

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер 5М/05

Проектирование нормативной и технической документации на пищевые продукты РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план g190403_22_123_ТММП(z).plx.plx
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация **Магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 30
самостоятельная работа 105
часов на контроль 8,7

Виды контроля на курсах:
экзамены 2

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Лекции	16	16	16	16
Практические	14	14	14	14
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	30	30	30	30
Контактная работа	30,3	30,3	30,3	30,3
Сам. работа	105	105	105	105
Часы на контроль	8,7	8,7	8,7	8,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению
подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

Составлена на основании учебного плана:
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доцент, Занданова Туяна Нимбуевна Т.Н. Занданова

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 04 апреля 2022 г. № 49

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. П.А. Гоголев

Зав.профилирующей кафедрой
_____ / _____ /

Протокол заседания кафедры от _____ 2022 г. № ____

Председатель МК факультета
Л.Н. Захарова /Захарова Л.Н./

Протокол заседания МК факультета от 16 мая 2022 г. № 5

Декан агротехнологического факультета
А.А. Сидоров /Сидоров А.А./

17 мая 2022 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от «22» мая 2023 г. №110
Зав. кафедрой Гоголева П.А. _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины «Проектирование нормативной и технической документации на молочные продукты» - подготовка магистров к решению профессиональных задач в области стандартизации на основе изучения положений основных правовых и нормативных документов, регламентирующих порядок разработки технических условий и технологических инструкций.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.

Знать:

поверхностное представление о нормативных документах, регламентирующих порядок разработки технических условий и технологических инструкций

Уметь:

фрагментарные умения по использованию правовых и нормативных документов по разработке технических условий и технологических инструкций

Владеть:

фрагментарными навыками работы с нормативной документацией

УК-2.2: Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач

Знать:

фрагментарные знания об ожидаемых результатах производства продукции по разработанным техническим условиям и технологическим инструкциям

Уметь:

демонстрирует фрагментарные умения по оценке ожидаемых результатов производства продукции по разработанным техническим условиям и технологическим инструкциям.

Владеть:

фрагментарными навыками синтеза знаний по технологии пищевых продуктов и результатами производства продукции по разработанным нормативно-техническим документам.

УК-2.3: Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения

Знать:

фрагментарные представления о последовательности действий по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции

Уметь:

демонстрирует фрагментарные умения по проектированию задач по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции

Владеть:

фрагментарными навыками проектирования плана по разработке нормативно-технической документации, выбора оптимальных решений

УК-2.4: Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

Знать:

фрагментарные представления об оформлении технических условий и технологических инструкций

Уметь:

демонстрирует фрагментарные умения по оформлению технических условий и технологических инструкций

Владеть:

фрагментарными навыками по использованию нормативных документов для оформления нормативно-технических документов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:

2.1.1	нормативные и правовые документы, регламентирующие порядок разработки технических условий и технологических инструкций, имеет представление об ожидаемых результатах производства продукции по разработанным техническим условиям и технологическим инструкциям, последовательность действий по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции, требования к оформлению технических условий и технологических инструкций,
2.2	Уметь:
2.2.1	использовать правовые и нормативные документы по разработке технических условий и технологических инструкций, оценивать ожидаемые результаты производства продукции по разработанным техническим условиям и технологическим инструкциям, проектировать задачи по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции, оформлять технических условий и технологических инструкций
2.3	Владеть:
2.3.1	навыками применения правовых и нормативных документов в разработке нормативно-технической документации для производства пищевых продуктов, синтеза знаний технологии пищевых продуктов и результатами производства продукции по разработанным нормативно-техническим документам, проектирования плана по разработке нормативно-технической документации, выбора оптимального решения, навыки использования нормативной документации для оформления нормативно-технической документации

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Современные методы экспериментальных исследований продукции животного происхождения
3.1.2	Технология национальных молочных продуктов
3.1.3	Технология переработки вторичного сырья
3.1.4	Технология продуктов функционального назначения на молочной основе
3.1.5	Управление качеством пищевых продуктов
3.1.6	Учебная технологическая практика
3.1.7	Биотехнологические процессы производства пищевых продуктов
3.1.8	Общая технология отрасли
3.1.9	Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Инновационные технологии в молочной промышленности
3.2.2	Проектирование образовательной программы
3.2.3	Системный менеджмент качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения
3.2.4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ	

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Вид занятий				
Лекции	16	16	16	16
Практические	14	14	14	14
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	30	30	30	30
Контактная работа	30,3	30,3	30,3	30,3
Сам. работа	105	105	105	105
Часы на контроль	8,7	8,7	8,7	8,7
Итого	144	144	144	144

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)						
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен ции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Разработка правовых и нормативных документов в области технического регулирования				1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13	
1.1	Цели и задачи дисциплины. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены ТР в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» (лекции /Лек/ /Лек/	2	1	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4		
1.2	Изучение методологии разработки технических регламентов Таможенного союза (практические занятия) /Пр/ /Пр/	2	1	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4		
1.3	Структура и порядок разработки технического регламента Таможенного союза /Лек/ /Лек/	2	1	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4		
1.4	Изучение структуры и порядка разработки технического регламента Таможенного союза /Пр/ /Пр/	2	1	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4		
1.5	Методология разработки перечней стандартов, обеспечивающих соблюдение требований технических регламентов /Лек/ /Лек/	2	1	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4		
1.6	Ознакомление с перечнем стандартов, обеспечивающих соблюдение требований ТРТС (практическое занятие) /Пр/ /Пр/	2	2	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4		
1.7	Методология разработки и утверждения национальных стандартов на пищевые продукты /Лек/ /Лек/	2	1	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4		
1.8	Ознакомление с порядком разработки и утверждения национальных стандартов на пищевые продукты /Пр/ /Пр/	2	4	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4		
1.9	Роль таможенного кодекса в разработке нормативных стандартов /Лек/ /Лек/	2	1	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4		
1.10	Изучение нормативных требований Таможенного кодекса /Пр/ /Пр/	2	0,5	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4		
1.11	Методология разработки и утверждения международных стандартов /Лек/ /Лек/	2	1	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4		
1.12	Изучение структуры, порядка разработки и утверждения международных стандартов /Пр/ /Пр/	2	0,5	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4		
	Раздел 2.Разработка нормативных и технических документов на пищевом предприятии					

2.1	Научно-методические подходы к построению системы документов в области стандартизации пищевых продуктов /Лек/ /Лек/	2	2	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4	
2.2	Изучение функциональных характеристик службы стандартизации /Пр/ /Пр/	2	1	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4	
2.3	Методология разработки и утверждения ТУ на молочные продукты /Лек/ /Лек/	2	4	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4	
2.4	Изучение порядка разработки технологической инструкции по производству молочных продуктов /Пр/ /Пр/	2	2	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4	
2.5	Методология разработки и утверждения ТИ на молочные продукта /Лек/ /Лек/	2	4	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4	
2.6	Изучение порядка разработки технологической инструкции по производству молочных продуктов /Пр/ /Пр/	2	2	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4	
2.7	Самостоятельная проработка теоретического материала, подготовка к защите результатов практической работы /Ср/ /Ср/	2	105	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4	
2.8	Текущий контроль /КЭ/	2	0,3	УК-2.1 УК -2.2 УК- 2.3 УК-2.4	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

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

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1.1. Стандартизация, метрология и сертификация [Текст] : учебник / И. М. Лифиц. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. :Юрайт-Издат, 2005. - 345 с.

1.2. Личко Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции. – Москва, 2013 - 512с

1.3. Метрология, стандартизация, сертификация [Текст] : учеб. пособие для вузов / Сергеев, А.Г. - Москва : Логос, 2005. - 536 с

1.4. Тамахина, А. Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. Я. Тамахина, Э. В. Беспанев. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-1689-9.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

2.1. Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ от 27.12.2002.

2.2. ГОСТ Р 1.0—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения.

2.3. ГОСТ Р 1.4—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения

2.4. ГОСТ Р 1.5—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения

2.5. ГОСТ Р 1.6-2013 Стандартизация в Российской Федерации. Проекты стандартов. Правила организации и проведения экспертизы (с Изменением N 1)

2.6. ГОСТ Р 1.12—2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения

2.7. ГОСТ 1.1—2002 Межгосударственная система стандартизации. Термины и определения

2.8. ГОСТ 1.5—2001 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению.

2.9. ГОСТ Р 52357-2005 Продукты молочные и молокосодержащие. Технологическая инструкция. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

2.10. Положение о порядке разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного союза. Утв. Решением Совета ЕЭК 20 июня 2012 г. № 48.

2.11. Рекомендации по типовой структуре технического регламента Евразийского экономического сообщества. УТВЕРЖДЕНЫ Решением Межгоссовета ЕврАзЭС от 27 октября 2006 г. № 321.

2.12.ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению
2.13.ГОСТ 1.2-2009 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены

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

7.3.1 LIBREOFFICE

7.3.2 Adobe Reader

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1 Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

7.4.2 Информационно-правовой портал «Гарант» компании

**8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)**

Ауд. № 1.204. Учебная аудитория.

Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Набор демонстрационного оборудования: интерактивная доска производства фирмы SMART technologies.

Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся

№ 1.217. Компьютерный класс.

Учебная аудитория для занятий семинарского типа, для самостоятельной работы студентов и для выполнения курсовых работ, с выходом в сеть Интернет.

Оборудование: компьютер студенческий: (С/6 Neon 230, 19,,LGFlatronW1934S-SN) – 16 шт., набор демонстрационного оборудования (проектор, экран, ноутбук), звуковое оборудование FenderPassportP250.

Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине представлены в Приложении

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Агротехнологический ГСХА)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) Проектирование нормативной и технической документации на пищевые продукты

Направление подготовки Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) образовательной программы Технология молочных продуктов

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная/заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 144часов /43ЕТ

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 937 от 11.08.2020 г.


Разработчик(и) : Занданова Т.Н.

Протокол от «04» апреля 2022 г. № 49

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.



Председатель МК факультета

 /Захарова Л.Н./

Протокол заседания МК факультета от «16» мая 2022 г. № 5

Декан факультета



/ Сидоров А.А./

«17» мая 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение	12
2 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемой дисциплиной	12
2.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	
3 Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания	13
4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	14
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	20
5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.	21
5.2 Критерии сформированности компетенций по дисциплине	23

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины «Проектирование нормативной и технической документации на пищевые продукты», представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в Moodle (moodle.sdo.agatu.ru).

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенции	Код и наименование компетенции (ПК)	Код и наименование индикатора достижения (ИД) общепрофессиональной компетенции (ОПК)
1	2	3
<i>универсальная</i>	<i>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</i>	УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение
		УК-2.2: Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
		УК-2.3: Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения
		УК-2.4: Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
УК2	УК-2.1	Знать: нормативные и правовые документы, регламентирующие порядок разработки технической условий и технологических инструкций Уметь: демонстрирует умения по использованию правовых и нормативных документов по разработке технических условий и технологических инструкций Владеть: уверенные навыки применения правовых и нормативных документов в разработке нормативно-технической документации для производства пищевых продуктов	Текущий контроль: <i>Тестирование, Защита практических работ</i> Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>

УК 2.2.	<p>Знать: иметь представления об ожидаемых результатах производства продукции по разработанным техническим условиям и технологическим инструкциям</p> <p>Уметь: демонстрирует уверенные умения по оценке ожидаемых результатов производства продукции по разработанным техническим условиям и технологическим инструкциям</p> <p>Владеть навыками синтеза знаний технологии пищевых продуктов и разработки технических условий для производства</p>
УК-2.3	<p>Знать: последовательность действий по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции</p> <p>Уметь: демонстрирует уверенные умения по проектированию задач по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции</p> <p>Владеть навыками проектирования плана по разработке нормативно-технической документации, выбора оптимального решения</p>
УК -2.4	<p>Знать: имеет представление об оформлении технических условий и технологических инструкций</p> <p>Уметь: оформлять технические условия и технологические инструкции</p> <p>Владеть навыками использования нормативной документации для оформления нормативно-технической документации</p>

3 Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Не освоены	Не знает значительной части программного материала, не умеет даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, не выполнены практические задания	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)	<i>дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;</i>	
Знать:	Общие представления о нормативных и правовых документах, регламентирующих порядок разработки технических условий и технологических инструкций, об ожидаемых результатах производства продукции по разработанной технической условиям и технологическим инструкциям, последовательности действий по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции, требованиях к оформлению технических условий и технологических инструкций	75 – 61 удовлетворительно (зачтено)
Уметь:	Поверхностные умения применения правовых и нормативных документов для разработки технических условий и технологических условий	
Владеть:	Поверхностные навыки разработки технических условий и технологических инструкций	
Уровень 2 (продвинутый)	<i>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</i>	

Знать:	Базовые представления о нормативных и правовых документах, регламентирующих порядок разработки технических условий и технологических инструкций, об ожидаемых результатах производства продукции по разработанной техничским условиям и технологическим инструкциям, последовательности действий по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции, требованиях к оформлению технических условий и технологических инструкций	90 – 76 хорошо (зачтено)
Уметь:	Базовые умения применения правовых и нормативных документов для разработки технических условий и технологических условий	
Владеть:	Базовые навыки разработки технических условий и технологических инструкций	
Уровень 3 (высокий)	<i>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</i>	
Знать:	Нормативные и правовые документы, регламентирующие порядке разработки технических условий и технологических инструкций, об ожидаемых результатах производства продукции по разработанной техничским условиям и технологическим инструкциям, последовательности действий по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции, требованиях к оформлению технических условий и технологических инструкций	100 – 91 отлично (зачтено)
Уметь:	использовать правовые и нормативные документы по разработке технических условий и технологических инструкций, оценивать ожидаемые результаты производства продукции по разработанным техничским условиям и технологическим инструкциям, проектировать задачи по разработке нормативно-технической документации на производство пищевой продукции, оформлять технических условий и технологических инструкций	
Владеть:	навыками применения правовых и нормативных документов в разработке нормативно-технической документации для производства пищевых продуктов, синтеза знаний технологии пищевых продуктов и результатами производства продукции по разработанным нормативно-техническим документам, проектирования плана по разработке нормативно-технической документации, выбора оптимального решения, навыки использования нормативной документации для оформления нормативно-технической документации	

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

Входной контроль знаний:

1. Цель и задачи дисциплины Проектирование нормативной и технической документации пищевых продуктов. Назначение нормативных документов качества пищевых продуктов.
2. ГОСТ на готовую продукцию: назначение, содержание.
3. ГОСТ на методы исследования: назначение, содержание.
4. Нормативные документы, регламентирующие безопасность готовой продукции.
5. Этапы жизненного цикла готовой продукции: характеристика основных этапов.

Типовые контрольные задания по следующим индикаторам

1. В каких случаях разрабатываются технические условия (УК 2.1).
2. Порядок введения и обновления технических условий (УК 2.1).
3. Общее содержание технических условий (УК 2.2).
4. Раскрыть содержание разделов технических условий (УК 2.2).
5. Требования к внесению изменений и их оформлению в технических условий (УК 2.2)..
6. Для чего необходима технологическая инструкция (УК 2.1).
7. В каких случаях разрабатывается стандарт организации (УК 2.1)..
8. Порядок разработки и утверждения стандартов организаций (УК 2.2)..
9. Что является объектом создания стандарта организации (УК 2.3).
10. Раскрыть содержание разделов стандарта организации (УК 2.2).

11. Требования к внесению изменений и их оформлению в стандарт организации (УК 2.1).
12. Средства идентификации: упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды. Критерии идентификации (УК 2.3).
13. Методы идентификации, прослеживаемости и экспертизы пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла (УК 2.2)..
14. Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки. Современные инструментальные экспресс методы идентификации пищевой продукции (УК 2.3)..
15. Организация контроля качества пищевой продукции. Ответственность за качество пищевой продукции в свете реализации положений технического регулирования (УК 2.3).
16. Требования к оформлению титульного листа технических условий (УК 2.4).
17. Требования к структуре технических условий (УК 2.4).
18. Требования к оформлению титульного листа технологических инструкций (УК 2.4).
19. Требования к структуре технологических инструкций (УК 2.4).
20. Требование к содержанию технических условий (УК 2.4).

Тестовые задания для итоговой аттестации по дисциплине

Тема: Дайте правильный ответ

Задание №1

{СТАНДАРТЫ ОРГАНИЗАЦИЙ УТВЕРЖДАЮТ? }

Ответ:

- 1 Отраслевые органы государственного управления
- 2 Центры стандартизации, метрологии и сертификации
- 3** Руководство организаций

Задание №2

{ПРИГОДНОСТЬ ОДНОГО ИЗДЕЛИЯ, ПРОЦЕССА, УСЛУГИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВМЕСТО ДРУГОГО ИЗДЕЛИЯ, ПРОЦЕССА, УСЛУГИ В ЦЕЛЯХ ВЫПОЛНЕНИЯ ОДНИХ И ТЕХ ЖЕ ТРЕБОВАНИЯХ НАЗЫВАЕТСЯ }

Ответ:

- 1 Совместимостью
- 2 Агрегатированием
- 3** Взаимозаменяемостью

Задание №3

{ВЫБОР ОПТИМАЛЬНОГО ЧИСЛА РАЗМЕРОВ ИЛИ ОБЪЕКТОВ СТАНДАРТИЗАЦИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ ОСНОВНЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ – ЭТО: }

Ответ:

- 1** Систематизация
- 2 Унификация
- 3 Классификация

Задание №4

{ОТБОР ОПТИМАЛЬНОГО ЧИСЛА ОБЪЕКТОВ СТАНДАРТИЗАЦИИ ПО ИХ ГЛАВНОМУ ПАРАМЕТРУ НАЗЫВАЕТСЯ: }

Ответ:

- 1** Агрегатированием
- 2 Типизацией
- 3 Симплификацией
- 4 Оптимизацией

Задание №5

{ДЕЛЕНИЕ МНОЖЕСТВА НА ПОДМНОЖЕСТВА ПО ОПРЕДЕЛЕННЫМ КАЧЕСТВАМ–ЭТО }

Ответ:

- 1** Классификация
- 2 Селекция
- 3 Оптимизация.

Задание №6

{УПОРЯДОЧЕНИЕМ ОБЪЕКТОВ СТАНДАРТИЗАЦИИ ПУТЕМ ИХ КОМПЛЕКТОВАНИЯ В ОТДЕЛЬНЫЕ УЗЛЫ НАЗЫВАЕТСЯ }

Ответ:

- 1 Симплификацией
- 2 Типизацией
- 3 Агрегатированием

Задание №7

{ОПРЕДЕЛИТЕ, КАКОЙ ИЗ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ЭЛЕМЕНТОВ СТРУКТУРЫ СТАНДАРТОВ ЯВЛЯЕТСЯ НЕОБЯЗАТЕЛЬНЫМ? }

Ответ:

- 1 Предисловие
- 2 Библиографические данные
- 3 Область применения
- 4 Нормативные ссылки

Задание №8

{КАКИЕ ФАЗЫ ОТНОСЯТСЯ К ЖИЗНЕННОМУ ЦИКЛУ ПРОДУКЦИИ? }

Ответ:

1. Производство, реализация, утилизация
2. Сырье, производство, реализация, эксплуатация
3. Потребительский спрос, проектирование, опытно-промышленная апробация, серийное производство, реализация, эксплуатация, утилизация
4. Реализация, эксплуатация, утилизация
5. Опытно-промышленная апробация, серийное производство, реализация, эксплуатация, утилизация

Задание №9

{ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ПРИНИМАЕТСЯ: }

Ответ:

- 1 Национальной организацией по стандартам
- 2 Органом по сертификации
- 3 Правительственным органом
- 4 Международной организацией.

Задание №10

{ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НОСИТ ХАРАКТЕР: }

Ответ:

- 1 Обязательный
- 2 Рекомендательный
- 3 Условный.

Задание №10

{Объектами технических условий являются: }

Ответ:

- 1 Сырье
- 2 Продукция
- 3 Полуфабрикаты
- 4 Все перечисленное в пунктах а, б, в.

Задание №11

{Объектами технических условий являются: }

Ответ:

- 1 Сырье
- 2 Продукция
- 3 Полуфабрикаты
- 4 Все перечисленное в пунктах а, б, в.

Задание №12

{Укажите лишний вид стандартов: }

Ответ:

- 1 Основополагающие
- 2 На продукцию
- 3 На услуги
- 4 На термины и определения
- 5** На сроки хранения продукции

Задание №13

{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, НАЗЫВАЕТСЯ }

Ответ:

- 1 Селекцией
- 2** Стандартизацией
- 3 Метрологией
- 4 Сертификацией

Задание №14

{ДОКУМЕНТ, СОДЕРЖАЩИЙ ПРАВИЛА, ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ, ХАРАКТЕРИСТИКИ, КАСАЮЩИЕСЯ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ИЛИ ИХ РЕЗУЛЬТАТОВ, И ДОСТУПНЫЕ ШИРОКОМУ КРУГУ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ (ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ), НАЗЫВАЕТСЯ }

Ответ:

- 1** Декларацией
- 2 Нормирующим документом
- 3 Нормативным документом
- 4 Сертификатом

Задание №15

{НОРМАТИВНЫЙ ДОКУМЕНТ, УСТАНОВЛИВАЮЩИЙ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ, КОТОРЫЕ ДОПОЛНЯЮТ ИЛИ КОНКРЕТИЗИРУЮТ ОТДЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОСНОВОПОЛАГАЮЩЕГО НАЦИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА И ОПРЕДЕЛЯЮТ ПОРЯДОК И МЕТОДЫ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, НАЗЫВАЕТСЯ: }

Ответ:

- 1 Декларацией
- 2 Общероссийским классификатором
- 3** Правилами [нормами] стандартизации
- 4 Рекомендациями по стандартизации.

Задание №16

{ОРГАНИЗАЦИЮ РАБОТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ В РФ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ: }

Ответ:

- 1** Национальный орган по стандартизации
- 2 Правительственный орган
- 3 Региональный орган по стандартизации

Задание №17

{ОРГАНИЗАЦИЮ РАБОТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ В РФ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ: }

Ответ:

- 1** Национальный орган по стандартизации
- 2 Правительственный орган
- 3 Региональный орган по стандартизации

Задание №18

{ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ ИСО ЯВЛЯЕТСЯ: }

Ответ:

- 1** Международной организацией

- 2 Региональной организацией
- 3 Национальной организацией
- 4 Территориальной организацией

Задание №19

{ДОКУМЕНТ, СОДЕРЖАЩИЙ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРАВОВЫЕ НОРМЫ И ПРИНЯТЫЙ ОРГАНОМ ВЛАСТИ, НАЗЫВАЕТСЯ: }

Ответ:

- 1 Стандартом
- 2 Регламентом
- 3 Правилами
- 4 Рекомендациями

Задание №20

{НОРМАТИВНЫЙ ДОКУМЕНТ, УСТАНОВЛИВАЮЩИЙ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ КОНКРЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ (УСЛУГЕ), НАЗЫВАЕТСЯ }

Ответ:

- 1 Стандартом
- 2 Регламентом
- 3 Правилами
- 4 Техническими условиями

Задание №21

{ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ПРИНИМАЕТСЯ }

Ответ:

- 1. Федеральным законом
- 2 Постановлением Правительства Российской Федерации
- 3 Федеральным законом или постановлением Правительства Российской Федерации.

Задание №22

{ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ПРИНИМАЕТСЯ }

Ответ:

- 1. Федеральным законом
- 2 Постановлением Правительства Российской Федерации
- 3 Федеральным законом или постановлением Правительства Российской Федерации.

Тема: Дайте правильные ответы

Задание № 23

{В КАКИХ СЛУЧАЯХ РАЗРАБАТЫВАЮТСЯ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ }

Ответ:

- 1 При отсутствии национального стандарта Российской Федерации (ГОСТ Р) или межгосударственного стандарта (ГОСТ), действующего в Российской Федерации в качестве национального стандарта, вида общих технических условий или вида технических условий
- 2 При наличии стандартов вида общих технических условий или вида технических условий, когда держатель подлинника считает нужным уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту
- 3 При наличии заявки потребителей.

Задание № 25

{ПРИ ОТСУТСТВИИ НАЦИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ ВИДА ОБЩИХ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ ИЛИ ВИДА ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ В ТУ НА КОНКРЕТНУЮ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ УСТАНОВЛИВАЮТ }

Ответ:

- 1 Физико-химические и органолептические показатели и ссылки на действующие технические регламенты по требованиям безопасности, межгосударственные и национальные стандарты в части требований к маркировке, упаковке, транспортированию, хранению и стандартизованные методы ее испытания, распространяющиеся на конкретную группу пищевой продукции

2 Требования к условиям производства конкретной продукции

1 При отсутствии национального стандарта Российской Федерации (ГОСТ Р) или межгосударственного стандарта (ГОСТ), действующего в Российской Федерации в качестве национального стандарта, вида общих технических условий или вида технических условий

2 При наличии стандартов вида общих технических условий или вида технических условий, когда держатель подлинника считает нужным уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту

Задание № 26

{КТО ОСУЩЕСТВЛЯЕТ ОБНОВЛЕНИЕ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ? }

Ответ:

1 Держатель подлинника технических условий

2 Изготовитель продукции

3 Научно-исследовательские институты

4 Органы стандартизации

5 Органы Роспотребнадзора

Задание № 27

{КТО ОТМЕНЯЕТ СРОК ДЕЙСТВИЯ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ? }

Ответ:

1 Держатель подлинника технических условий

2 Изготовитель продукции

3 Научно-исследовательские институты

4 Органы стандартизации

5 Органы Роспотребнадзора

Задание № 28

{КАКИЕ СТРУКТУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ВКЛЮЧАЕТ ТЕХНИЧЕСКОЕ УСЛОВИЕ? }

Ответ:

1 Титульный лист, основную часть, обязательные, рекомендуемые и справочные приложения, лист регистрации изменений

2 Титульный лист, основную часть, обязательные, рекомендуемые и справочные приложения, лист регистрации изменений, список литературы

3 Титульный лист, основную часть, обязательные, лист регистрации изменений

4 Титульный лист, основную часть, обязательные, рекомендуемые и справочные приложения, список литературы

5 Титульный лист, основную часть, обязательные, справочные приложения, лист регистрации изменений

Задание № 29

{ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ РАЗДЕЛОВ }

Ответ:

1 Область применения, требования к качеству и безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, упаковки, методы контроля, правила транспортирования и хранения

2 Область применения, требования к качеству и безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, упаковки, методы контроля

3 Область применения, требования к качеству и безопасности, маркировка, правила приемки, упаковки, методы контроля, правила транспортирования и хранения

4 Область применения, требования к качеству и безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, упаковки, правила транспортирования и хранения

5 Область применения, требования к качеству и безопасности, маркировка

Задание № 30

{НЕОБХОДИМОСТЬ РЕГЛАМЕНТАЦИИ ПРАВИЛ ПРИМЕНЕНИЯ (ИСПОЛЬЗОВАНИЯ) ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА В ТУ ОПРЕДЕЛЯЕТ }

Ответ:

- 1 Разработчик технических условий
- 2 Заказчик технических условий
- 3 Эксперты
- 4 Органы Роспотребнадзора
- 5 Нормативные требования к разработке технических условий

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

Промежуточная аттестация проводится в конце 1 семестра и завершает изучение дисциплины в такой форме *экзамена* в устной форме.

В соответствии с действующим Положением для проведения промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

Для оценки результата сдачи студентом курсового экзамена и дифференцированного зачета используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

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

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Защита практических работ (ЗПР)	Устный опрос	Результаты лабораторной работы	«Зачет» - практической работы если выполнены все предусмотренные задания по теме, проведен анализ полученных результатов, Владеет методикой исследования. «Не зачет» - практической работы если не выполнены или выполнены неправильно задания лабораторно-практических занятий, и / или нет анализа результатов работы, и/ или не владеет методикой исследования.	+	+	+
2.	Промежуточное тестирование (Т)	Промежуточное тестирование предназначено для текущего контроля знаний студентов в течение семестра	Тесты на образовательной платформе Moodle. sdo.agatu.ru	Критерии оценки: 100-80 % правильных ответов – отлично; 79-50% правильных ответов – хорошо; 49- 20% правильных ответов – удовлетворительно Менее 20% правильных ответов – неудовлетворительно.	+	-	-
3.	Экзамен (Э)	Экзамен по дисциплине преследует цель оценить работу студента за семестр, полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение	Вопросы для подготовки к экзамену	Оценки "отлично" заслуживает студент, выполнивший и защитивший все практические работы, промежуточные тестирования, обнаруживший 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 в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала. Оценки "хорошо" заслуживает студент, выполнивший и защитивший все работы, промежуточные тестирования, 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	+	+	+

		<p>синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p>	<p>их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, выполнивший и защитивший все практические работы, промежуточные тестирования, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, 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.</p> <p>Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	---	--	--	--	--

5.2 Критерии сформированности компетенций по дисциплине

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
	Раздел 1.Разработка правовых и нормативных документов в области технического регулирования							
1.1	Цели и задачи дисциплины. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены ТР в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» /Лек/	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	Т	5	0-2	3	4	5
1.2	Изучение методологии разработки технических регламентов Таможенного союза (практические занятия) /Пр/ /	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	ЗПР	5	0-2	3	4	5
1.3	Структура и порядок разработки технического регламента Таможенного союза /Лек//	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	Т	5	0-2	3	4	5
1.4	Методология разработки перечней стандартов, обеспечивающих соблюдение требований технических регламентов /Лек/	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	Т	5	0-2	3	4	5
1.5	Ознакомление с перечнем стандартов, обеспечивающих соблюдение требований ТРТС (практическое занятие) /Пр/	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	ЗПР	5	0-2	3	4	5
1.6	Методология разработки и утверждения национальных стандартов на пищевые продукты /Лек/	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	Т	5	0-2	3	4	5
1.7	Ознакомление с порядком разработки и утверждения национальных стандартов на пищевые продукты /Пр/	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	ЗПР	5	0-2	3	4	5
1.8	Роль таможенного кодекса в разработке нормативных стандартов /Лек/	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	Т	5	0-2	3	4	5
1.9	Изучение нормативных требований Таможенного кодекса /Пр/	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	ЗПР	5	0-2	3	4	5

1.10	Методология разработки и утверждения международных стандартов /Лек/	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	Т	5	0-2	3	4	5
1.11	Изучение структуры, порядка разработки и утверждения международных стандартов /Пр//	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	ЗПР	5	0-2	3	4	5
2	Раздел 2.Разработка нормативных и технических документов на пищевом предприятии							
2.1	Научно-методические подходы к построению системы документов в области стандартизации пищевых продуктов /Лек	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	Т	5	0-2	3	4	5
2.2.	Изучение функциональных характеристик службы стандартизации /Пр/ /	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	ЗПР	5	0-2	3	4	5
2.3	Методология разработки и утверждения ТУ на молочные продукты /Лек/	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	Т	5	0-2	3	4	5
2.4	Изучение порядка разработки технологический инструкций по производству молочных продуктов /Пр	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	ЗПР	5	0-2	3	4	5
2.5	Методология разработки и утверждения ТИ на молочные продукта /Лек	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	Т	5	0-2	3	4	5
2.6	Изучение порядка разработки технологический инструкций по производству молочных продуктов /Пр	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	ЗПР	5	0-2	3	4	5
2.7	Разработка технических условий и технологической инструкции на новый вид молочной продукции, подготовка документа, оформление, подготовка к публичной защите /Ср/	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	Т		0-2	3	4	5
2.8	Текущий контроль /КЭ/	УК-2.1 УК - 2.2 УК- 2.3 УК-2.4	Т	5	0-2	3	4	5

