

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП


Удалова О.В.

«04» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о.заведующий кафедрой агротехнологий


А.С.Бабакова

«04» апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Основы разработки нормативной документации на продукцию из животного сырья»

Составитель(и)

Цымбал О.Н., доцент, к.б.н., доцент кафедры
агротехнологий,
Авдеева С.Т., ассистент кафедры агротехнологий

Согласовано с работодателями:

Старова О.В., главный технолог ООО «Вкусный
продукт»;
Нуртазаев Е.Б., директор ООО ПКФ
«Астсырпром» ИП Нуртазаев Е.Б.

Направление подготовки /
специальность

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность (профиль) /
специализация ОПОП

**"Организация контроля качества
сельскохозяйственного сырья и продуктов его
переработки"**

Квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

Год приёма

2024

Курс

**4 (по очной форме)
5 (по заочной форме)**

Семестр

**8 (по очной форме)
9 (по заочной форме)**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины (модуля) «Основы разработки нормативной документации на продукцию из животного сырья» являются освоение студентами необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих самостоятельно разработать проект технической документации на продукты питания из животноводческого сырья.

1.2. Задачи освоения дисциплины (модуля):

- приобретение практических навыков по разработке нормативных документов по стандартизации на продукцию из животного сырья;
- разработка нормативной документации, требования в которой соответствуют передовому уровню науки, техники и технологии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Основы разработки нормативной документации на продукцию из животного сырья» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений и осваивается в **8 семестре** (по очной форме) и **9 семестре** (по заочной форме).

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

- Оценка качества сельскохозяйственного сырья;
- Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;
- Контроль и безопасность сельскохозяйственного сырья.

Знания:

- основных понятий разработки нормативной документации на продукцию из животного сырья.

Умения:

- мотивировать сотрудников на разработку нормативной документации на продукцию из животного сырья.

Навыки:

- управления при наличии документации на продукцию из животного сырья.

2.3. Последующие учебные дисциплины (модули) и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем): преддипломная и производственная практика и для написания выпускной квалификационной работы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

в) профессиональной (ПК-3).

ПК-3 - Формирование знаний, умений и навыков по оценке качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК-3 - Формирование знаний, умений и навыков по оценке качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	ПК-3.1. Владеет микробиологическими методиками определения качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Микробиологические методиками определения качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	микробиологическими методами определять качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	навыками микробиологических методик определения качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
	ПК-3.2. Владеет приемами комплексной оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	приемы комплексной оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	проводить комплексную оценку качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	навыками комплексной оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
	ПК-3.3. Способен проводить мониторинг качества на перерабатывающих сельскохозяйственных предприятиях.	основы мониторинг качества на перерабатывающих сельскохозяйственных предприятиях.	проводить мониторинг качества на перерабатывающих сельскохозяйственных предприятиях.	навыками проведения мониторинга качества на перерабатывающих сельскохозяйственных предприятиях.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет **2** зачетные единицы (**72 часа**).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	2	2
Объем дисциплины в академических часах	72	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	25,25	15,25
- занятия лекционного типа, в том числе:	12	6

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
- практическая подготовка (если предусмотрена)		
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе: - практическая подготовка (если предусмотрена)	12	8
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	46,75	56,75
- в ходе подготовки и защиты курсовой работы		
- консультация (предэкзаменационная)	1	1
- промежуточная аттестация по дисциплине	0,25	0,25
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	экзамен – 8 семестр	экзамен – 9 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

для очной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.						КР / КП	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Семестр 8.										
Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке.	2		1					6	9	Отчет по тематическому заданию
Тема 2. Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий.	2		1					6	9	Отчет по тематическому заданию
Тема 3. Фонд нормативных документов, мясной промышленности.	2		1					6	9	Собеседование
Тема 4. Информационное обеспечение состояния нормативной базы.	2		1					6	9	Собеседование
Тема 5. Требования к наименованию и обозначению конкретного продукта.	1		2					6	9	Собеседование

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации	
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП				
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП					
Тема 6. Отраслевая терминология. Использование не стандартизованных терминов.	1		2					6	9	Собеседование	
Тема 7. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.	1		2					6	9	Реферат	
Тема 8. Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышения конкурентоспособности предприятий.	1		2					4,75	7,75	Собеседование	
Консультации									1		
Контроль промежуточной аттестации									0,25		Экзамен
ИТОГО за семестр:	12		12					46,75	72		
Итого за весь период	12		12					76,75	72		

для заочной формы обучения

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации	
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП				
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП					
Семестр 9.											
Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке.	1		1					7	9	Отчет по тематическому заданию	
Тема 2. Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий.	1		1					7	9	Отчет по тематическому заданию	
Тема 3. Фонд нормативных документов, мясной промышленности.	1		1					7	9	Собеседование	

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации	
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП				
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП					
Тема 4. Информационное обеспечение состояния нормативной базы.	1		1					7	9	Собеседование	
Тема 5. Требования к наименованию и обозначению конкретного продукта.	1		1					7	9	Собеседование	
Тема 6. Отраслевая терминология. Использование не стандартизованных терминов.	1		1					7	9	Собеседование	
Тема 7. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.			1					8	9	Реферат	
Тема 8. Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышения конкурентоспособности предприятий.			1					6,75	7,75	Собеседование	
Консультации									1		
Контроль промежуточной аттестации									0,25		Экзамен
ИТОГО за семестр:	6		8					56,75	72		
Итого за весь период	6		8					56,75	72		

Примечание: Л – лекция; ПЗ – практическое занятие, семинар; ЛР – лабораторная работа; ПП – практическая подготовка; КР / КП – курсовая работа / курсовой проект; СР – самостоятельная работа

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-3	
Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке.	9	+	1

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции	Общее количество компетенций
		ПК-3	
Тема 2. Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий.	9	+	1
Тема 3. Фонд нормативных документов, мясной промышленности.	9	+	1
Тема 4. Информационное обеспечение состояния нормативной базы.	9	+	1
Тема 5. Требования к наименованию и обозначению конкретного продукта.	9	+	1
Тема 6. Отраслевая терминология. Использование не стандартизованных терминов.	9	+	1
Тема 7. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.	9	+	1
Тема 8. Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышения конкурентоспособности предприятий.	7,75	+	1
Итого	72		

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке.

Повышение качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке.

Тема 2. Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий

Требования к структуре и содержанию стандартов. Регламент ГОСТ Р 1.5—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения». Структура стандартов разных категорий и видов. Характеристика общих и специфичных элементов.

Тема 3. Фонд нормативных документов мясной промышленности

Документы, регламентирующие требования к обороту плодоовощной продукции: Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Требования к маркировке пищевой продукции».

Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Показатели безопасности. Декларация о соответствии и товаросопроводительной документацией.

Тема 4. Информационное обеспечение состояния нормативной базы

Законы РФ:

- «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования места происхождения товара»;
- «О защите прав потребителей»;
- «Об информации, информатизации и защите информации»;
- «О рекламе»;
- «Об упаковке, маркировке потребительских товаров, реализуемых в сфере торговли и услуг»;
- «О стандартизации».

Тема 5. Требования к наименованию и обозначению конкретного продукта

Виды, формы и средства информации о товаре. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Товарные знаки и знаки обслуживания.

Тема 6. Отраслевая терминология. Использование не стандартизованных терминов

Государственные стандарты на термины и определения. История отечественной терминологической деятельности. Разработка межгосударственных терминологических стандартов. Органы стандартизации терминологии на национальном уровне.

Тема 7. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов

Реформа технического регулирования в России. Необходимость реформирования системы технического регулирования. Основные принципы реформы технического регулирования. Основные цели и задачи реформы технического регулирования. Технические регламенты. Техническое регулирование в современной России. Система государственного контроля и надзора. Основные понятия. Органы государственного контроля и надзора. Организация государственного контроля и надзора. Функции и задачи Федерального агентства по техническому регулированию. Взаимодействие России с международными организациями качества. Возможность замены государственного контроля в сфере технического регулирования на добровольное страхование ответственности.

Тема 8. Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышении конкурентоспособности предприятий

Сущность, задачи и основные элементы стандартизации. Назначение и роль стандартизации. Сферы применения стандартизации на примере сферы услуг.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине (модулю)

Лекционные занятия сопровождаются показом презентаций, фото- и видеоматериалов. Практические занятия предусматривают изучение студентами макетов и натуральных образцов сельскохозяйственных машин, проведение расчетов и настройки сельскохозяйственных машин и оборудования на заданные режимы работы.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю)

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке.</p> <p>- Качество продукции и конкурентоспособность на внешнем и внутреннем рынке.</p>	6	Изучение и конспектирование учебной литературы; Отчет по тематическому заданию.
<p>Тема 2. Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий.</p> <p>- Правила построения, изложения, оформления и обозначения».</p> <p>- Структура стандартов разных категорий и видов.</p> <p>- Характеристика общих и специфичных элементов.</p>	6	Изучение и конспектирование учебной литературы; Отчет по тематическому заданию.
<p>Тема 3. Фонд нормативных документов, мясной промышленности.</p> <p>- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».</p> <p>- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>- ТР ТС 022/2011 «Требования к маркировке пищевой продукции».</p>	6	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к практическому занятию.
<p>Тема 4. Информационное обеспечение состояния нормативной базы.</p> <p>- «О рекламе».</p> <p>- «Об упаковке, маркировке потребительских товаров, реализуемых в сфере торговли и услуг».</p>	6	Изучение и конспектирование учебной литературы Подготовка к практическому занятию.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Качество продукции и конкурентоспособность на внешнем и внутреннем рынке. 	6	Изучение и конспектирование учебной литературы; Отчет по тематическому заданию.
<p>Тема 5. Требования к наименованию и обозначению конкретного продукта.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составить требования к конкретному продукту - наименование продукции; - наименование страны-изготовителя; - наименование изготовителя, или продавца или уполномоченного изготовителем лица; - юридический адрес изготовителя, или продавца или уполномоченного изготовителем лица; - размер изделия; - состав сырья; - товарный знак (при наличии); - единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза; - гарантийные обязательства изготовителя (при необходимости); - дату изготовления; - номер партии продукции (при необходимости). 	6	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к практическому занятию.
<p>Тема 6. Отраслевая терминология. Использование не стандартизованных терминов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Государственные стандарты на термины и определения. - История отечественной терминологической деятельности. 	6	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к практическому занятию.
<p>Тема 7. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Система государственного контроля и надзора. Основные понятия. Органы государственного контроля и надзора. Организация государственного контроля и надзора. Функции и задачи Федерального агентства по техническому регулированию. Взаимодействие России с международными организациями качества. Возможность замены государственного контроля в сфере 	6	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка реферата.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке.</p> <p>- Качество продукции и конкурентоспособность на внешнем и внутреннем рынке.</p>	6	Изучение и конспектирование учебной литературы; Отчет по тематическому заданию.
технического регулирования на добровольное страхование ответственности.		
<p>Тема 8. Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышения конкурентоспособности предприятий.</p> <p>- Назначение и роль стандартизации.</p> <p>- Сферы применения стандартизации на примере сферы услуг.</p>	4,75	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к практическому занятию

для заочной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке.</p> <p>- Качество продукции и конкурентоспособность на внешнем и внутреннем рынке.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Отчет по тематическому заданию.
<p>Тема 2. Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий.</p> <p>- Правила построения, изложения, оформления и обозначения».</p> <p>- Структура стандартов разных категорий и видов. - - Характеристика общих и специфичных элементов.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Отчет по тематическому заданию.
<p>Тема 3. Фонд нормативных документов, мясной промышленности.</p> <p>- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».</p> <p>- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».</p> <p>- ТР ТС 022/2011 «Требования к маркировке пищевой продукции».</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к практическому занятию.
<p>Тема 4. Информационное обеспечение состояния нормативной базы.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Качество продукции и конкурентоспособность на внешнем и внутреннем рынке. 	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Отчет по тематическому заданию.
<ul style="list-style-type: none"> - «О рекламе». - «Об упаковке, маркировке потребительских товаров, реализуемых в сфере торговли и услуг». 		Подготовка к практическому занятию.
<p>Тема 5. Требования к наименованию и обозначению конкретного продукта.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составить требования к конкретному продукту - наименование продукции; - наименование страны-изготовителя; - наименование изготовителя, или продавца или уполномоченного изготовителем лица; - юридический адрес изготовителя, или продавца или уполномоченного изготовителем лица; - размер изделия; - состав сырья; - товарный знак (при наличии); - единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза; - гарантийные обязательства изготовителя (при необходимости); - дату изготовления; - номер партии продукции (при необходимости). 	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к практическому занятию.
<p>Тема 6. Отраслевая терминология. Использование не стандартизованных терминов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Государственные стандарты на термины и определения. - История отечественной терминологической деятельности. 	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к практическому занятию.
<p>Тема 7. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Система государственного контроля и надзора. Основные понятия. Органы государственного контроля и надзора. Организация государственного контроля и надзора. Функции и задачи Федерального агентства по техническому регулированию. 	8	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка реферата.

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<p>Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке.</p> <p>- Качество продукции и конкурентоспособность на внешнем и внутреннем рынке.</p>	7	Изучение и конспектирование учебной литературы; Отчет по тематическому заданию.
Взаимодействие России с международными организациями качества. Возможность замены государственного контроля в сфере технического регулирования на добровольное страхование ответственности.		
<p>Тема 8. Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышения конкурентоспособности предприятий.</p> <p>- Назначение и роль стандартизации. Сферы применения стандартизации на примере сферы услуг.</p>	6,75	Изучение и конспектирование учебной литературы; Подготовка к практическому занятию

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины (модуля), выполняемые обучающимися самостоятельно

При выполнении самостоятельной работы предусмотрены следующие виды письменных заданий:

- реферат;
- отчет по тематическому заданию (доклад).

5.3.1. Требования к подготовке, содержанию и оформлению доклада, сообщения

Доклад, сообщение подготавливается по заданной теме из числа предложенных для изучаемого раздела/темы дисциплины/модуля.

Для подготовки доклада, сообщения студенту необходимо изучить теоретический материал учебника и дополнительной литературы изучаемого раздела/темы, выполнить собственный анализ предметной области в рамках задания (нормы кормления, показатели питательности кормов или рациона в целом, соответствия рациона физиологическим потребностям животных и т.д.).

Содержание доклада, сообщения должно включать следующие элементы: титульная часть, содержание, введение, основная часть, заключение, использованные источники. В докладе, сообщении должны быть освещены все существенные элементы заданной темы. Объем доклада, сообщения должен соответствовать продолжительности устного выступления 8-10 минут. Текст и иллюстрации должны быть выполнены лично автором доклада, сообщения.

Оформление отчета, сообщения выполняется в формате электронной презентации, соответствующему имеющемуся лицензионному программному обеспечению. Электронная презентация должна отражать все рекомендованные в содержании элементы доклада, сообщения. Рекомендованный объем электронной презентации – 16-20 слайдов. Рекомендовано использовать при оформлении слайда следующие элементы: заголовок слайда, текст, иллюстрации (рисунок, таблица, формула и т.д.). Текстовые и графические элементы должны обеспечивать возможность их адекватного восприятия присутствующими при демонстрации в аудитории с использованием мультимедийной компьютерной техники.

Подготовленный отчет, сообщение представляется на проверку в формате .ppt или .pptx на электронную почту преподавателя.

5.3.2. Требования к подготовке, содержанию и оформлению реферата

Реферат подготавливается по заданной теме из числа предложенных для изучаемого раздела/темы дисциплины/модуля.

Для подготовки реферата студенту необходимо изучить теоретический материал учебника и дополнительной литературы (монографии, научные статьи, диссертации, ГОСТы, ТУ, справочники, патенты) по заданной теме. Следует использовать источники за последние 10 лет.

Содержание реферата должно включать следующие элементы: титульная часть, содержание, введение, основная часть, заключение, использованные источники. В реферате должны быть освещены все существенные элементы заданной темы. Объем реферата должен соответствовать 8-10 листам стандартного текста (14400- 18000 печатных знаков). Текст и иллюстрации в реферате должны быть выполнены лично автором и отвечать требованиям оригинальности. При проверке в системах антиплагиата уровень оригинальности влечет на оценку.

Оформление реферата выполняется в текстовом редакторе по рекомендованным параметрам.

Параметры страницы: поля – по 2 см снизу и сверху, 3 см слева, 1,5 см справа, ориентация – книжная, размер листа – А4.

Параметры абзаца: выравнивание – по ширине, отступ первой строки – 1,25 см, междустрочный интервал – полуторный.

Параметры шрифта: шрифт Times New Roman, обычный, размер – 14.

Таблицы шириной не более 100%, таблицы должны быть пронумерованы (если их более одной) и должны иметь название (указывается сверху таблицы). Таблице должна обязательно предшествовать ссылка на нее в тексте.

Рисунки должны быть встроены в текст статьи, высота рисунка не более 16 см, ширина рисунка – не более 16 см. Рисунки должны быть пронумерованы (если их более одного) и иметь название (указывается под рисунком). Рисунку должна обязательно предшествовать ссылка на него в тексте.

Формулы вставляются в текст в виде объекта Microsoft Equation и должны быть пронумерованы.

Ссылки на литературные источники вставляются в текст номером из списка в квадратных скобках: например, [1].

Список использованных источников необходимо оформлять согласно действующим нормативным требованиям к оформлению библиографических ссылок.

Название файла реферата включает фамилию исполнителя, слово «реферат» и номер темы учебной дисциплины, например, «Иванов_реферат_тема7».

Подготовленный реферат представляется на проверку в PDF-формате на электронную почту преподавателя.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Учебные занятия по дисциплине могут проводиться с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) интерактивном взаимодействии обучающихся и преподавателя в режимах *on-line* и/или *off-line* в формах: видеолекций, лекций-презентаций, видеоконференции, собеседования в режиме чат, форума, чата, выполнения виртуальных практических и/или лабораторных работ и др.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке.	Обзорная лекция	Выполнение практических заданий, опрос, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 2. Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий.	Лекция	Выполнение практических заданий, опрос, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 3. Фонд нормативных документов, мясной промышленности.	Лекция	Семинар, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 4. Информационное обеспечение состояния нормативной базы.	Лекция	Семинар, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 5. Требования к наименованию и обозначению конкретного продукта.	Лекция	Семинар, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 6. Отраслевая терминология. Использование не стандартизованных терминов.	Лекция	Семинар, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 7. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.	Лекция	Выполнение практических заданий, опрос, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено
Тема 8. Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышения конкурентоспособности предприятий.	Лекция	Семинар, анализ конкретных ситуаций	Не предусмотрено

6.2. Информационные технологии

Информационные технологии, используемые при реализации различных видов учебной и внеучебной работы:

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование информационного сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- использование возможностей электронной почты преподавателя
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов.)

– использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров.

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 10 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Google Chrome	Браузер
Notepad++	Текстовый редактор
OpenOffice	Пакет офисных программ
Opera	Браузер
Paint .NET	Растровый графический редактор
Scilab	Пакет прикладных математических программ
Microsoft Security Assessment Tool. Режим доступа: http://www.microsoft.com/ru-ru/download/details.aspx?id=12273 (Free) Windows Security Risk Management Guide Tools and Templates. Режим доступа: http://www.microsoft.com/en-us/download/details.aspx?id=6232 (Free)	Программы для информационной безопасности
LibreOffice	Пакет офисных программ.

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<p>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</p>
<p>Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com</p>
<p>Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARKSQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/</p>
<p>Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/</p>
<p>Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям</p>

знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек.

<http://mars.arbicon.ru>

Справочная правовая система КонсультантПлюс.

Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила.

<http://www.consultant.ru>

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) «**Основы разработки нормативной документации на продукцию из животного сырья**» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины (модуля) – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины (модуля), результатов обучения по дисциплине (модулю) и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке.	ПК-3	Отчет по тематическому заданию
Тема 2. Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий.	ПК-3	Отчет по тематическому заданию
Тема 3. Фонд нормативных документов, мясной промышленности.	ПК-3	Собеседование
Тема 4. Информационное обеспечение состояния нормативной базы.	ПК-3	Собеседование
Тема 5. Требования к наименованию и обозначению конкретного продукта.	ПК-3	Собеседование
Тема 6. Отраслевая терминология. Использование не стандартизованных терминов.	ПК-3	Собеседование
Тема 7. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов.	ПК-3	Реферат
Тема 8. Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышении конкурентоспособности предприятий.	ПК-3	Собеседование

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения

Тема 1. Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества

Тематическое задание: создание виртуальных пробных проектов. Первая публичная защита проекта.

Игровое проектирование «Игровое проектирование «Разработка нормативной документации»

Студентам дается тематическое задание на разработку нормативной документации.

Пояснения к проектированию.

Основные стадии разработки ГОСТ Р следующие:

I стадия – организация разработки стандарта;

II стадия – разработка проекта стандарта (1 редакция);

III стадия - разработка проекта стандарта (окончательная редакция);

IV стадия - принятие, утверждение, государственная регистрация стандарта.

I стадия: Определение конкретных исполнителей (рабочей группы), сроков выполнения работ и публикацию информации о начале работы над стандартом, с тем, чтобы иметь обратную связь с заказчиками проекта.

II стадия: Рабочая группа разрабатывает 2 документа: проект стандарта и пояснительную записку к стандарту. В пояснительной записке приводятся следующие сведения: соответствие проекта стандарта международным и региональным стандартам; сведения о патентной чистоте объекта стандартизации (отсутствие аналогичного стандарта); источники информации, принятые во внимание при разработке проекта стандарта; сведения об адресатах рассылки проекта стандарта.

Проект стандарта и пояснительная записка передаются в технический комитет на предмет проверки соответствия действующему законодательству. После этого технический комитет передает проект стандарта на отзыв заинтересованным предприятиям и специалистам.

III стадия: На этом этапе технический комитет с учетом поступивших замечаний и предложений готовит 2 документа: окончательную редакцию проекта стандарта и пояснительную записку, которая дополняется характеристикой принципиальных замечаний по проекту стандарта.

Окончательная редакция вместе с пояснительной запиской передается на рассмотрение:

- членам технического комитета;
- организациям госнадзора за стандартами;
- научно-исследовательской организации стандартизации для издательского редактирования.

IV стадия: На этом этапе решается вопрос о принятии проекта стандарта путем голосования членов технического комитета и оформления результатов голосования протоколом.

Информация о принятии стандарта публикуется в ежемесячном информационном указателе «Государственные стандарты Российской Федерации».

Тема 2. Порядок разработки и требования к структуре и содержанию государственных стандартов разных видов и категорий (Отчет по тематическому заданию)

Тематическое задание: сформировать "портфель" инновационных идей в области животноводства. **Командное выполнение тематического задания** «Мой стандарт»

Дается тематическое задание по оформлению стандарта на продукцию.

Разработку государственных стандартов Российской Федерации осуществляют, как правило, технические комитеты по стандартизации в соответствии с заданиями планов государственной стандартизации Российской Федерации, программ (планов) работ технических комитетов и договоров на разработку стандартов.

При разработке стандартов следует руководствоваться действующим законодательством Российской Федерации, государственными стандартами Государственной системы стандартизации (ГСС) Российской Федерации и другими нормативными документами по стандартизации, а также учитывать документы международных и региональных организаций по стандартизации.

При разработке стандартов используют результаты научно-исследовательских, опытно-конструкторских, опытно-технологических, проектных работ, проводимых предприятиями, результаты патентных исследований и другую информацию о достижениях отечественной и зарубежной науки и техники.

В целях обеспечения организационно-методического единства и создания условий для своевременной подготовки к применению стандартов предусматривают, как правило, следующий порядок разработки стандарта:

1 стадия - организация разработки стандарта;

2 стадия - разработка проекта стандарта (первой редакции);

3 стадия - разработка проекта стандарта (окончательной редакции); и представление его на утверждение;

4 стадия - утверждение и государственная регистрация стандарта;

5 стадия - издание стандарта.

Организация разработки стандарта.

Разработке стандартов предшествуют, как правило, подготовка и представление заявок на разработку стандартов в технических комитетах по закрепленным за ними объектам стандартизации. В заявке приводятся обоснование необходимости разработки стандарта.

Заявки могут представлять технические комитеты, предприятия, граждане, занимающиеся индивидуально-трудовой деятельностью, органы управления в Российской Федерации. Подготовку и рассмотрение заявок, формирование годового плана государственной стандартизации Российской Федерации, заключение договоров на разработку стандарта осуществляют в порядке, установленном Госстандартом России.

Технический комитет организует разработку проекта стандарта:

- определяет подкомитет, в котором будет разрабатываться стандарт;
- определяет рабочую группу или предприятие для разработки проекта стандарта;
- устанавливает сроки выполнения работ по стадиям разработки стандарта в соответствии со сроками, установленными договором.

Технический комитет направляет информацию о начале разработки стандарта (с краткой аннотацией) для опубликования в специализированном издании Госстандарта России для получения от заинтересованных предприятий заявок на направление им на отзыв проекта стандарта (первой редакции).

Тема 3. Фонд нормативных документов, плодоовощной промышленности

1. Деловые ситуации по видам документации.
2. Разработка, оформление, апробация, внедрение.

Тема 4. Информационное обеспечение состояния нормативной базы.

Дается подробное описание ситуации.

Создается стандарт или ТУ

Разрабатывается бизнес-план.

Проводятся исследования.

Встреча с реальными инвесторами.

Предлагаются вопросы для обсуждения.

Тема 5. Формирование проектных коллективов и управление ими.

Требования к наименованию и обозначению конкретного продукта. Деловая игра

Характеристики: имитируются реальные условия, отрабатываются конкретные специфические операции, моделируется соответствующий рабочий процесс.

Цель: формирование профессиональных компетенций в условиях имитации реальных условий, при отработке конкретных специфических операций, моделировании соответствующего рабочего процесса.

Методика осуществления

Подготовительный этап.

Разработка сценария, плана, общего описания игры, содержание инструктажа по ролям, разработка творческих заданий, связанных с будущей профессией, технологией производственных процессов, подготовка материального обеспечения.

Ввод в игру

Постановка проблемы, цели, знакомство с правилами, регламентом, распределение ролей, формирование групп, консультации

Студенты делятся на несколько малых групп. Количество групп определяется числом творческих заданий, которые будут обсуждаться в процессе занятия и количеством ролей. Малые группы формируются либо по желанию студентов, либо по родственной тематике для обсуждения.

Малые группы занимают определенное пространство, удобное для обсуждения на уровне группы. В группе определяются спикер, оппоненты, эксперты.

Спикер выполняет функционал роли, занимает лидирующую позицию, организует обсуждение на уровне группы, формулирует общее мнение малой группы.

Оппонент внимательно слушает предлагаемые позиции во время дискуссии и формулирует вопросы по предлагаемой информации.

Эксперт формирует оценочное суждение по предлагаемой позиции своей малой группы и сравнивает с предлагаемыми позициями других групп.

Каждая малая группа обсуждает творческое задание в течение отведенного времени.

Задача данного этапа – сформулировать групповую позицию по творческому заданию.

Этап проведения

Групповая работа над заданием, межгрупповая дискуссия, защита результатов, работа экспертов

Заслушиваются суждения, предлагаемые каждой малой группой по творческому заданию, с учетом предложенной роли.

После каждого суждения оппоненты задают вопросы, выслушиваются ответы авторов предлагаемых позиций.

В завершении формулируется общее мнение, выражающее совместную позицию по творческому заданию.

Этап анализа и обобщения

Выводы из игры, анализ результатов, рефлексия, оценка и самооценка, обобщение, рекомендации.

Эксперты предлагают оценочные суждения по высказанным путям решения предлагаемых творческих заданий осуществляют сравнительный анализ предложенного пути решения с решениями других малых групп.

Преподаватель дает оценочное суждение и работе малых групп, по решению творческих заданий с учетом предложенных ролей, и эффективности предложенных путей решения.

Тема 6. Отраслевая терминология. Использование не стандартизованных терминов

1. Государственные стандарты на термины и определения. История отечественной терминологической деятельности.
2. Факторы влияющие на качество товаров.
3. Способы определения качества товаров в международных контрактах купли-продажи.
4. Международная торговая сделка, виды контрактов. 21. Понятие, методы и задачи стандартизации, в развитии международной торговли.
5. Области стандартизации, категории и виды стандартов.
6. Понятие сертификации, ее виды, задачи и развитие в РФ.
7. Правовые основы сертификации. Органы их функции и полномочия.
8. Порядок сертификации ввозимых на территорию России товаров.
9. Особенности процедуры сертификации экспортируемых товаров из РФ в страны Евро Союза.
10. Перечень документов и их основные реквизиты по процедуре сертификации товаров.
11. Сертификация происхождения товаров.
12. Сертификация товаров при экспортно-импортных поставках.
13. Качество и безопасность пищевой продукции ввозимой на территорию России.
14. Условия для обязательного представления сертификата происхождения на товар при ввозе на территорию РФ.
15. Определение места происхождения товаров в международных сделках.

Тема 7. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов

Темы рефератов:

1. Роль стандартизации (сертификации) в обеспечении конкурентоспособности товаров
2. Нормативная основа систем качества.
3. Законодательная и нормативная база сертификации.
4. Роль правил метрологии в обеспечении безопасности и качества товаров (услуг).
5. Направления совершенствования стандартизации в России.
6. Направления совершенствования метрологии в России.
7. Направления совершенствования сертификации в России.
8. Характеристика фонда отечественных стандартов по определенной группе продукции.
9. Характеристика фонда отечественных стандартов по определенной группе услуг.
10. Роль стандартов ССБТ в обеспечении безопасности товаров и услуг.
11. Законодательная и нормативная основа стандартизации.
12. Характеристика фонда отечественных стандартов по определенной группе продукции.
13. Характеристика фонда международных стандартов по определенной группе продукции.
14. Методика обработки результатов измерений показателей качества продукции.
15. Факторы, влияющие на точность измерения показателей качества продукции.
16. Законодательная и нормативная основа метрологии.
17. Сравнительная характеристика добровольной и обязательной сертификации.
18. Сравнительная характеристика сертификатов соответствия и декларации соответствия.
19. Сравнительная характеристика схем сертификации.
20. Характеристика функций участников работ по сертификации.
21. Порядок сертификации определенной группы продукции.
22. Порядок сертификации определенной группы услуг.
23. Ответственность изготовителей за нарушение обязательных требований государственных стандартов.
24. Ответственность изготовителей и продавцов за нарушение правил метрологии.
25. Ответственность изготовителей и продавцов за нарушение правил сертификации.

Тема 8 Роль международных стандартов ИСО в улучшении качества и повышении конкурентоспособности предприятий

1. Обеспечение качества товаров и услуг как главная цель деятельности стандартизации.
2. Сущность качества деятельности товаров и услуг.
3. Процессы жизненного цикла продукции и «Треугольник качества».
4. Современная классификация объектов стандартизации.
5. Основные цели стандартизации.
6. Методы стандартизации.
7. Роль и значение опережающей стандартизации в развитии экономики страны.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на экзамен

1. Регламенты стандарта на сельскохозяйственную продукцию.
2. Виды технической документации, регламентирующий качество сельскохозяйственной продукции.

3. Дайте определение стандартизации.
4. Функции стандартизации в условиях рыночных отношений.
5. Структурные разделы стандарта на сельскохозяйственную продукцию.
6. Основные цели и задачи стандартизации.
7. Нормативные документы по стандартизации, действующие в России.
8. Степень обязательности их требований.
9. Порядок разработки стандартов.
10. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.
11. Ведомственный контроль сельскохозяйственной продукции.
12. Сроки действия сертификата соответствия.
13. Подраздел «Методы отбора проб». Что включает в себя система сертификации?
14. Принципы подтверждения соответствия.
15. Формы подтверждения соответствия.
16. Добровольное подтверждение соответствия.
17. Обязательное подтверждение соответствия.
18. Декларирование соответствия.
19. Что подтверждает санитарно-эпидемиологическое заключение?
20. Что включает в себя порядок проведения сертификации?
21. Изложение текста технического условия.
22. Отраслевая терминология.
23. Использование не стандартизованных терминов.
24. Содержание технических условий.
25. Область применения.
26. Требование к качеству и безопасности пищевой продукции.
27. Нормативные требования к оформлению требований к маркировке и упаковке.
28. Правила транспортирования и хранения.
29. Стандартизация и качественная оценка полуфабрикатов мясных рубленых согласно требованиям ГОСТ Р.
30. Стандартизация и качественная оценка вареных колбас согласно требованиям ГОСТ Р.
31. Стандартизация и качественная оценка мясных консервов согласно требованиям ГОСТ Р.
32. Стандартизация и качественная оценка субпродуктов согласно требованиям ГОСТ Р.
33. Стандартизация и качественная оценка мясосодержаще консервной продукции согласно требованиям ГОСТ Р.
34. Стандартизация и качественная оценка мясных натуральных полуфабрикатов согласно требованиям ГОСТ Р.
35. Стандартизация и качественная оценка мясных консервов для питания детей раннего возраста согласно требованиям ГОСТ Р.
36. Требования национального стандарта к производству вареных продуктов из свинины.
37. Требования национального стандарта к производству копчено-вареных продуктов из свинины.
38. Требования национального стандарта к производству вареных продуктов из свинины.
39. Требования национального стандарта к производству мясных вареных продуктов с использованием субпродуктов.
40. Требования национального стандарта к производству полуфабрикатов из мяса птицы.
41. Требования национального стандарта к производству консервов из птицепродуктов.

42. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
43. Требования к упаковке и маркировке продуктов убоя и мясной продукции.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
ПК-3 - Формирование знаний, умений и навыков по оценке качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.				
1.	Задание закрытого типа	Частота контроля качества мойки сырья 1) 2 – 3 раза в час 2) 4 – 5 раз в час 3) 5 – 6 раз в смену 4) 5 – 6 раз в сутки	1	2
2.		1. Температура молока при приемке на завод, °С: 1) 1-2 2) 20-25 3) 10	3	2
3.		Под качеством понимается: 1) совокупность продукции, обуславливающих её пригодность. 2) одно свойство продукции, удовлетворяющее потребность. 3) определение физико-химических показателей продукции. 4) соблюдение условий технологических процессов.	1	2
4.		По результатам проверки соблюдения стандартов составляют: 1) приказ 2) указ 3) акт 4) рапорт	3	2
5.		По пищевой ценности субпродукты делят на ... категории: 5. 1) 1. 2) 2. 3) 3 4) 4.	2	2
6.	Задание открытого типа	_____ клеймо ставится на тушу после определения категории упитанности	товароведческое	7-10

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
7.		Свинину первой категории маркируют _____ клеймом.	круглым	7-10
8.		К _____ категории субпродуктов относятся: языки, печень, почки, сердце, диафрагма, мясокостные хвосты, мясная обрезь	первой	7-10
9.		_____ клеймо овальной формы ставит ветеринарный врач на полутушу после осмотра.	квадратное	7-10
10.		Ко _____ категории субпродуктов относят вымя крупного рогатого скота и молочные железы других убойных животных, головы, свиные ноги, ноги и путовый сустав (говяжьи, бараньи, конские, верблюжьи, оленьи), легкие, уши	второй	7-10

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется по направлениям:

- опрос студентов на практических занятиях;
- проведение проверочных работ;
- выступление студентов с рефератами, докладами, сообщениями, презентациями и. т. д.
- проверка заданий по самостоятельной работе студентов;
- проведение контрольных точек текущих аттестаций (тест, защита творческого задания и др.).

Все варианты контрольных заданий, проверочных работ, вопросов к аттестации и др. материалов представлены в предыдущем подразделе.

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	Семинар		10	По расписанию
2.	Реферат		15	По расписанию

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
3.	Выполнение тематического задания		20	
Всего			45	-
Блок бонусов				
4.	Посещение занятий		5	По расписанию
Всего			5	-
Дополнительный блок**				
5.	Экзамен		50	По расписанию
Всего			50	-
ИТОГО			100	-

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
Опоздание на занятие	-1
Нарушение учебной дисциплины	-1
Неготовность к занятию	-5
Пропуск занятия без уважительной причины	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	Зачтено
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	Не зачтено

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

- Сахно В.М., Нормативные документы по производству и экспертизе мяса [Электронный ресурс] / Сахно В.М. - Ставрополь: Изд-во "Энтропос", 2014. - 596 с. - ISBN --- Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/enteropos004.html>
- Сахно В.М., Мясо животных (обзор нормативных актов) [Электронный ресурс] / Сахно В.М. - Ставрополь: Изд-во "Энтропос", 2006. - 224 с. - ISBN --- Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/enteropos002.html>
- Трубина И.А., Нормативно-техническая база при производстве и сертификации колбасных изделий [Электронный ресурс]: Учебное пособие / И.А. Трубина, Е.А. Скорбина - Ставрополь : АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2017. - 107 с. - ISBN --- Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/stavgau_00123.html

8.2. Дополнительная литература

1. Смирнов В.Г., Стандартизация и качество продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Г. Смирнов, М.С. Капица, И.Э. Чиркун - Минск: РИПО, 2016. - 302 с. - ISBN 978-985-503-572-6 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789855035726.html>

2. Бессонова Л.П., Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / Л.П. Бессонова, Л.В. Антипова - СПб.: ГИОРД, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-98879-166-9 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791669.html>

3. Сахно В.М., Мясо животных (обзор нормативных актов) [Электронный ресурс] / Сахно В.М. - Ставрополь: Изд-во "Энтропос", 2006. - 224 с. - ISBN -- - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/enteropos002.html>

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». Многопрофильный образовательный ресурс «Консультант студента» является электронной библиотечной системой, предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, приобретенным на основании прямых договоров с правообладателями. Каталог в настоящее время содержит около 15000 наименований. www.studentlibrary.ru. Регистрация с компьютеров АГУ

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Занятия проводятся в зоне CDIO и учебно-производственной лаборатории агропромтехнологий и питания.

Выездные занятия обеспечиваются материально-технической базой предприятий, с которыми заключены договоры о сотрудничестве и прохождении студентами практик.

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. Для инвалидов содержание рабочей программы дисциплины (модуля) может определяться также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным

шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и 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 нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся 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, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).