходный период. ФЗ «О техническом регули-		12	2	6	-	4	Устный опрос		
2.	Органы и службы стандартизации в Российской Федерации. Государственный контроль и надзор		10	2	4	-	4	Устный опрос		
3.	Виды и категории стандартов. Применение нормативных документов в пищевой промышленности		12	4	4	-	4	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			10	-	2	-	8	Тесты		
Модуль 2. Отраслевая сертификация		ПК 4.1-4.4							10	20
1.	Правила сертификации продовольственной продукции. Документальное обеспечение процедуры		14	4	6		4	Устный опрос		
2.	Порядок сертификации продовольственной продукции		10	2	4		4	Устный опрос		

3. Сертификация экспортируемой и импортируемой продукции. Сертификация производства. Основные	10	2	4	4	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.	11,6		2		9,6	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	25

	деятельности в частности.	
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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

Не зачтено	Зачтено			Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	68-85 баллов	86-100 баллов	85,1-100 баллов

5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

На зачете студент отвечает в устной форме на вопросы преподавателя.

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

Оценка «зачтено» заслуживает студент, ответивший заданные ему вопросы и обнаруживший знание учебно-программного материала. Как правило, дисциплина зачитывается студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины.

Дисциплина считается не зачтенной тем студентам, которые не ответили на поставленные вопросы или обнаружили пробелы в знаниях основного учебно-программного материала. На отрицательный результат зачета влияет принципиально неправильное определение основных понятий дисциплины и других вопросов, согласно учебной программе, и не носящих справочный характер.

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. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 592 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Урбан В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан. – СПб. : Издательство "Лань", 2010. – 384 с.

2. Колчков В. И. Метрология, стандартизация и сертификация / В.И. Колчков. - М.: ВЛАДОС, 2010. - 400 с.

6.2.1. Периодические издания

1. Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук (ранее Вестник Российской сельскохозяйственной науки): научно-теоретический журнал.
2. Достижения науки и техники АПК: теоретический и научно-практический журнал.
3. Международный сельскохозяйственный журнал: научно-производственный журнал о достижении мировой науки и практики в агропромышленном комплексе.

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.

Самостоятельное изучение теоретического материала

Теоретический материал по тем темам, которые вынесены на самостоятельное изучение, обучающийся прорабатывает в соответствии с вопросами для подготовки к экзамену. 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 прове-

дении самотестирования обучающиеся могут выявить тот круг вопросов, который усвоили слабо, и в дальнейшем обратить на них особое внимание.

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

Подготовка к промежуточному контролю

Промежуточный контроль знаний осуществляется на лабораторных занятиях. При подготовке к аудиторным и самостоятельным работам, обучающимся необходимо повторить пройденный материал и более внимательно сосредоточиться на усвоении терминологии курса.

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

Преподавание дисциплины предусматривает:

- лекции
- лабораторные 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, экзаменам и пр.)
- консультации преподавателя.

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

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

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

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

Целями проведения лабораторных занятий являются:

- установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории;
- развитие логического мышления;
- умение выбирать оптимальный метод решения;
- обучение студентов умению анализировать полученные результаты;
- контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса.

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

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

Пакет заданий для самостоятельной работы рекомендуется выдавать в начале семестра, определив предельные сроки их выполнения и сдачи. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации обучающегося (при сдаче экзамена).

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

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
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 (<i>указать текст из источника и др.</i>). Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Индивидуальные задания/контрольные работы	Знакомство с 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.
Подготовка к экзамену	При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

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.cnsnb.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-	Науки, научные исследования и современные тех-

online.ru/	нологии
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/ http://window.edu.ru/catalog/	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Виды специальных помещений	Оборудование и технические средства обучения
учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа №714	Специализированная мебель для обучающихся на 92 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная. Набор демонстрационного оборудования: Ноутбук 1, проектор 1, экран для демонстрации, 2 акустические колонки. Информационные стенды (планшеты настенные):
Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения №734, №735	оснащение: специализированная мебель, доска настенная, ноутбук LENOVO, ЖК телевизор LG, лабораторная посуда, бытовая посуда, хим. реактивы, лабораторное оборудование: Прибор для определения влажности пищевых продуктов «Эвлас», Рефрактометр ИРФ – 454Б2М, рН – метр/иономерМультитест ИПЛ-201, СВЧ-печь SAMSUNG, Стерилизатор «Витязь ГП-40-3», Сушильный шкаф ТВ-80-1, Сушильный шкаф ТС-1/20 СПУ, Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ, Термока-

	мера КТОМИ-100, Термостат UTU-4/84;
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\IntelCeleron, 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 GraphicsController, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.); Foxconn G31MVP/G31MXP\DualCoreIntelPentium 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.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737	Специализированная мебель: Рабочее место лаборанта:

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

Виды помещений	Оборудование
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 714 .	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS OfficeStd 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virusKaspersryEndpointSecurity для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2020) - 522 лицензия. Срок действия лицензии 1 год
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего кон-	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS OfficeStd 2010

<p>троля и промежуточной аттестации № 734,735</p>	<p>RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virusKaspersryEndpointSecurity для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2020) - 522 лицензия. Срок действия лицензии 1 год</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. MS OfficeStd 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virusKaspersryEndpointSecurity для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2020) - 522 лицензия. Срок действия лицензии 1 год 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. RHVoice-v0.4-a2 синтезатор речи Программа Valabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов. Программа экранного доступа NDVA</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 737</p>	<p>MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legislation RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS OfficeStd 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virusKaspersryEndpointSecurity для бизнеса (Сублицензионный договор №149 от 11.12.2020) - 522 лицензия. Срок действия лицензии 1 год</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 аль-

тернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудио-файлы) 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 (модулю) **Отраслевая стандартизация и сертификация**

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): производство продовольственных продуктов

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	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-4	Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин	ПК-4.1 Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации	Первый этап (пороговой уровень)	Знать основные этапы технологических процессов переработки плодоовощной продукции	Модуль 1.	устный опрос, подготовка реферата, тестовый контроль	итоговое тестирование
					Модуль 2.		
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь самостоятельно организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства, кон-	Модуль 1.	устный опрос, ситуационные задачи тестовый контроль	итоговое тестирование

	(модулей), практик	ции; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям).		тролировать качество продукции на основных этапах переработки плодоовощной продукции	Модуль2.	устный опрос, ситуационные задачи, тестовый-контроль	итоговое тестирование
			Третийэтап (высокийуровень)	Владеть методиками определения качества плодоовощной продукции	Модуль1.	устный опрос, ситуационные задачи тестовый кон-	итоговое тестирование
					Модуль 2.	устный опрос, ситуационные задачи тестовый	итоговое тестирование
		ПК-4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися,	Первыйэтап (пороговойуровень)	Знать теоретические основы сертификации	Модуль1.	устный опрос подготовка реферата,тестовый контроль	итоговое 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)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>неудовл.</i>	<i>удовл.</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
ПК-4 Способен использовать современные профессионально-педагогические технологии, формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики в процессе орга-	ПК-4.1 Демонстрирует специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям).	<i>Не способен</i> продемонстрировать специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), не знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда	<i>Частично способен</i> продемонстрировать специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), частично знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуата-	<i>Владеет способностью</i> продемонстрировать специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), хорошо знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуата-	<i>Свободно владеет способностью</i> продемонстрировать специальные научные знания в т.ч. в предметной области (по отраслям), отлично знает и может обосновать особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудова-

низации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик		при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям).	ции; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям).	ции; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям).	ние и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям).
	Знать основные этапы технологических процессов переработки плодоовощной продукции	Допускает грубые ошибки при рассмотрении <i>основных</i> этапов технологических процессов переработки плодоовощной продукции	Может изложить основные этапы технологических процессов переработки плодоовощной продукции	Знает основные этапы технологических процессов переработки плодоовощной продукции	Знает и аргументирует основные этапы технологических процессов переработки плодоовощной продукции.
	Уметь самостоятельно организовывать технологический процесс переработки плодоовощной продукции, контролировать качество продукции на основных этапах	Не умеет анализировать технологический процесс переработки плодоовощной продукции, контролировать качество продукции на основных	Частично анализирует технологический процесс переработки плодоовощной продукции, контролировать качество продукции на ос-	Способен в типовой ситуации анализировать технологический процесс переработки плодоовощной продукции, контролировать качест-	Способен самостоятельно анализировать технологический процесс переработки плодоовощной продукции, контролировать качест-

		этапах	новых этапах	во продукции на основных этапах	во продукции на основных этапах
	Владеть методиками определения качества продукции растениеводства	Не владеет методами методиками определения качества плодово-овощной продукции	Частично владеет методиками определения качества плодово-овощной продукции	Владеет методами методиками определения качества плодово-овощной продукции	Свободно владеет методиками определения качества плодово-овощной продукции, может самостоятельно определить показатель качества и проанализировать результат
	ПК-4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	<i>Не знает и не умеет</i> выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные про-	<i>Частично знает</i> деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебно-	<i>Знает</i> деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебно-	<i>Знает и аргументирует</i> деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные про-

		граммой учебно-го предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	го предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	мета, курса, дисциплины (модуля), практики	граммой учебно-го предмета, курса, дисциплины (модуля), практики
	Знать теоретические основы хранения, режимы и способы хранения плодоовощной продукции	Допускает грубые ошибки при рассмотрении теоретические основы хранения, режимы и способы хранения плодоовощной продукции	Частично знает теоретические основы хранения, режимы и способы хранения плодоовощной продукции	Знает теоретические основы хранения, режимы и способы хранения плодоовощной продукции	Знает и может аргументировать теоретические основы хранения, режимы и способы хранения плодоовощной продукции

	Уметь организовывать хранение и переработку плодово-овощной продукции	Не умеет решать ситуационные задачи различного типа; организовывать хранение и переработку плодово-овощной продукции	Частично умеет решать ситуационные задачи различного типа; организовывать хранение и переработку плодово-овощной продукции	Способен в целом решать ситуационные задачи различного типа; организовывать хранение и переработку плодово-овощной продукции	Способен самостоятельно решать ситуационные задачи различного типа; организовывать хранение и переработку плодово-овощной продукции
	Владеть методиками определения качества продукции растениеводства в соответствии с действующими НТД	Не владеет методиками определения качества плодово-овощной продукции в соответствии с действующими НТД	Частично владеет методиками определения качества плодово-овощной продукции в соответствии с действующими НТД	В целом владеет методиками определения качества плодово-овощной продукции в соответствии с действующими НТД	Свободно владеет методиками определения качества плодово-овощной продукции в соответствии с действующими НТД
	ПК-4.3 Осуществляет выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	<i>Не знает и не умеет</i> осуществлять выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотрен-	<i>Частично знает</i> осуществлять выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотрен-	<i>Знает</i> деятельность и (или) демонстрировать и осуществлять выполнение трудовых операций, приемов, действий профессиональ-	<i>Знает и аргументирует</i> деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осуществляет выполнение трудовых

		ной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	ной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	ной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики
	Знать современные способы хранения и переработки плодоовощной продукции	Допускает грубые ошибки при рассмотрении современных способов хранения и переработки плодоовощной продукции	Частично знает теоретические основы современных способов хранения и переработки плодоовощной продукции	Знает теоретические основы современных способов хранения и переработки плодоовощной продукции	Знает и может аргументировать современные способы хранения переработки плодоовощной продукции
	Уметь применять полученные знания о хранении и переработке плодоовощной продукции на практике	Не умеет решать ситуационные задачи различного типа; применять полученные знания о хранении и плодоовощной про-	Частично умеет решать ситуационные задачи различного типа; применять полученные знания о хранении и пе-	Способен в целом решать ситуационные задачи различного типа; применять полученные знания о хранении и пе-	Способен самостоятельно решать ситуационные задачи различного типа; применять полученные знания о

		дукции на практике	реработке плодовоошной продукции на практике	реработке плодовоошной продукции на практике	хранении и переработке плодовоошной продукции на практике
	Владеть современными методами оценки качества плодовоошной продукции на всех этапах технологического процесса	Не владеет современными методами оценки качества плодовоошной продукции на всех этапах технологического процесса	Частично владеет современными методами оценки качества плодовоошной продукции на всех этапах технологического процесса	В целом владеет современными методами оценки качества плодовоошной продукции на всех этапах технологического процесса	Свободно владеет современными методами оценки качества плодовоошной продукции на всех этапах технологического процесса
	ПК-4.4 Владеет методами научного исследования в предметной области (по отрасли)	<i>Не знает</i> методы научного исследования в предметной области (по отрасли)	<i>Частично знает</i> методы научного исследования в предметной области (по отрасли)	<i>Знает</i> методы научного исследования в предметной области (по отрасли)	<i>Знает и аргументирует</i> методы научного исследования в предметной области (по отрасли)
	Знать методики определения качества плодовоошной продукции	Допускает грубые ошибки при рассмотрении	Частично знает теоретические основы ме-	Знает теоретические основы методики	Знает и может аргументировать теоретические

		методик определения качества плодоовощной продукции	тодики определения качества плодоовощной продукции	определения качества плодоовощной продукции	основы методики определения качества плодоовощной продукции
	Уметь определять качество продукции растениеводства, сырья и готовой продукции при переработке плодоовощной продукции, обобщать полученные результаты, проводить их математическую обработку	Не умеет решать ситуационные задачи различного типа;определять качество плодоовощной продукции, сырья и готовой продукции при переработке плодов и овощей, обобщать полученные результаты, проводить их математическую обработку	Частично умеет решать ситуационные задачи различного типа;определять качество плодоовощной продукции, сырья и готовой продукции при переработке плодов, овощей и ягод, обобщать полученные результаты, проводить их математическую обработку	Способен в целом решать ситуационные задачи различного типа; определять качество продукции растениеводства, сырья и готовой продукции при переработке плодов, овощей и ягод, обобщать полученные результаты, проводить их математическую обработку	Способен самостоятельно решать ситуационные задачи различного типа;определять качество продукции растениеводства, сырья и готовой продукции при переработке плодов, овощей и ягод, обобщать полученные результаты, проводить их математическую обработку
	Владеть современными методиками определения качества плодоовощной продук-	Не владеетсовременными методиками опре-	Частично владеетсовременными методиками оп-	В целом владеет современными методиками оп-	Свободно владеетсовременными методиками оп-

	<p>ции, сырья и готовой продукции при переработке плодов, овощей и ягод, в соответствии с требованиями действующих НТД</p>	<p>деления качества плодоовощной продукции, сырья и готовой продукции при переработке плодов, овощей и ягод, в соответствии с требованиями действующих НТД</p>	<p>ределения качества плодоовощной продукции, сырья и готовой продукции при переработке плодов, овощей и ягод, в соответствии с требованиями действующих НТД</p>	<p>ределения качества плодоовощной продукции, сырья и готовой продукции при переработке плодов, овощей и ягод, в соответствии с требованиями действующих НТД</p>	<p>ределения качества плодоовощной продукции, сырья и готовой продукции при переработке плодов, овощей и ягод, в соответствии с требованиями действующих НТД</p>
--	--	--	--	--	--

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

Первый этап (пороговый уровень)

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

1.1 Перечень вопросов для определения входного рейтинга (степени подготовленности студента к изучению дисциплины)

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

1. Критерии оценивания:

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях и включать с себя:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление

ответа. Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении

понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

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

2. Перечень вопросов к итоговым занятиям по темам модулей

1. Основные понятия в области качества.
2. Показатели качества пищевой 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 мясной промышленности.
9. Стандарт на продукцию вида общие технические условия.
10. Технические условия.
11. Технологическая инструкция.
12. Правовая и нормативная база сертификации пищевой промышленности.
13. Гигиенические требования к сырью и готовой продукции.
14. Схемы сертификации, правила выбора схем сертификации продукции пищевой промышленности.
15. Порядок сертификации продовольственных продуктов.
16. Сертификат соответствия, сроки действия сертификата.
17. Особенности сертификации продукции малых предприятий.
18. Сертификация импортируемой продукции.
19. Сертификация производства.
20. Основные положения и правила выполнения.
21. Государственный контроль и надзор за сертифицированной продукцией.
22. Формы контроля, периодичность контроля, правила оформления результатов.

3. Критерии оценивания:

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях и включать с себя:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа. Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
 - 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
 - 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.
- «4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и

языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

4. *Третий этап (высокий уровень)*

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

5. Тесты по дисциплине:

Законы, действующие на сегодняшний день в области стандартизации и сертификации

- a) О техническом регулировании
- b) О стандартизации
- c) О сертификации продукции и услуг
- d) О единстве измерений
- e) О защите прав потребителей

2. К объектам стандартизации относятся

- a) продукция
- b) процессы
- c) работы
- d) услуги
- e) системы качества

3. Органы и службы постандартизации

- a) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
- b) Научно-исследовательские институты

- c) Технические комитеты по стандартизации
- d) Бюро, отделы по стандартизации на предприятии
- e) Координационный совет по стандартизации

4. Документы, определяемые ФЗ "О техническом регулировании" в области стандартизации

- a) национальные стандарты
- b) стандарты организаций
- c) общероссийский классификатор технико-экономической и социальной информации
- d) правила, нормы, рекомендации
- e) технические условия
- f) отраслевые стандарты
- g) стандарты предприятий

5. Объекты регулирования технического регламента

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

6. Социальная роль стандартов

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

7. 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

8. 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

9. 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

10. Применение стандартов может быть

a) [] прямым

b) [] косвенным

c) [] методом обложки

d) [] гармонизированным

11. Контроль за исполнением действия нормативных документов в

области стандартизации возложена

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

12. СРПП расшифровывается как

- a) система разработки и постановки продукции на производство
- b) система разработки и производства продукции
- c) система разработки и постановки продуктов питания
- d) система реализации и производства пищевой продукции

13. 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

14. 094 в обозначении ГОСТ 17 094-98 – это

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

15. 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

е) ()любое лицо

16. Оценка соответствия -это

а) ()прямое или косвенное определение соблюдение требований, предъявляемых к объекту

б) ()документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров

с) ()определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров

д) ()форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

17. Сертификат соответствия -это

а) ()документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов

б) ()документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов и условиям договоров

18. Знак обращения на рынке -это

а) ()обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту

б) ()обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов

19. Схема сертификации - это

а) ()определенная совокупность действий, официально принимаемая (устанавливаемая) в качестве доказательства соответствия продукции заданным требованиям

б) ()прямое или косвенное определение соблюдение требований, предъяв-

ляемых к объекту

c) форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов

20. Подтверждение соответствия осуществляется в целях

a) удостоверения соответствия продукции, процессов жизненного цикла продукции, работ и услуг требованиям технических регламентов, стандартам и условиям договоров

b) содействия покупателям в компетентном выборе продукции, услуг, работ

c) повышения конкурентоспособности продукции, услуг, работ на российском и междунациональных рынках

d) рационального использования сырья

21. К обязательному характеру подтверждения соответствия относятся

a) добровольная сертификация

b) обязательная сертификация

c) декларирование соответствия

22. Декларация о соответствии не содержит информацию о

a) наименовании технического регламента

b) сроках действия

c) наименовании и местонахождении органа по сертификации, выдавшего декларацию

d) наименовании и местонахождении изготовителя продукции

23. Максимальный срок действия сертификата соответствия

a) 1 год

b) 3 года

c) определен сроком годности продукции, на которую выдан сертификат

d) 2 года

24. На сегодняшний день существует

a) 14 схем сертификации

b) 10 схем сертификации

- c) 7 схем сертификации
- d) 16 схем сертификации

25. Схема, устанавливающая испытание партии продукции при подтверждении соответствия

- a) 7
- b) 3а
- c) 3
- d) 5а

26. Гигиеническое заключение на продукцию можно не иметь в случае, если

- a) сертифицирована система качества
- b) получено гигиеническое заключение на производство
- c) сертифицировано производство
- d) продукция, неопасная для потребления

27. Добровольная сертификация продукции осуществляется в случае, если

- a) продукция не находится в перечне обязательной сертификации
- b) продукция не находится в перечне декларирования соответствия
- c) обеспечения конкурентоспособности
- d) дано указание органом добровольной сертификации

28. Этап, на котором может прекратиться процедура подтверждения соответствия продукции

- a) отбор образцов
- b) испытание продукции
- c) проверка производства
- d) идентификация продукции

29. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции включает

- a) подачу и рассмотрение заявки на сертификацию с прилагаемыми документами

- b) [] принятие решения по заявке, в том числе выбор схемы сертификации
- c) [] отбор, идентификацию образцов (проб) и их испытания
- d) [] анализ состояния производства (если это предусмотрено схемой сертификации) или сертификацию систем качества
- e) [] анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия
- f) [] выдачу сертификата и лицензии на применение знака соответствия
- g) [] осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией (в соответствии с применяемой схемой сертификации)
- h) [] корректирующие мероприятия при нарушении соответствия продукции установленным требованиям и неправильном применении знака соответствия

30. Изготовитель принимает декларацию о соответствии на основании документов а) [] протоколы приемочных, приемо-сдаточных и других контрольных испытаний продукции, проведенных изготовителем и/или сторонами компетентными испытательными лабораториями

- b) [] сертификаты соответствия или протоколы испытаний на сырьё, материалы, комплектующие изделия
- c) [] документы, предусмотренные для данной продукции соответствующими федеральными законами и выданные уполномоченными на то органами и организациями
- d) [] сертификаты на систему качества или производства
- e) [] другие документы, прямо или косвенно подтверждающие соответствие продукции установленным требованиям
- f) [] прямого документального указания органа по сертификации, зарегистрированного в реестре.

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%	«отлично»
70–89 %	«хорошо»
50 –69 %	«удовлетворительно» менее 50 %«неудовлетворительно»

Перечень вопросов к зачету (базовые вопросы дисциплины)

6. Гигиеническая оценка и сертификация пищевых производств.
7. Гигиеническая оценка продовольственных продуктов. Гигиеническое заключение.
8. Государственный надзор за исполнением требований стандартов на продовольственные продукты. Ответственность за нарушение требований обязательных стандартов.
9. Декларация о соответствии. Правила проведения сертификации при декларировании пищевой продукции.
10. Добровольная сертификация продовольственной продукции.
11. Добровольная сертификация услуг.
12. Добровольная сертификация экспертов в области пищевой промышленности.
13. Документальное обеспечение технического регулирования и стандартизации.
14. Задачи, цели и принципы технического регулирования в пищевой отрасли.
15. Закон РФ «О техническом регулировании». Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации.
16. История развития сертификации.
17. История развития стандартизации.
18. Критерии аттестации и порядок аккредитации испытательной лаборатории по истребованию продовольственной продукции.

19. Критерии аттестации и порядок аккредитации органа по сертификации пищевой продукции.
20. Международная и региональная стандартизация. Стандарты серии ИСО, системы качества ХАССП, используемые при производстве продовольственной продукции.
21. Межотраслевые комплексы (системы) стандартизации. Система разработки и постановки пищевой продукции на производство.
22. Национальная система стандартизации. Реформирование системы стандартизации в России.
23. Нормативные документы по стандартизации в пищевой отрасли. Категории стандартов на пищевые продукты.
24. Общая характеристика стандартизации. Сущность и содержание отраслевой стандартизации.
25. Общероссийские классификаторы. Классификация и кодирование пищевой продукции.
26. Понятие систем сертификации. Структура системы сертификации ГОСТ Р. Объекты сертификации в пищевой промышленности
27. Понятие фальсификации пищевых продуктов, последствия. Возможные решения при обнаружении фальсификации. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.
28. Применение нормативных документов в пищевой отрасли и характер их требований.
29. Способы, характер и формы подтверждения соответствия продовольственной продукции.
30. Сущность, цели и принципы подтверждения соответствия пищевых продуктов.
31. Схемы сертификации. Критерии выбора. Сравнительный анализ старых и новых схем сертификации пищевой продукции.
32. Функции и методы технического регулирования в пищевой промышленности.

Критерии оценивания:

«зачтено»: 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.

«не зачтено»: 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.

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:

- подготовкорефератаспрезентацией;
- устныйопрос;
- ситуационныезадачи;
- тестовыйконтроль.

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 зачёта.

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 вопросы к зачету, определена оценка «зачтено», «незачтено».

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 дисциплины;
- 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 ихобъем;

- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата дисциплины;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

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

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

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (вопросы к зачету).

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

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

Общий рейтинг по дисциплине складывается из входного, рубежного,

выходного (экзамена или вопросы к зачету) и творческого рейтинга.

Входной (стартовый) рейтинг – результат входного контроля, проводимого с целью проверки исходного уровня подготовленности студента и оценки его соответствия предъявляемым требованиям для изучения данной дисциплины.

Он проводится на первом занятии при переходе к изучению дисциплины (курса, раздела). Оптимальные формы и методы входного контроля: тестирование, программированный опрос, в т.ч. с применением ПЭВМ и ТСО, решение комплексных и расчетно-графических задач и др.

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

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

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

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

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

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

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

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