

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального
 Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
 высшего образования
 «Арктический государственный агротехнологический университет»
 Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер 5М/24

Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**
 Учебный план g190403_21_12_ТММП(z).plx.plx
 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
 Квалификация **Магистр**
 Форма обучения **заочная**
 Общая трудоемкость/зет **2 ЗЕТ**


Часов по учебному плану	72	Виды контроля на курсах: зачеты 2
в том числе:		
аудиторные занятия	12	
самостоятельная работа	56	
часов на контроль	4	

Распределение часов дисциплины по курсам


Курс	2		Итого	
	УП	РП		
Лекции	6	6	6	6
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	56	56	56	56
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

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.

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.с.-х.н., ст.преп, Сидоров А.А. _____ 

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. _____ 

Зав.профилирующей кафедрой
_____ /_____ /

Протокол заседания кафедры от _____ 2021 г. № _____

Председатель МК факультета
_____ /Захарова Л.Н./ 

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

Декан агротехнологического факультета
_____ /Сидоров А.А./ 

17 мая 2022 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК А.Г. Черкашина Черкашина А.Г.
Протокол №8 «15» июня 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. П.А. Гоголев

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)

Целью изучения дисциплины является формирование у магистрантов знаний и представлений в области стандартизации и оценки соответствия молочных продуктов требованиям федеральных законов, национальных технических регламентов, регламентов Таможенного союза, соглашений ВТО и различных подзаконных актов.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации;
- ознакомление с основными целями, понятиями, принципами и объектами в области технического
- изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия;
- приобретение умений управления качеством продукции на основе процедур подтверждения соответствия.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ПК-2.2: Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Знать:

знать на удовлетворительном уровне стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения

Уметь:

уметь проводить стандартные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения

Владеть:

владеть на удовлетворительном уровне стандартными и сертификационными испытаниями при производстве продуктов питания животного происхождения

ПК-2.3: Производит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Знать:

знать на удовлетворительном уровне оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

Уметь:

уметь проводить минимальную оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения минимальным требованиям проектной документации

Владеть:

владеть минимальной оценкой соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения минимальным требованиям проектной документации

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного
2.1.2	оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации
2.2	Уметь:
2.2.1	проводить стандартные испытания при производстве продуктов питания животного
2.2.2	проводить минимальную оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения минимальным требованиям проектной документации
2.3	Владеть:
2.3.1	стандартными и сертификационными испытаниями при производстве продуктов питания животного происхождения;
2.3.2	оценкой соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения всем требованиям проектной документации

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП: ФТД

3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
3.2.2	Технология национальных молочных продуктов
3.2.3	Технология переработки вторичного сырья
3.2.4	Технология продуктов функционального назначения на молочной основе
3.2.5	Проектирование нормативной и технической документации на молочные продукты
3.2.6	Системный менеджмент качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения
3.2.7	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	6	6	6	6
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	56	56	56	56
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

2 ЗЕТ

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	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии)
	Раздел 1.«Стандартизация в пищевой промышленности»					
1.1	Цель и задачи дисциплины. Стандартизация в пищевой промышленности /Лек/	2	0	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
1.2	Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» /лек/ /Лек/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
1.3	Документы по стандартизации /пр/ /Пр/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
1.4	Правовые основы стандартизации и оценки соответствия в РФ и Таможенном Союзе /Ср/	2	6	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
	Раздел 2.«Стандартизация молока и молочных продуктов»					
2.1	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» /лек/ /Лек/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.2	Основные понятия и их определения Технического регламента Таможенного союза /лек/ /Лек/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	

2.3	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» /пр/ /Пр/	2	0,5	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.4	Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» /пр/ /Пр/	2	0,5	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.5	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» /Пр/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.6	Национальные и межгосударственные стандарты на молочные продукты /Ср/	2	20	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.7	Требования к первичной обработке, транспортированию, хранению и к организации производственного контроля /Пр/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.8	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» /Лек/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.9	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» /Ср/	2	10	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.10	Требования Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» /Ср/	2	10	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
2.11	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» /Ср/	2	10	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
	Раздел 3. «Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза»					
3.1	Оценка соответствия молока и молочной продукции /Лек/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
3.2	Установления соответствия молока и молочной продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза /Лек/	2	1	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
3.3	Установления соответствия наименований молока и молочной продукции/Пр/	2	0,5	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
3.4	Установления соответствия путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей /Пр/	2	0,5	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
3.5	Соответствие безопасности молока и молочной продукции по физико- химическим показателям /Пр/	2	0,5	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	
3.6	Соответствие безопасности молока и молочной продукции по микробиологическим показателям /Пр/	2	0,5	ПК-2.2 ПК - 2.3	Л 1.1., Л 1.2., Л 1.3.	

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)			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л.1	Лифиц И. М.	Стандартизация, метрология и сертификация: учебник	М.: Юрайт-Издат, 2005
Л.2	Личко Н. М., Елисеева Л. Г.	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"	Москва: ДеЛи плюс, 2013
7.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Сергеев, А.Г.	Метрология, стандартизация, сертификация: Учеб. пособие для вузов	М.: Логос, 2003
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства			

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

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

№ 1.226. Учебная аудитория. Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций.
Кабинет № 1.226-58,5 м²
Оборудование:
1. Ноутбук AserAspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1\46GHz) – 1 шт.,
2. Мультимед. интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.,
3. Экран – 1 шт.,
4. Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы.
Учебная мебель:
Стол 2-х местный – 17 шт., стул -51 шт., стол для преподавателя -1 шт., стул -1шт.
Программное обеспечение:
Windows 7 Professional OEM
Ауд.№2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет
Кабинет № 54 – 78,0 м²
Оборудование:
Системный блок Corequadq6600, 4gbram, 160gb - 1шт.;
Монитор benqg900wa -1 шт
Системный блок Deponeoncore2duoe8300, 2gbram, hdd 160gb - 8 шт.;
Монитор lgw1934s - 8 шт.;
4 тонких клиента Eltextc-50.
Учебная мебель:
Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23.
Программное обеспечение:
Бесплатная операционная система Calculate Linux;
LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)

Агротехнологический факультет
Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов
Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология молочных продуктов
Квалификация выпускника магистр
Форма обучения - очная/заочная
Общая трудоемкость / ЗЕТ 72 / 2_

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 доцент кафедры ПТИП Занданова Т.Н.

Фонд оценочных средств одобрено на заседании кафедры пищевых технологий и индустрии питания, протокол №49 от «04» апреля 2022

Зав. кафедрой ПТИП Гоголева П.А. _____

Председатель МК факультета Захарова Л.Н. _____

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

Декан агротехнологического факультета Сидоров А.А. _____

17 мая 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение.
2. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы.
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
 - 2.2. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.
 - 2.3. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.
 - 2.4. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.
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.
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины Теоретические основы организации научно-исследовательской работы, представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

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

Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения (ИД) компетенции
1	2	3
<i>профессиональные</i>	ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых продуктов питания животного происхождения	ПК2.2 - Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		ПК 2.3. Производит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации

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)
1	2	3	4
ПК-2.	ПК 2.2	Знать: имеет представление о стандартных и сертификационных испытаниях при производстве продуктов питания животного происхождения Уметь: Применять нормативные документы по стандартизации пищевой продукции для контроля качества сырья и готовой продукции Владеть навыками: работы с нормативными документами по стандартизации молочной продукции и сертификации производства	Текущий контроль Защита практических работ тестирование. Промежуточная аттестация зачет
	ПК 2.3.	Знать: Иметь представление об оценке соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации Уметь: Работать с нормативной документацией по соответствия опытных партий новых видов	

	<p>продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации</p> <p>Владеть навыками: работы с нормативными документами по оценке соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения минимальным требованиям проектной 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
ПК-2		
Не освоены	незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)	дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;	
Знать:	Имеет фрагментарные знания о стандартных и сертификационных испытаниях при производстве молочных продуктов, об оценке соответствия опытных партий новых видов продуктов молочной продукции	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)
Уметь:	Фрагментарные умения по формулировке задач для проведения стандартных испытаний новых молочных продуктов, в выборе схем декларирования продукции	
Владеть:	Навыками работы с нормативными документами по стандартизации молочной продукции	
Уровень 2 (продвинутый)	позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;	
Знать:	Имеет типовые представления о стандартных и сертификационных испытаниях при производстве молочных продуктов, об оценке соответствия опытных партий новых видов продуктов молочной продукции	90 – 76 Хорошо (зачтено)
Уметь:	Типовые умения по формулировке задач для проведения стандартных испытаний новых молочных продуктов, в выборе схем декларирования продукции	
Владеть:	Типовые навыки работы с нормативными документами по стандартизации молочной продукции	
Уровень 3 (высокий)	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;	
Знать:	имеет представление о стандартных и сертификационных испытаниях при производстве молочных продуктов, об оценке соответствия опытных партий новых видов продуктов молочной продукции	100 – 91 Отлично (зачтено)
Уметь:	Формулировать задачи для проведения стандартных испытаний новых молочных продуктов, ориентироваться в выборе схем декларирования продукции	
Владеть:	навыками работы с нормативными документами по стандартизации молочной продукции	

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

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-2

Типовые задания для текущего контроля

1. Совокупность свойств продукции, обуславливающих её пригодность для удовлетворения определенных потребностей называется _____ (ответ: *качество*).
2. Какими методами определяется качество пищевых продуктов? (ответ: *органолептическим, измерительным*).
3. Средняя проба для исследования качества продукта это- _____ (ответ: *образец продукции из разных мест упаковки*).
4. Документ подтверждения соответствия качества товара это - _____ (ответ: *сертификат*).
5. Правила сертификации товаров разрабатываются _____ (ответ: *Госстандартом России*) и утверждаются - _____ (ответ: *Законом РФ*).
6. Перечислите факторы, сохраняющие качество продовольственных товаров _____, _____, _____, _____ (ответ: *тара и упаковка, транспортировка, хранение, реализация*).
7. Определение качества товара по внешнему виду, вкусу и запаху называется _____ методом (ответ: *органолептическим*).
8. Сколько основных видов вкуса существует?
А) 3;
Б) 4;
В) 6. (правильный ответ)
9. Физиологический метод определения качества товара относится к _____ (ответ: *лабораторному методу*).
10. Отсутствие одной или нескольких характеристик качества называется- _____ (ответ: *дефектом*).
11. Нормативный документ, устанавливающий требования к качеству конкретной продукции называется _____ (ответ: *технические условия*).
12. Соблюдение всех установленных требований к продукции называется- _____ (ответ: *соответствием*).

13.Срок в течении которого можно использовать продукт называется _____ (ответ: срок годности).

14.Товарный знак, наносимый на упаковку, предназначенный для автоматизированной индексации и учета информации о товаре? (ответ: штрих код)

Вопросы для промежуточной аттестации

1. Цели и задачи дисциплины. Современные нормативные документы по декларированию новой продукции.
2. В каких документах указываются требования к декларированию продукции?
3. От чего зависит выбор типа лаборатории при декларировании готовой продукции?
4. Какие лаборатории имеют право проводить сертификационные испытания?
5. Какие лабораторные испытания проводят при декларировании пищевых продуктов? (ГМО, микробиологическая безопасность, радионуклиды, пестициды, органолептический анализ)
6. Верно ли, что при испытании пищевой продукции выдаются после проведения исследований сроков годности?
7. Верно ли, что каждый производитель продукции сам определяет сроки годности продукции, отталкиваясь от упаковки, добавления консервантов, улучшения культуры производства, модернизации технологических процессов?
8. Расставьте в правильной последовательности этапы оформления протоколов испытания пищевой продукции:
 - Заполняется и подается на рассмотрение специалистам заявка;
 - Определяются нормативы, распространяющиеся на тестируемый продукт;
 - Анализируется техническая документация (либо составляется, при отсутствии);
 - Отбираются образцы для тестов;
 - Заключительная часть – подготовка и выдача документов, при необходимости оформление сертификатов).
9. Как получить протоколы испытаний?
10. Зачем нужен протокол испытаний?
11. Для чего проводят декларирование пищевых продуктов на соответствие требованиям ТР ТС?
12. В каких случаях оформляют сертификаты на товары на основе аналогичных нормативом?
13. В каких случаях проводят декларирование и сертификацию для подтверждения соответствия отечественным стандартам ГОСТ Р?
14. Нужны ли протоколы испытаний при декларировании заявителю?
15. Является отсутствие декларации на продукцию поводом для взыскания со стороны государственных органов, уполномоченных на проведение контроля?
16. В соответствии с каким документов проводят обязательные оценочные процедуры при декларировании новой продукции?
17. Для каких видов деятельности необходимы оценочные процедуры?
18. Верно ли утверждение, что лабораторные исследования необходимы для их дальнейшего декларирования или ветеринарно-санитарной (фитосанитарной) экспертизы.
19. Если оформляется свидетельство о государственной регистрации в какой лаборатории проводится экспертиза?
20. Если требуется декларирование товара, то в какой лаборатории можно проводить испытания?
21. Верно ли утверждение, если оформляется ветеринарный сертификат лабораторные испытания организуются Россельхознадзором?

22. От чего зависят сроки проведения исследований пищевой продукции?
(ответ: тип разрешительного документа, перечень свойств товара, используемые методы исследования)

23. В каких случаях проводится госрегистрация продукции?

а) изделия с ГМО; б) Детская продукция; в) Лечебное питание.

24. Для каких продуктов проводится ветеринарная экспертиза?

а) для необработанного мяса; б) нефасованного мяса; в) для необработанной и нефасованной рыбы.

25. Верно ли утверждение, что декларирование пищевых продуктов проводят для всех продуктов, кроме необработанной нерасфасованной мяса и рыбы, изделий с ГМО, детской продукции, лечебного питания.

26. Верно ли, что первичная обязательная декларация имеет срок годности 3 месяца?

27. Верно ли, что повторная декларация выдается на 5 лет?

28. На протяжении срока действия разрешительного документа испытания продукции проводится в рамках производственного контроля?

29. Верно ли, что при сертификации изделий срок действия протокола ограничен сроками проведения инспекционного контроля, который осуществляется раз в год?

30. Верно ли, что Протокол испытаний продукции выдается заказчику на бумажном и электронном носителе?

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

Промежуточная аттестации проводится в конце 1 семестра и завершает изучение дисциплины в форме зачета.

Проведение промежуточной аттестации и текущего контроля успеваемости студентов проводится с использованием Moodle (sdo.agatu.ru).

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

Справочная таблица процедур оценивания (с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)

№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.	Устный ответ (У) – сообщение по тематике практических занятий	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения .	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. 	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

				Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.			
2.	Зачет (3)	Зачет применяется для оценки работы студента за семестр, системность работы, успеваемость по контрольным работам, защита все практических работ преподавателю.	Своевременная сдача контрольных работ, защита результатов практических работ	"Зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. "Незачтено" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.	+	+	+

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.	Раздел 1. Стандартизация в пищевой промышленности исследования.							
1.1.	Раздел 1 «Стандартизация в пищевой промышленности» /Лек/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.2.	Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» /Лек/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.3.	Документы по стандартизации /Пр/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.4.	Правовые основы стандартизации и оценки соответствия в РФ и Таможенном Союзе /ср/ /	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2	Раздел 2. Стандартизация молока и молочных продуктов							
2.1.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» /лек/ /	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.2.	Основные понятия и их определения Технического регламента Таможенного союза /лек/ /Лек/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.3.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» /Пр/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10

2.4	Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» /Пр/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.5	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» /Пр/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.6	Национальные и межгосударственные стандарты на молочные продукты/ /Ср/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.7	Требования к первичной обработке, транспортированию, хранению и к организации производственного контроля /Пр/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.8	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» /Лек/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.9	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» /Ср/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.10	Требования Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» /Ср/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.11	Требования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» /Ср/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.12	Требования Технического регламента Таможенного союза на масложировую продукцию /Ср/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
Раздел 3. «Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза»								
3.1	Оценка соответствия молока и молочной продукции /Лек/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
3.2	Установления соответствия молока и молочной продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза /Лек/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
3.3	Установления соответствия наименований молока и молочной продукции /Пр/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
3.4	Установления соответствия путем сравнения внешнего вида и органолептических показателей /Пр/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
3.5	Соответствие безопасности молока и молочной продукции по физико- химическим показателям /Пр/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
3.6	Соответствие безопасности молока и молочной продукции по микробиологическим показателям /Пр/	ПК2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
зачет			3	100	0-60	61-75	76-90	91-100

* - У- устный ответ, 3- зачет.