

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 11.10.2021 20:05:53  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b73d8986ab6255891f288f913e1351fae

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

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан технологического факультета



Трубчанинова Н.С.

« 20 » 05 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**Техническое регулирование в пищевой промышленности**  
наименование дисциплины (модуля)

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация - магистр

Год начала подготовки – 2021

Майский, 2021 г

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г № 937;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г., № 301;
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н.

**Составители:** Шевченко Надежда Павловна, к. т. н., доцент кафедры  
технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Рассмотрена** на заседании кафедры

технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 11 » 05 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой  Ордина Н.Б.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Шевченко Н.П.

## І. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Цель изучения дисциплины:** является изучение фонда нормативных документов по техническому регулированию в Российской Федерации, правового режима сертификации сырья животного происхождения, мясных и молочных продуктов с целью организации порядка и правил выполнения подтверждения соответствия, а также санитарных правил и норм, предназначенных для контроля и поддержания требуемого уровня качества выпускаемой продукции. Целью изучения дисциплины является также осознание магистрами роли и места технического реагирования в повышении уровня качества продукции, обеспечении ее безопасности и формировании знаний, умений и навыков в области практического технического регулирования.

### **Задачи:**

- обоснование необходимости изучения и широкого использования знаний дисциплины в практической деятельности магистра по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов;
- приобретение знаний в области правил и норм по техническому регулированию в области переработки мяса и молока;
- приобретение практических навыков по разработке технических документов в пищевой промышленности и оформлению сопроводительных документов по подтверждению соответствия продуктов питания животного происхождения.

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

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

Техническое регулирование в пищевой промышленности относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.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>	Современные проблемы отрасли Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом Современные методы исследования и приборы Планирование и организация научных исследований
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>знать:</b> законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по техническому регулированию в пищевой промышленности; – систему государственного надзора и контроля, межведомственного и ведомственного контроля за качеством продукции,

	<p>стандартами, техническими регламентами и единством измерений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организацию и технологию стандартизации и сертификации продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции;</li> <li>– порядок разработки, утверждения и внедрения технических регламентов, стандартов, технических условий и другой нормативной и технической документации;</li> <li>– процедуры проведения сертификации продукции, услуг и систем качества.</li> </ul> <p><b>уметь:</b> осуществлять работы в области стандартизации пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять нормативную и техническую документацию на продукцию и технологические процессы, а также на методы контроля;</li> <li>– контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и метрологического обеспечения продукции и технологических процессов;</li> <li>– осуществлять процедуры по подготовке продукции и системы качества к подтверждению соответствия (сертификации).</li> </ul> <p><b>владеть:</b> навыком применения знаний в области стандартизации и сертификации сырья и пищевых продуктов, необходимых для контроля качества сырья и продукции, нормативному обеспечению разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации и сертификации продукции и процессов, проведения нормативной и идентификационной экспертиз.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<b>УК-6</b>	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<b>УК-6.3</b> Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	<b>Знать:</b> способы совершенствования и планирования деятельности <b>Уметь:</b> планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности <b>Владеть:</b> навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов.
<b>ПК-2</b>	Способен совершенствовать технологические решения в	<b>ПК-2.2</b> Разрабатывает техническую документа-	<b>Знать:</b> правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промыш-

	целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	цию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения	ленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям <b>Уметь:</b> разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям <b>Владеть:</b> навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

Вид работы (в соответствии с учебным планом)	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)		
<b>Общая трудоемкость</b> , всего, час <i>зачетные единицы</i>		108 3
<b>Семестр изучения дисциплины</b>	3 сем	2 курс 4 сем
<b>1. Контактная работа</b>		
<b>1.1. Контактная аудиторная работа (всего)</b>		
В том числе:		
Лекции ( <i>Лек</i> )	18	4
Лабораторные занятия ( <i>Лаб</i> )	-	-
Практические занятия ( <i>Пр</i> )	32	6
Установочные занятия ( <i>УЗ</i> )	-	2
Предэкзаменационные консультации ( <i>Конс</i> )	2	-
Текущие консультации ( <i>ТК</i> )	-	-
Проектная деятельность (ПД)	36	-
Практическая подготовка по практическим занятиям (ПППЗ)	-	-
<b>1.2. Промежуточная аттестация</b>		
Зачет ( <i>КЗ</i> )	-	-
Экзамен ( <i>КЭ</i> )	0,4	0,4
Выполнение курсовой работы (проекта) ( <i>КНKP</i> )	4	4
Выполнение контрольной работы ( <i>ККН</i> )	-	-
<b>1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)</b>		
<b>в том числе по семестрам</b>	18	4
<b>2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>1,6</b>	<b>87,5</b>
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	-	15
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	-	20

Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	-	17,5
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий	-	25
Подготовка к экзамену	1,6	10

#### 4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час							
	Очная форма обучения				Заочная форма обучения			
	Всего	Лекции	Лабораторно-практические занятия	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практические занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	6	7	8	9	11
<b>Семестр 5</b>								
<b>Модуль №1 «Техническое регулирование»</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>54,5</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>47,5</b>
1. Техническое регулирование. Федеральный Закон «О техническом регулировании»	6	2	4	-	16	1	-	15
2. Стандартизация	16	6	10	-	29	2	2	25
Итоговое занятие по модулю 1	2	-	2	-	9,5	-	2	7,5
<b>Модуль № 2 «Подтверждение соответствия»</b>	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>45</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>40</b>
3. Санитарные правила и нормативы	10	4	6	-	16	1	-	15
4. Сертификация	14	6	8	-	20	2	-	18
Итоговое занятие по модулю 2	2	-	2	-	9	-	2	7
<i>Предэкзаменационные консультации</i>	2				-			
<i>Текущие консультации</i>	-				-			
<i>Установочные занятия</i>	-				-			
<i>Промежуточная аттестация</i>	0,4				0,4			
<i>Проектная деятельность</i>	36				-			
<i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>	88,4	18	68	-	12,4	6	6	-
<i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>	18				4			
<i>Самостоятельная работа</i>	1,6				87,5			
<i>Общая трудоемкость</i>	108				108			

### 4.3 Структура дисциплины

Наименование модулей и разделов дисциплины
<b>Модуль №1 «Техническое регулирование»</b>
1. Техническое регулирование. Федеральный Закон «О техническом регулировании»
1.1 Назначение Закона «О техническом регулировании», основные понятия, принципы технического регулирования
1.2 Технические регламенты: цель принятия регламентов, содержание и применение регламентов. Виды технических регламентов. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены регламентов. Изменение фонда нормативных документов в связи с принятием Закона «О техническом регулировании»
2. Стандартизация
2.1 Фонд нормативных документов, мясной и молочной промышленности. Стандарты на продукцию - классификация показателей качества, включенных в стандарт. Структура межгосударственных, национальных и отраслевых стандартов на продукцию мясной и молочной промышленности, содержание основных разделов стандартов.
2.2 Фонд нормативных документов, мясной и молочной промышленности. Стандарты на методы анализа. Содержание и структура документа. Основные правила выполнения органолептического анализа. Методы органолептического анализа, порядок обработки результатов органолептического анализа. Метрические шкалы, применяемые в мясной и молочной промышленности. Комплексная оценка качества продукции
2.3 Технические документы Технические условия (ТУ): нормативный документ, регламентирующий правила разработки ТУ. Утверждение и регистрация, правила обращения и использования ТУ. Каталожный лист на продукцию. Технологические инструкции (ТИ): назначение документов, классификация, содержание, перечень действующих ТИ. Рецептуры, приказы, нормы.
2.4 Государственный контроль и надзор за соблюдением требований, установленных в документах. Информационное обеспечение состояния нормативной базы. Пользователи документов. Информационное обеспечение состояния нормативной базы.
Итоговое занятие по модулю 1
<b>Модуль №2 «Подтверждение соответствия»</b>
3. Санитарные правила и нормативы
3.1 Назначение документов. Содержание документов, наиболее часто применяемых в практической деятельности по стандартизации и сертификации
4. Сертификация
4.1 Общие понятия сертификации (подтверждения соответствия). Правовая основа и нормативная база сертификации пищевой продукции, в том числе мясной и молочной
4.2 Формы сертификации Обязательная сертификация продукции, формы ее проведения. Добровольная сертификация. Назначение добровольной сертификации, преимущества добровольной сертификации
4.3 Правила сертификации мяса, молока и мясных, молочных продуктов Перечень продукции мясной, молочной промышленности, подлежащей обязательной сертификации и декларированию о соответствии. Схемы сертификации. Порядок проведения сертификации мяса, молока и мясных и

### Наименование модулей и разделов дисциплины

молочных продуктов: основные этапы и их назначение и порядок проведения; показатели идентификации мяса, молока и мясных, молочных продуктов; показатели безопасности, нормативные значения показателей. Перечень документов, принимаемых в расчет при выдаче сертификата, оформление сертификата соответствия и правила регистрации, срок действия сертификата. Лицензия на маркировку продукции знаком соответствия и знаком обращения на рынке. Инспекционный контроль за качеством сертифицированной продукции. Составление планов сертификации конкретной продукции.  
Декларация о соответствии.

#### 4.4 Сертификация производства и систем качества

Последовательность и назначение основных этапов, ответственные исполнители. Состав документов, принимаемых в расчет при сертификации производства. Оформление результатов сертификации. Сертификация систем качества

#### 4.5 Добровольная сертификация

Добровольная сертификация продукции. Добровольная сертификация систем качества, применяемых в мясной и молочной промышленности. Система сертификации, основанная на принципах ХАССП: основные этапы и порядок их разработки. Нормативная база системы сертификации по принципу ХАССП. Международные стандарты ИСО серии 9000 и 22000 на системы качества

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 (дневная форма обучения)

№ п/п	Наименование модулей и разделов дисциплины	Формируемые компетенции	Объем учебной работы				Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабораторно-практические занятия	Самостоятельная работа			
<b>Всего по дисциплине</b>							Экзамен /4 сем/	51	100
<i>3 семестр</i>									
<b>I. Рубежный рейтинг</b>							Общая	31	60



						сумма баллов, набранная в ходе освоения дисциплины		
<b>Модуль 1. «Техническое регулирование»</b>		УК-6.3 ПК-2.2	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	-		<b>15 30</b>
1	Техническое регулирование. Федеральный Закон «О техническом регулировании»		6	2	4	-	Тестирование	5 10
2	Стандартизация		16	6	10	-	Тестирование	10 20
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1			2	-	2	-		
<b>Модуль 2. «Подтверждение соответствия»</b>		УК-6.3 ПК-2.2	<b>26</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	-		<b>16 30</b>
1	Санитарные правила и нормативы		10	4	6	-	Тестирование	6 10
2	Сертификация		14	6	8	-	Тестирование	10 20
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			2	-	2	-		
<b>Проектная деятельность</b>			<b>36</b>				Защита проекта	<b>5 15</b>
<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>			-	-	-		экзамен	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.

<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

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

### 5.2.3. Критерии оценки знаний студента на экзамене

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

На экзамене студент отвечает в письменной форме на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса и задача).

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в

программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

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

### **5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 1).**

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

### **6.1. Основная учебная литература**

1. 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", "Технология рыбы и рыбных продуктов"] / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 592 с.

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / О.А. Леонов, В.В. Карпузов, Н.Ж. Шкаруба, Н.Е. Кисенков; под ред. О.А. Леонова. - М.: КолосС, 2009. - 568 с.

2. Чижикова, Т. В. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости: учебник / Т. В. Чижикова. - М.: КолосС, 2003. - 240 с.

### 6.2.1. Периодические издания

1. Качество. Инновации. Образование. <http://www.quality-journal.ru/>
2. Менеджмент качества. <http://www.grebennikoff.ru/product/35>
3. Методы менеджмента качества. <http://www.stq.ru/mmq/>
4. Стандарты и качество. <http://www.stq.ru/stq/archive.php>
5. Управление качеством. <http://panor.ru/journals/uprkach/archive/>

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

#### 6.3.1 Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Лабораторно-практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач. Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.
Самостоятельная работа	Знакомство с электронной базой данных кафедры морфологии и физиологии, основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.
Подготовка к экзамену/зачету	При подготовке к экзамену/зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо внима-

тельно 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 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 проведении самоконтроля 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 практических занятиях.

#### Подготовка к промежуточному контролю

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

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

#### Преподавание дисциплины предусматривает:

- лекции
- практических занятия
- устный опрос
- тестирование
- самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подго-

товка к защите практических 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 практическое 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 практических 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 курс лекций, тестовый комплекс, содержание и методика выполнения практических работ, методические рекомендации для самостоятельной работы содержатся в УМК дисциплины.

### 6.3.2 Видеоматериалы

Использование видеоматериалов курсом не предусмотрено

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

1. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (Agricultural Research Information System)» – Режим доступа: <http://agris.fao.org>
2. Сельское хозяйство: всё о земле, растениеводство в сельском хозяйстве – Режим доступа: <https://selhozyajstvo.ru/>
3. Всероссийский институт научной и технической информации – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
4. Научная электронная библиотека – Режим доступа: <http://www2.viniti.ru>
5. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: <http://www.mcx.ru/>
6. Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок – Режим доступа: <http://www.scintific.narod.ru/>
7. Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса – Режим доступа: <http://www.ras.ru/>
8. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>
9. Научно-технический портал: «Независимый научно-технический портал» - публикации в Интернет научно-технических, инновационных идей и проектов (изобретений, технологий, научных открытий), особенно относящихся к энергетике (электроэнергетика, теплоэнергетика), переработке отходов и очистке воды – Режим доступа: <http://ntpo.com/>
10. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>
11. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
12. Российское образование. Федеральный портал – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
13. Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии – Режим доступа: – Режим доступа: <http://n-t.ru/>
14. Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib" – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru>
15. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: – Режим доступа: <http://znanium.com>

16. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
17. Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса) – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
18. СПС Консультант Плюс: Версия Проф – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

## VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: №727	<p>Специализированная мебель на 30 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна, доска магнитно-меловая настенная.</p> <p>Макеты технологического оборудования, ноутбук LENOVO ideapad 320, проектор BenQ MW533, ко-лонки Sven SPS-702, настенный экран DEXP WE-96, крепление настен. ARM Media projektor-3.</p>
<p>Лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения: № 735</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: №734, №737</p>	<p>Специализированная мебель на 14 посадочных мест.</p> <p>Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска меловая настенная.</p> <p>Лабораторные столы и стулья, шкафы для химической посуды, лабораторное оборудование, инвентарь, посуда, хим. реактивы: Лабораторное оборудование, инвентарь, посуда, хим. реактивы: Аппарат сушильный АПС-1, Блендер TEFAL, Весы ВК – 150.1, Весы MW – 150Т, Весы МК - 15.2-ТВ 22, Вискозиметр ВЗ-246, Вискозиметр Гепплера, Вискозиметр капиллярный ВПЖ-4, Диспергатор ИКА Т25, Йогуртница MOULINEX, Комплект термпар, Мешалка лопастная, Мешалка магнитная, Мороженица TEFAL, Мясорубка бытовая, Печь электрическая ЭПТ1-МА, Прибор для определения влажности пищевых продуктов «Эвлас», Прибор для определения влажности пищевых продуктов «Эллекс-7», Рефрактометр ИРФ – 454Б2М, Рефрактометр</p>



	ИРФ – 464, рН – метр/иономер Мультитест ИПЛ-201, СВЧ-печь SAMSUNG, Сепаратор «Ротор», Сепаратор «Сатурн», Стерилизатор «Витязь ГП-40-3», Сушильный шкаф ТВ-80-1, Сушильный шкаф ТС-1/20 СПУ, Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ, Термокамера КТОМИ-100, Термометры, Термостат UTU-4/84, Термостат LOIPLT-100, Центрифуга лабораторная «Ока», Центрифуга лабораторная ОПН-8, Шкаф вытяжной, Электромаслобойка «Хозяюшка», Куттер SIRMANC6W, Кухонный комбайн, Электроплита GEFEST; специализированная мебель, доска настенная, ноутбук LENOVO, ЖК телевизор LG.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	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

## 7.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: №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 №149 от 11.12.2021) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии 1 год.
Лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения: №736, №735 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: №734, №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 №149 от 11.12.2021) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии 1 год.
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 №149 от 11.12.2021) - 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. Программа экранного доступа NDVA

**7.3. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда обеспечивающие одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:**

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

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

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

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

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

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

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

мую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

## **IX. ПРИЛОЖЕНИЯ**

**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 **Техническое регулирование в пищевой промышленности**

направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхожде-  
ния

направленность (профиля) Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация – магистр

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	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УК-6.3	<i>планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> способы совершенствования и планирования деятельности	Модуль №1 «Техническое регулирование»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
				Модуль №2 «Подтверждение соответствия»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Модуль №1 «Техническое регулирование»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
				Модуль №2 «Подтверждение соответствия»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Модуль №1 «Техническое регулирование»	тестовый контроль, решение ситуационных задач	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
				Модуль №2 «Подтверждение соответствия»	тестовый контроль, решение ситуационных задач	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи

<b>ПК-2.2</b>	<b>разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b>	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Модуль №1 «Техническое регулирование»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
				Модуль №2 «Подтверждение соответствия»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Модуль №1 «Техническое регулирование»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
				Модуль №2 «Подтверждение соответствия»	тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> современными версиями систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Модуль №1 «Техническое регулирование»	тестовый контроль, решение ситуационных задач	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи
				Модуль №2 «Подтверждение соответствия»	тестовый контроль, решение ситуационных задач	итоговое тестирование, вопросы к экзамену, ситуационные задачи

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал 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>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
<i>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</i>	<i>УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>	<i>Обучающийся не может планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>	<i>Обучающийся частично обладает способностью планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>	<i>Обучающийся обладает способностью планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>	<i>Обучающийся в полной мере и самостоятельно обладает способностью устанавливать планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</i>
	<b>Знать:</b> способы совершенствования и планирования деятельности	Допускает грубые ошибки при знании способов совершенствования и планирования деятельности	Частично знает способы совершенствования и планирования деятельности	Знает и может применять способы совершенствования и планирования деятельности	Аргументировано проводит сравнение способов совершенствования и планирования деятельности
	<b>Уметь:</b> планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Допускает грубые ошибки при планировании профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	Частично умеет разрабатывать планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других ви-	Умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	В полной мере и самостоятельно умеет планировать профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других ви-



			дов деятельности		дов деятельности
	<b>Владеть:</b> навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Не владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Частично владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов	Полностью и самостоятельно владеет навыками действия в условиях неопределенности, корректируя планы и шаги по их реализации с учетом, имеющихся ресурсов
<i><b>ПК-2 Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</b></i>	<i><b>ПК-2.2 Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b></i>	<i><b>Обучающийся не обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b></i>	<i><b>Обучающийся частично обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b></i>	<i><b>Обучающийся обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b></i>	<i><b>Обучающийся полностью и самостоятельно обладает готовностью разрабатывать техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</b></i>
	<b>Знать:</b> правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Не знает правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Частично знает правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Знает правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Знает и может применять правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям

	<p><b>Уметь:</b> разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям</p>	<p>Не умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям</p>	<p>Частично умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям</p>	<p>Умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям</p>	<p>В полной мере и самостоятельно умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям</p>
	<p><b>Владеть:</b> навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Не владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Частично владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Владеет и самостоятельно применяет навыки в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения</p>

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

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

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

#### **Перечень вопросов для текущего тестирования**

##### **Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №1**

1. Какие отношения регулирует Федеральный закон «О техническом регулировании»? (множественный выбор)

1. Разработку, принятие, применение и исполнение обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации хранения, перевозки, реализации и утилизации.
2. Разработку, принятие, применение и исполнение на добровольной основе требований к продукции, процессам производства эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг.
3. Оценку соответствия.
4. Права и обязанности участников отношений.
5. Оценку технико-экономического уровня продукции, услуг и работ на соответствие лучшим мировым образцам.

2. На какие объекты распространяется сфера применения Федерального закона «О техническом регулировании»?

(множественный выбор)

1. На единую сеть связи РФ.
2. На государственные образовательные стандарты.
3. На положения о бухгалтерском учете.
4. Правила аудиторской деятельности.
5. Стандарты эмиссии ценных бумаг.
6. На требования к продукции.
7. На требования к процессам производства продукции.
8. На требования к выполнению работ и оказанию услуг.

3. Каким документом установлены правовые основы подтверждения соответствия продукции (или иных объектов) требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?

(одиночный выбор)

1. Федеральным законом «О защите прав потребителей».
2. Федеральным законом «О техническом регулировании».
3. Федеральным законом «О сертификации продукции и услуг».
4. Федеральным законом «О стандартизации».

4. Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений?

(одиночный выбор)

1. Безопасность продукции (процессов).
2. Безотказность.
3. Шанс.
4. Вероятность.

5. Как называются (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») работы по установлению тождественности характеристик продукции ее существенным признакам?

(одиночный выбор)

1. Прослеживаемость продукции.
2. Идентификация продукции.
3. Техническое регулирование.
4. Подтверждение соответствия.

6. Что в соответствии с Федеральным законом «о техническом регулировании» представляет собой техническое регулирование?

(одиночный выбор)

1. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг.
2. Правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия.
3. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

7. Что в соответствии с Федеральным законом «о техническом регулировании» представляет собой технический регламент?

(одиночный выбор)

1. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг.
2. Документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.

3. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

4. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.

8.С какими целями принимаются в Российской Федерации технические регламенты (в соответствии с Федеральным законом «о техническом регулировании»)?

(множественный выбор)

1. Для защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества.
2. Для охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений.
3. Для предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.
4. Для установления технико-экономического уровня объектов регламентирования лучшим мировым образцам.

### **Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №2**

1. Что такое «декларирование соответствия»?

(одиночный выбор)

1. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.
2. Совокупность свойств декларируемой продукции.
3. Совокупность оценки технико-экономических показателей продукции требованиям технических условий.
4. Документирование конструктивно-правовых особенностей продукции.

2. Что представляет собой декларация о соответствии?

(одиночный выбор)

1. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.
2. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.
3. Документ, удостоверяющий соответствие экономической устойчивости изготавливающего продукцию предприятия.
4. Форму подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

3. Что представляет собой знак обращения на рынке?

(одиночный выбор)

1. Товарный знак.
2. Торговую марку.
3. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.
4. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.
5. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.

4. Что представляет собой знак соответствия?

(одиночный выбор)

1. Товарный знак.
2. Торговую марку.
3. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.
4. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.
5. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

5. Как называется документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?

(одиночный выбор)

1. Сертификат соответствия.
2. Патент.
3. Стандарт.
4. Спецификация.
5. Декларация.

6. Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполняющие работы в определенной области оценки соответствия?

(одиночный выбор)

1. Аккредитация.
2. Патентование.
3. Декларирование.
4. Декларация.

7. Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») физическое или юридическое лицо, осуществляющее обязательное подтверждение соответствия?

(одиночный выбор)

1. Заявитель.
2. Резидент.
3. Эксперт или орган по сертификации.
4. Аудитор или аудиторская организация.

8. Какое определение соответствует понятию «орган по сертификации» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

(одиночный выбор)

1. Специализированное подразделение предприятия, подготавливающее продукцию к сертификации.
2. Структурное подразделение Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.

### **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% От 8 до 10 баллов и/или «отлично»

70 –89 % От 5 до 7 баллов и/или «хорошо»

50 –69 % От 2 до 4 баллов и/или «удовлетворительно»

менее 50 % От 0 до 1 балла и/или «неудовлетворительно»

### ***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

### **Перечень вопросов для текущего тестирования**

#### **Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №1**

1. Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

(одиночный выбор)

1. Минимально необходимые.
2. Максимально необходимые.
3. Оптимальные.
4. Рациональные.

2. Какие виды технических регламентов используются в Российской Федерации (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

(множественный выбор)

(одиночный выбор)

1. Общие технические регламенты.
2. Специальные технические регламенты.
3. Синергетические технические регламенты.
4. Системные технические регламенты.

3. Каков порядок принятия технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

1. Как федеральный закон, в порядке, установленном для принятия федерального закона.
2. В порядке заключения международного договора, подлежащего ратификации.
3. Как постановление Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.
4. Как указ президента РФ (в порядке исключения).
5. Как постановление Правительства РФ (в порядке исключения).

4. Какие документы используются в области стандартизации на территории РФ (в соответствии с Федеральным законом «о техническом регулировании»)?

(множественный выбор)

1. Национальные стандарты.
2. Правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации.
3. Применяемые в установленном порядке классификации, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.
4. Стандарты Европейского союза.
5. Стандарты организаций.

5. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?

(одиночный выбор)

1. Международный стандарт.
2. Технический регламент.
3. Межгосударственный стандарт.
4. Национальный стандарт.

6. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту?

(одиночный выбор)

1. Ревизия соблюдения требований.
2. Аттестация объекта.
3. Оценка соответствия.
4. Аудит объекта.

7. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях?

(одиночный выбор)

1. Продукция.
2. Услуга.
3. Инновация.
4. Техника.

8. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции и процессам и принятие мер по результатам проверки?

(одиночный выбор)

1. Аудит требований технических регламентов.
2. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.
3. Ревизия требований технических регламентов.
4. Надзор за продукцией и процессами.



## Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №2

1. Какое определение соответствует понятию «оценка соответствия» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

(одиночный выбор)

1. Документальное удостоверение соответствия объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
2. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.
3. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.
4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

2. Что понимается под подтверждением соответствия (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

(одиночный выбор)

1. Документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
2. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.
3. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.
4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

3. Какое определение соответствует понятию «сертификация» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

(одиночный выбор)

1. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
2. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.
3. Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
4. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

4. Что в соответствии с Федеральным законом «о техническом регулировании» представляет собой система сертификации?

(одиночный выбор)

1. Совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом.
2. Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
3. Документальное удостоверение соответствия объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
4. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

5. Какова сущность понятия «форма подтверждения соответствия» (в соответствии с Федеральным законом «о техническом регулировании»)?

(одиночный выбор)

1. Совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом.

2. Правовое регулирование отношений в области оценки соответствия и установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации.
3. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.
4. Определенный порядок документального удостоверения 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.

6. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать юридическое лицо и индивидуального предпринимателя, в установленном порядке аккредитованных для выполнения работ по сертификации?

(одиночный выбор)

1. Орган по аккредитации.
2. Орган по сертификации.
3. Сертифицированная организация.
4. Орган по лицензированию.

7. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать документальное удостоверение соответствия продукции, услуг или иных объектов и процессов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?

(одиночный выбор)

1. Аттестация.
2. Аккредитация.
3. Технический контроль.
4. Подтверждение соответствия.

#### **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% От 8 до 10 баллов и/или «отлично»

70–89 % От 5 до 7 баллов и/или «хорошо»

50–69 % От 2 до 4 баллов и/или «удовлетворительно»

менее 50 % От 0 до 1 балла и/или «неудовлетворительно»

#### ***Третий этап (высокий уровень)***

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

#### **Примеры итогового тестового контроля**

1. Цель международной стандартизации - это:
  - а) упразднение национальных стандартов;
  - б) разработка самых высоких требований;
  - в) устранение технических барьеров в торговле;
  - г) содействие взаимопониманию в деловых отношениях.

2. Национальные стандарты:
  - а) обязательны для применения;
  - б) рекомендательны.
3. Требования национальных стандартов России:
  - а) обязательны для выполнения при условиях требования договора;
  - б) рекомендательны;
  - в) обязательны отдельные требования.
4. Обязательными требования стандартов могут быть на основании:
  - а) предложений потребителя;
  - б) желания изготовителя;
  - в) государственного законодательства;
  - г) контракта (договора) купли-продажи;
  - д) директивы (в ЕС).
5. Международные (региональные) стандарты:
  - а) обязательны для применения;
  - б) рекомендательны.
6. Технический регламент принимается:
  - а) национальной организацией по стандартам;
  - б) органом по сертификации;
  - в) правительственным органом;
  - г) международной организацией.
7. Технический регламент носит характер:
  - а) обязательный;
  - б) рекомендательный.
8. Европейский стандарт для стран ЕС носит характер:
  - а) обязательный;
  - б) рекомендательный.
9. Европейский стандарт, на который ссылается Директива ЕС, для стран-членов носит характер:
  - а) обязательный;
  - б) рекомендательный.
10. Европейские стандарты разрабатывают:
  - а) национальные организации стран ЕС;
  - б) региональные организации;
  - в) Европейский комитет по стандартизации
11. Описание основных положений, которые рекомендуется использовать для разработки на предприятии системы менеджмента качества, содержится в международном стандарте:
  - а) ГОСТ Р ИСО 9000-2001;
  - б) ГОСТ Р ИСО 9001-2001;
  - в) ГОСТ Р ИСО 9004-2001.
12. Рекомендации по улучшению деятельности содержатся в стандарте:
  - а) ГОСТ Р ИСО 9000-2001;
  - б) ГОСТ Р ИСО 9001-2001;
  - в) ГОСТ Р ИСО 9004-2001
13. Требования к системам менеджмента качества устанавливает стандарт:
  - а) ГОСТ Р ИСО 9000-2001;
  - б) ГОСТ Р ИСО 9001-2001;
  - в) ГОСТ Р ИСО 9004-2001.

14. Какой из стандартов не предназначен для целей сертификации или заключения контрактов:

- а) ГОСТ Р ИСО 9000-2001;
- б) ГОСТ Р ИСО 9001-2001;
- в) ГОСТ Р ИСО 9004-2001.

15. Изготовитель представил заявление-декларацию о соответствии и маркирует товар знаком соответствия. На рынке, куда предполагается поставка товара, данный вид продукции подлежит обязательной сертификации. Готовясь к переговорам о заключении контракта, изготовитель не был уверен, что контрагент признает имеющийся знак. А как думаете вы?

- а) признает;
- б) не признает.

16. Если в контракте купли-продажи предусмотрена обязательная сертификация ввозимого в Россию товара, то экспортер обязан осуществить сертификацию по правилам системы ГОСТ Р. Для признания сертификата в РФ ему следует провести сертификацию в:

- а) стране происхождения товара;
- б) "ДИН ГОСТ ТЮФ-Европа";
- в) ГОСТ-Азия;
- г) зарубежной лаборатории, аккредитованной Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии ом РФ.

17. Декларация поставщика о соответствии под его полную ответственность удостоверяет, что продукция (услуга) соответствует:

- а) конкретному стандарту;
- б) сертификату качества;
- в) сертификату соответствия;
- г) директиве (в ЕС).

18. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией проводится в течение:

- а) всего срока выпуска;
- б) года;
- в) срока действия сертификата.

19. Экспортируемая продукция должна быть сертифицирована в соответствии с:

- а) Законом РФ "О сертификации...";
- б) условиями контракта;
- в) законом принимающей страны;
- г) заявкой предприятия-экспортера.

20. Правовые основы сертификации в РФ установлены Законами:

- а) "О защите прав потребителей";
- б) "О ветеринарии";
- в) "О сертификации продукции и услуг";
- г) «О техническом регулировании и метрологии»;
- г) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

21. Сертификация подтверждает соответствие установленным требованиям:

- а) однородности партии товара;
- б) технического уровня товара;
- в) параметров безопасности;
- г) показателей экологичности;
- д) всех показателей качества товара.

22. Цели сертификации:

- а) совершенствование производства;

- б) оценка технического уровня товара;
- в) доказательство безопасности товара;
- г) защита потребителей от некачественного товара;
- д) информация потребителей о качестве.

23. Национальный орган по сертификации в РФ:

- а) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии РФ;
- б) ТПП РФ;
- в) ВНИИС;
- г) ВНИИКИ.

24. Сертификат соответствия выдает:

- а) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии РФ;
- б) ТПП РФ;
- в) орган по сертификации;
- г) испытательная лаборатория.

25. Сертификат удостоверяет соответствие:

- а) стандарту;
- б) обязательным требованиям стандарта;
- в) техническому регламенту;
- г) Закону "О сертификации продукции и услуг";
- д) Директиве (в ЕС).

26. Сертификация обязательна, если:

- а) стандарт содержит требования безопасности;
- б) продукция включена в Перечень обязательной сертификации, представленному в техническом регламенте;
- в) на продукцию действует технический регламент;
- г) изготовитель принял решение;
- д) действует Директива (в ЕС).

27. Участники обязательной сертификации:

- а) органы государственного управления (Ростехрегулирование);
- б) продавцы;
- в) изготовители;
- г) испытательные лаборатории;
- д) потребители.

28. Добровольная сертификация удостоверяет соответствие:

- а) обязательным требованиям стандарта;
- б) Закону "О стандартизации";
- в) нормативному документу по выбору заявителя.

29. Испытательная лаборатория может участвовать в сертификации, если она:

- а) подала заявку в Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии;

- б) имеет большой опыт испытаний;
- в) аккредитована в соответствующей системе.

30. Изготовитель использует знак соответствия при наличии:

- а) сертифицированного товара;
- б) лицензии на применение знака;
- в) указания руководителя предприятия.

31. Лицензию на использование знака соответствия выдает:

- а) испытательная лаборатория;
- б) орган по сертификации;

в) руководитель предприятия-изготовителя.

32. Товар подлежит обязательной сертификации. Продавец принял его к реализации без сертификата соответствия, поскольку изготовитель указал номер стандарта, по которому товар произведен. Законная ли это продажа:

- а) да;
- б) нет.

33. Продавец обязан прекратить реализацию, если товар:

- а) сертифицирован 3,5 года назад;
- б) не соответствует международным стандартам;
- в) соответствует НД, но срок действия сертификата истек.

34. Импортируемый в Россию товар должен иметь сертификат соответствия, если он подлежит обязательной сертификации по закону:

- а) страны-экспортера;
- б) России.

35. Признается ли зарубежный сертификат на импортируемый товар в РФ:

- а) да;
- б) нет;
- в) при соответствующих условиях.

36. Партия импортируемого товара сопровождается сертификатом ГОСТ-Азия. Требуется ли процедура его признания до выпуска на таможенную территорию:

- а) да;
- б) нет.

37. Проведение обязательной сертификации финансирует:

- а) государство;
- б) изготовитель (заявитель).

38. Государственный контроль за сертифицированной продукцией финансирует:

- а) государство;
- б) изготовитель (заявитель).

39. Изготовитель сертифицировал систему обеспечения качества продукции, в стандарте на которую содержатся требования безопасности. Необходима ли в данном случае сертификация продукции:

- а) да;
- б) нет.

40. Сертификация продукции проводится по схеме 7 "Испытание партии". Что при этом подлежит испытаниям:

- а) выборка (средняя проба, %);
- б) каждое изделие.

41. Сертификация продукции проводится по схеме 5 "Сертификация системы качества". Подвергается ли при этом испытаниям продукция:

- а) да;
- б) нет

42. Методы подтверждения соответствия продукции - это:

- а) контроль качества;
- б) сертификация третьей стороной;
- в) премия за качество;
- г) заявление-декларация изготовителя.

43. Европейский знак соответствия ЕС удостоверяет соответствие продукции:

- а) стандарту фирмы;
- б) Директиве ЕС;

- в) европейскому стандарту;
- г) международному стандарту.

44. Российский знак соответствия удостоверяет соответствие продукции:

- а) стандарту;
- б) требованиям безопасности;
- в) Закону "О сертификации...";
- г) международному стандарту.

45. Продукция, подлежащая обязательной сертификации, сертифицируется по схеме

5. Требуется ли в данном случае сертификация системы обеспечения качества этой продукции:

- а) да;
- б) нет.

46. Товар подлежит обязательной сертификации. Изготовитель, опасаясь упустить момент своевременного выхода на рынок, начал в России рекламную кампанию во время сертификационных испытаний. Правильно ли это:

- а) да;
- б) нет.

47. Впервые обязательная сертификация в России введена на основании Закона:

- а) "О стандартизации";
- б) "О защите прав потребителей";
- в) "О сертификации продукции и услуг".

48. В системе сертификации ГОСТ Р проводится сертификация:

- а) только обязательная;
- б) только добровольная;
- в) и та и другая.

49. В системе сертификации ГОСТ Р аккредитованы испытательные лаборатории:

- а) только России;
- б) РФ и стран СНГ;
- в) РФ и других зарубежных стран.

50. Система сертификации ГОСТ Р - это совокупность нескольких десятков систем сертификации однородной продукции. Их объединяет:

- а) Закон "О сертификации...";
- б) единство правил и принципов;
- в) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии РФ;
- г) орган по сертификации.

51. Для того чтобы сертификат соответствия был введен в действие, требуется его регистрация в:

- а) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии в РФ;
- б) Государственном реестре;
- в) Торгово-промышленной палате;
- г) органе по сертификации.

52. В системе ГОСТ Р сертифицируют:

- а) продукцию;
- б) системы обеспечения качества;
- в) услуги;
- г) персонал.

53. Схему сертификации в системе ГОСТ Р назначает:

- а) орган по сертификации;
- б) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии РФ;

- в) изготовитель продукции;
- г) испытательная лаборатория.

### **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% От 8 до 10 баллов и/или «отлично»

70 –89 % От 5 до 7 баллов и/или «хорошо»

50 –69 % От 2 до 4 баллов и/или «удовлетворительно»

менее 50 % От 0 до 1 балла и/или «неудовлетворительно»

### **Перечень вопросов к экзамену**

#### *Техническое регулирование*

- 1 Новая правовая база стандартизации и сертификации – Федеральный Закон «О техническом регулировании». Назначение принятого закона.
- 2 Основные понятия и термины, вводимые Федеральным Законом «О техническом регулировании».
- 3 Принципы технического регулирования, изложенные в Федеральном Законе «О техническом регулировании».
- 4 Виды технических регламентов: общий регламент, специальный регламент, назначение регламентов, вопросы, регулируемые каждым из них.
- 5 Порядок разработки технических регламентов: основные стадии разработки и цель работ на каждой из стадий.
- 6 Принципы составления минимально необходимых требований к безопасности продукции, используемые при разработке технических регламентов.
- 7 Стандарты и технические документы, используемые в мясной и молочной отрасли.
- 8 Стандарт на продукцию: структура документа, содержание разделов. Примеры стандартов на продукцию, действующие в мясной и молочной промышленности. Пользователи стандартов.
- 9 Стандарт на методы анализа: структура документа, назначение разделов. Показатели качества мясных и молочных продуктов, контролируемые при оценке качества изделий. Пользователи стандартов.
- 10 Технические документы, применяемые в мясной и молочной промышленности: перечень документов, назначение каждого из документов.
- 11 Технологическая инструкция (ТИ): назначение документа, структура и содержание разделов. Примеры действующих технологических инструкций.
- 12 Приложения к технологическим инструкциям: назначение и примеры приложений.
- 13 Временные технологические инструкции: определение и примеры выполнения технологических процессов по временным технологическим инструкциям.
- 14 Основные и дополнительные технологические инструкции: назначение каждой из них. Примеры основной и дополнительной инструкции.
- 15 Технические условия (ТУ): назначение документа, структура и содержание разделов ТУ.
- 16 Порядок разработки ТУ: разработчики ТУ, нормативные документы, принимаемые в расчет при разработке ТУ и назначение каждого из документов.



17 Схема организации контроля качества новой продукции, вырабатываемой по ТУ - составление метрологической карты технологического процесса.

18 Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ.

19 Госнадзор за выполнением требований к качеству продукции.

20 Порядок получения информации о действующих стандартах и технических документах.

21 Изменение фонда нормативных документов в связи с принятием Закона «О техническом регулировании». Порядок использования стандартов в переходный период.

22 Назначение санитарных правил и норм (СанПиН). Перечень СанПиН, учитываемых в практической деятельности магистров пищевых производств.

23 СанПиН 2.3.2.1078-01: назначение документа и его содержание.

24 СанПиН 2.3.2.1324-03 по срокам годности мясопродуктов: назначение документа и его содержание.

25 Порядок установления новых (пролонгированных) сроков хранения для скоропортящихся и нескоропортящихся мясных и молочных продуктов. Документ, регулирующий данных порядок.

#### *Подтверждение соответствия*

1 Основные понятия в области подтверждения соответствия. Цель сертификации.

2 Система сертификации ГОСТ Р. Подтверждения соответствия в Российской Федерации в переходных период.

3 Характер и формы подтверждения соответствия.

4 Обязательное подтверждение соответствия. Обязательная сертификация.

5 Обязательное подтверждение соответствия. Декларирование соответствия.

6 Документы, соответствие которым проверяется при обязательной сертификации продукции, примеры продукции мясной и молочной промышленности, подлежащей обязательной сертификации.

7 Документы, соответствие которым проверяется при декларировании соответствия продукции, примеры продукции мясной и молочной промышленности, подлежащей декларированию.

8 Принятие декларации о соответствии требованиям технических регламентов Российской Федерации.

9 Маркировка продукции, сертифицированной в системе обязательной сертификации, в том числе в соответствии с новым законодательством.

10 Схемы сертификации.

11 Выбор схем сертификации при испытаниях мясных и молочных продуктов.

12 Декларирование соответствия: формы декларирования и их суть, декларация о соответствии: сведения, перечисляемые в декларации.

13 Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией, корректирующие мероприятия.

14 Добровольная сертификация продукции: преимущества добровольной сертификации, документы, на соответствие которым заявляется продукция. Примеры мясной и молочной продукции, подлежащей добровольной сертификации.

15 Маркировка продукции, сертифицированной в системе добровольной сертификации.

16 Добровольная сертификация систем качества. Система качества, основанная на принципах ХАССП.

17 Системы управления качеством с использованием международных стандартов серии ИСО 9000: назначение и применение стандартов.

18 Системы управления качеством с использованием международных стандартов серии

ИСО 22000: назначение и применение стандартов.

19 Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции.

20 Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции.

21 Порядок обязательной сертификации мясных и молочных продуктов.

22 Порядок декларирования соответствия мясной и молочной продукции.

23 Принятие декларации о соответствии продукции, включенной в Единый перечень.

24 Принятие декларации о соответствии для продукции, включенной в Единый перечень продукции, подлежащей оценке (подтверждению) соответствия в рамках Таможенного союза с выдачей документов по единой форме.

25 Идентификация пищевых продуктов (органолептическая оценка) при обязательной сертификации.

### Примеры ситуационных задач

1. Перечислить комплект документов обязательных для цеха, выпускающего вареные и полукопченые колбасы. Назвать назначение каждого из документов.

2. Объяснить такое понятие, как «метрологическая карта технологического процесса»: назначение документа, его содержание, порядок составления.

3. Назвать санитарные правила, устанавливающие требования к безопасности и пищевой ценности мясных изделий. Перечислить показатели, характеризующие безопасность замороженного мяса птицы механической обвалки и их числовые значения.

4. Основные виды стандартов, применяемых в мясной и молочной промышленности. Их структура (перечень основных разделов) и содержание разделов.

5. Назвать перечень нормативных документов, которым должен располагать цех, перерабатывающий молоко, назвать их назначение и описать содержание этих документов.

6. Назвать комплект технологической документации, необходимой для производства сыра «Российский» и изложить содержание документов.

7. Для вареной колбасы новой рецептуры (таблица) разработать следующие приложения к технологической инструкции:

- нормы расхода сырья на производство 1 т продукции;

- технологическую схему производства в векторном исполнении;

- перечень рекомендуемого технологического оборудования.

Наименование сырья	Рецептура
Сырье несоленое, кг/100 кг	
Говядина жилованная колбасная	35
Свинина жилованная полужирная или колбасная	25
Белок соевый гидратированный	15
Мясо птицы механической обвалки	25
Пряности и материалы, г /100 кг несоленого сырья	
Соль поваренная пищевая	700
Нитритная соль	1600
Перец черный (белый) молотые	120
Сахар-песок (глюкоза)	50
Кориандр	120
Чеснок свежий	250
Выход, %	116

8. Написать рецептуру котлет, в состав которых входят жилованная говядина 2 сорта, соевый белок, белково-жировая эмульсия, соль и специи (количества принять самостоятель-

но, руководствуясь действующими рецептурами). Представить рецептуру в стандартном виде. Написать требования по содержанию химических загрязнителей в готовой продукции.

9. Для Мороженого закаленного написать требования гигиенической безопасности и обосновать сроки годности. Результаты представить в стандартном виде.

10. Составить титульный лист к ТУ на йогурт (название и регистрационный номер составить самостоятельно). Дать пояснения по выбору ОКПД2, ОКП, ОКС, регистрационного номера).

11. Составить требования гигиенической безопасности и указать сроки годности для ливерной колбасы. Сведения представить в стандартном виде. Дать ссылку на нормативные документы, из которых взяты фактические данные.

12. Составить требования гигиенической безопасности для молока топленого и указать сроки годности. Дать ссылку на нормативные документы, из которых взяты фактические данные.

13. Добровольная сертификация систем качества, основанная на принципах ХАССП: пояснить, что такое критические точки, назвать возможные критические точки в технологическом процессе производства вареных колбас.

14. Заполнить декларацию соответствия на окорок копчено-вареный, выпускаемую по любому из действующих нормативных документов.

15. Заполнить декларацию соответствия на сыры, выпускаемые по любому из действующих нормативных документов.

16. Перечислить показатели идентификации мяса и мясной продукции, применяемые при сертификационных испытаниях продукции.

17. Перечислить показатели идентификации молока и молочной продукции, применяемые при сертификационных испытаниях продукции.

18. Перечислить сведения, наносимые на колбасные батончики при маркировке, которые используются при идентификации продукции в целях сертификации. Указать нормативную документацию, в соответствии с которой приведена маркировка.

19. Перечислить сведения, которые наносятся на консервную молока сгущенного с сахаром при маркировке. Привести пример записи маркировки на банке и расшифровать ее для идентификации продукции при сертификации.

20. К эксперту Органа по сертификации обратился индивидуальный предприниматель с просьбой проконсультировать его в вопросе выбора схемы сертификации. Данное предприятие выпускает пельмени в соответствии с действующей нормативной документацией. Объем выпуска составляет 200 кг в смену, число работающих 5 человек. На предприятии имеется следующий пакет документов: документы, содержащие результаты проверки предприятия службами государственного надзора, гигиеническое заключение на производство, протоколы сертификационных испытаний выпускаемой продукции, сертификаты соответствия на используемое в производстве сырье. Какая форма подтверждения соответствия применима в данном случае? Достаточно ли имеющихся документов для проведения работ по подтверждению соответствия? Ответ обоснуйте.

21. Какое решение должен принять эксперт ОС, если при проведении внешнего осмотра образцов полуфабрикатов мясных натуральных, упакованных в подложки из полимерного материала, было выявлено, что нарезка не удовлетворяет требованиям нормативной документации?

22. При анализе протоколов сертификационных испытаний, представленных совместно с заявкой на проведение работ по подтверждению соответствия по схеме № 2 «Говядина тушеная» производства Казахстан, экспертом был сделан вывод, что исследованные образцы продукции отвечают требованиям ГОСТ 32125-2013 по органолептическим и физико-химическим показателям, содержания токсичных элементов не превышает ПДК, содержания

радионуклидов не превышает ПДК. Возможна ли выдача сертификата соответствия при наличии таких результатов на проведение работ по сертификации?

23. Сделайте заключение о возможности подтверждения соответствия партии сухого молока на основании следующих документов, представленных совместно с заявкой:

- акт отбора образцов продукции;
- протокол сертификационных испытаний;
- договор поставки;
- товарно-транспортная накладная.

Сведения о дате изготовления, условиях и сроке хранения, массе упаковочной единицы приведены на маркировке. Ответ обоснуйте с учетом правил сертификации пищевой продукции и порядка сертификации молока и молочных продуктов.

24. При анализе протоколов сертификационных испытаний на «Сметану», экспертом был сделан вывод, что исследованные образцы отвечают по органолептическим и физико-химическим показателям требованиям ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия» и не удовлетворяют требованиям СанПиН 2.3.2.1078 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по содержанию кадмия. Возможна ли выдача документов подтверждающих соответствие продукции требованиям качества и безопасности?

25. Расшифруйте номер технических условий, присвоенный на новый вид пищевого продукта в соответствии с ГОСТ Р 54740-2016 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

ТУ 10.51.40.142-001-75124683-2018.

### **Перечень тематик курсового проектирования**

Курсовой проект по дисциплине выполняется в виде разработки в основной части проекта технической документации на новый вид пищевого продукта:

- проект технических условий (ТУ);
- проект технологической инструкции (ТИ).

Тема курсового проекта выбирается магистрами самостоятельно при условии, что проект документации разрабатывается на новый вид мясного или молочного продукта.

Примеры тем по курсовому проекту:

«Разработка проекта технической документации на новый вид пищевого продукта. Паштет из мяса птицы «Птичий Улучшенный»

«Разработка проекта технической документации на новый вид пищевого продукта. Шашлык «Пикантный»

«Разработка проекта технической документации на новый вид пищевого продукта. Сыр «Русский камамбер» ореховый»

«Разработка проекта технической документации на новый вид пищевого продукта. «Напиток молочный на основе стевии с наполнителем»

### **Перечень тем для проектной деятельности**

Спроектировать процедуру подтверждения соответствия одного из видов нового мясного или молочного продукта.

При этом необходимо учитывать требования технических регламентов таможенного союза, а также нормативные и справочные документы:

- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мяс-

ной продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- Технический регламент Таможенного союза 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

- Технический регламент Таможенного союза 024/2011 «На масложировую продукцию»;

- Технический регламент Таможенного союза 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- Технический регламент Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- ОКП – общероссийский классификатор продукции, из которого принимается код группы продукции, к которой относится новое изделие. Код необходим для учета продукции одного и того назначения и обмена информацией;

- ОКПД2 - код для конкретного продукта выбирают по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОК 034 и указывают девятиразрядный код продукта;

- ОКС – общероссийский классификатор стандартов для кодирования группы документов, к которой относится проект ТУ, с целью облегчения поиска информации, составления библиотеки стандартов;

- национальные стандарты на аналогичную продукцию в качестве базового варианта, устанавливающего уровень качества нового продукта, требования к его маркировке, упаковке, транспортированию, хранению;

- типовые технологические инструкции по производству продукции, аналогичной новой, на основании которых разрабатывается технологический процесс ее изготовления;

- ежегодный указатель действующих ГОСТ и ГОСТ Р по состоянию на 1 января текущего года, из которого принимается обозначение и наименование документов, используемых при разработке проекта ТУ;

- санитарные правила и нормативы, на основании которых устанавливаются гигиенические требования и показатели пищевой ценности нового продукта (СанПиН 2.3.2.1078-01), сроки его годности (СанПиН 2.3.2.1324-03), разрешенные пищевые добавки и область их применения (СанПиН 2.3.2.1293-03);

- инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в мясе, птице, яйцах и продуктах их переработки;

- ветеринарно-санитарные правила для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

- инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности

- ветеринарно-санитарные правила для предприятий (комплексов) по производству молока на промышленной основе.

### Общие параметры оценивания курсового проекта

Оценка	Профессиональный уровень	Общекультурный уровень	Иные компетенции	Выполнение сроков предоставления работы
ОТЛИЧНО	Студент свободно ориентируется в современных научных и практических концепциях по направлению профессиональной подготовки, грамотно решает исследовательские и практические задачи в соответствии с поставленной целью курсовой работы, его курсовой проект отвечает нужному объему и качеству по многим составляющим, а качество устного доклада на защите соответствует современным требованиям, ответы на вопросы и замечания студент проводит умело, четко и обоснованно	Материал изложен грамотно, доступно для предполагаемого адресата, логично и интересно. Стиль изложения соответствует задачам курсового проекта	Студент проявил инициативу, творческий подход, способность к выполнению сложных заданий, самостоятельность, коммуникабельность и др.	Выполняется график предоставления этапов проектирования
ХОРОШО	Студент свободно ориентируется в научных и практических концепциях по своей теме, грамотно ставит и решает исследовательские и практические задачи, имеет четкую структуру работы, соответствующего объема и качества, при выступлении на защите курсового проекта имеются лишь небольшие замечания по отдельным моментам.	Допускаются отдельные ошибки, логические и стилистические погрешности. Текст недостаточно логически выстроен, или обнаруживает недостаточное владение риторическими навыками	Студент достаточно полно, но без инициативы и творческих находок выполнил возложенные на него задачи	Выполняется график предоставления этапов проектирования, но с некоторыми недоработками
УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	Студент лишь частично, но раскрывает теоретический аспект по теме. Недостаточно использованы источники, в неполном объеме или не показана глубина источниковедческого анализа, курсовая работа имеет структуру и объем не вполне соответствующие требованиям, ответы на вопросы и замечания носят общий характер и не всегда соответствуют сути вопроса	Работа написана несоответствующим стилем, недостаточно полно изложен материал, допущены различные речевые, стилистические и логические ошибки	Студент выполнил большую часть возложенной на него работы	Не выполняется график предоставления этапов проектирования, предоставленные части курсового проекта имеют некоторые недоработки

<p>НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО</p>	<p>Студент представляет проект, который не соответствует требованиям, а больше составляет собрание отдельных реферативных материалов, в которой нет теоретико-методологических основ исследования, обнаруживаются пробелы как во введении проекта, так и в ее содержании, и если к тому же студент не в состоянии ответить на вопросы и замечания комиссии или его ответы во многом ошибочны</p>	<p>Допущены грубые орфографические, пунктуационные, стилистические и логические ошибки. Неясность и примитивность изложения делают текст трудным для восприятия</p>	<p>Студент не выполняет требований руководителя, не дисциплинирован, не проявляет инициативы, не ориентируется даже при решении примитивных оформленческих задач</p>	<p>Имеет место грубое нарушение сроков представления этапов проектирования, предоставленная работа имеет значительные недоработки, принципиально снижающие ее достоверность и др. качественные характеристики</p>
----------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

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

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

Экзамен проводится в письменно-устной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по два вопроса, и третьего, вопроса или задачи, или практического задания. Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «знать», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос для оценки уровня обученности «знать» и «уметь», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых задач.

Третий вопрос (задача/задание) для оценки уровня обученности «владеть», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

По итогам сдачи экзамена выставляется оценка.

Критерии оценки знаний обучающихся на экзамене:

- оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на все вопросы билета продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два первых вопроса билета освещены полностью, а третий доводится до логического завершения после наводящих вопросов преподавателя;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; все вопросы билета начаты и при помощи наводящих вопро-



сов преподавателя доводятся до конца;

• оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос билета не рассмотрен до конца, даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется Положением о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

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

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

<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 выпол-

нения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи *зачета/ 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.

Для оценки экзамена необходимо использовать следующую шкалу пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльную систему:

Неудовлетворительно - менее 51 балла

Удовлетворительно - 51-67 баллов

Хорошо - 68-85 баллов

Отлично - 86-100 баллов