

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
Б1.В.15	Рабочая программа по учебной дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплине

«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень высшего образования

бакалавриат

Форма обучения

очная

Екатеринбург, 2018

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	<i>Доцент, к. с.-х. н</i>	<i>Чеченихина О.С.</i>	
Согласовал:	<i>Председатель учебно-методической комиссии Технологического факультета</i>	<i>Рогозинникова И.В.</i>	<i>№16 от 17.04.2018</i>
Утвердил:	<i>Декан Технологического факультета, к.б.н</i>	<i>Неверова О.П.</i>	<i>№8 от 17.04.2018</i>
Версия: 1.0		КЭ:1	УЭ № _____
Стр 1 из 14			



СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий
 - 4.2 Содержание модулей (разделов) дисциплины
 - 4.3 Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья



Введение

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является составляющей блока вариативных дисциплин и предназначена для формирования профессиональной позиции обучающихся в области управления качеством производства пищевых продуктов.

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование поэтапно следующих компетенций: ПК-1, ПК-28.

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-28 - способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.

Цель изучения дисциплины – изучение фонда нормативных документов по техническому регулированию, санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, продовольственной безопасности в Российской Федерации, по качеству и безопасности пищевых продуктов и другим правовым вопросам, предназначенным для осуществления контроля и поддержания требуемого уровня качества выпускаемой продукции.

Задачи изучения дисциплины:

- обоснование необходимости изучения и широкого использования знаний дисциплины в дальнейшей практической деятельности инженера-технолога перерабатывающей промышленности;
- приобретение практических навыков по осуществлению контроля за соблюдением обязательных требований нормативных документов.

Результаты освоения дисциплины:

знать:

- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- способы защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

уметь:

- использовать нормативную и техническую документацию в производственном процессе;



- готовить документацию по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках.

владеть:

- нормативной и технической документацией;
- способами защиты объектов интеллектуальной собственности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» относится к числу дисциплин вариативной части.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является теоретической и методической базой для изучения дисциплины: «Технология молока и молочных продуктов», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания», «Технохимический контроль молока и молочных продуктов» и формирует компетенции оценки при Государственной итоговой аттестации.

3. Объем дисциплины и виды учебной работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Курс/семестр	
	2/4	
Контактная работа * (всего)	108	
В том числе:		
Лекции	16	
Лабораторные работы (ЛР)	38	
Практические занятия	54	
Самостоятельная работа (всего)	144	
Общая трудоёмкость	час	252
	зач.ед.	7
Вид промежуточной аттестации	экзамен	



*Контактная работа по дисциплине может включать в себя занятия лекционного типа, практические и (или) лабораторные занятия, групповые и индивидуальные консультации и самостоятельную работу обучающихся под руководством преподавателя, в том числе в электронной информационной образовательной среде, а также время, отведенное на промежуточную аттестацию. Часы контактной работы определяются «Положением об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов в ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, утвержденным врио ректора 26 октября 2017 года.

В учебном плане отражена контактная работа только занятий лекционного и практического и (или) лабораторного типа. Иные виды контактной работы планируются в трудоемкость самостоятельной работы, включая контроль.

4. Содержание дисциплины

Понятие о техническом регулировании. Закон РФ «О техническом регулировании». Правовая защита интересов потребителя и государства. Разработка, принятие, применение и исполнение обязательных требований к продукции (услугам). Основные понятия. Принципы технического регулирования. Технические регламенты. Виды технических регламентов. Структура технического регламента. Порядок разработки и применение технических регламентов. Государственный контроль и надзор за соблюдением технических регламентов. Санитарно эпидемиологическое благополучие населения Закон РФ «О санитарно -эпидемиологическом благополучии населения». Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности продукции. Санитарные правила и нормы. Качество и безопасность пищевых продуктов. Оборотоспособность пищевых продуктов в соответствии с Законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов. Регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Перечень органов и служб, осуществляющих государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. В соответствии с Положением «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов». Положение о государственном надзоре и контроле. Плановые и внеплановые проверки. Оформление результатов и меры воздействия за выявленные нарушения. Регистрация новых пищевых продуктов, материалов, изделий. Понятие новой продукции, материалов, изделий. Государственная регистрация новых пищевых продуктов, материалов и изделий в соответствии с Постановлением Правительства РФ №988 от 21.12.2000 г. Государственный реестр пищевых продуктов, материалов и изделий.



Продовольственная безопасность в РФ. Понятие продовольственной безопасности Российской Федерации. Продовольственная независимость РФ. Обязанности исполнительной власти по обеспечению продовольственной безопасности граждан. Основные механизмы обеспечения продовольственной безопасности страны. Закон РФ «О защите прав потребителей». Качество товара. Право потребителя на безопасность товара. Информация о товарах (работах, услугах). Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков. Сроки предъявления потребителем требований в отношении недостатков товара. Замена товара ненадлежащего качества. Сроки удовлетворения отдельных требований потребителя. Дистанционный способ продажи товара. Государственная и общественная защита прав потребителей.

4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий

Очное/ заочное обучение

№ п/п	Наименование модуля дисциплин	Лекции	Лаб. зан.	Практ. зан.	СРС	всего
1.	Модуль 1. «Понятие о техническом регулировании»	4	12	14	30	60
2.	Модуль 2. «Санитарно - эпидемиологическое благополучие населения»	6	12	20	38	76
3.	Модуль 3. «Качество и безопасность пищевых продуктов»	6	14	20	40	80
	Экзамен				36	36
	всего	16	38	54	144	252

4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин

№ п.п	Наименование модуля	Трудо-ёмкость (час.)	Формируемые компетенции	Формы контроля*	Технологии интерактивного обучения**
		очное			
1.	Модуль 1. «Понятие о техническом регулировании»	60	ПК-1, ПК-28	Реферат, устный опрос экзамен	Лекция – дискуссия
2.	Модуль 2. «Санитарно - эпидемиологическое благополучие населения»	76	ПК-1, ПК-28		Лекция – дискуссия



3.	Модуль 3. «Качество и безопасность пищевых продуктов»	80	ПК-1, ПК-28		Лекция – дискуссия
----	---	----	-------------	--	--------------------

4.3 Детализация самостоятельной работы

№ модуля дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы
		очное
Модуль 1. «Понятие о техническом регулировании»	Самоподготовка	10
	Подготовка к реферату	10
	Изучение литературы	10
Модуль 2. «Санитарно - эпидемиологическое благополучие населения»	Самоподготовка	10
	Подготовка к реферату	10
	Изучение литературы	18
Модуль 3. «Качество и безопасность пищевых продуктов»	Самоподготовка	10
	Подготовка к реферату	10
	Изучение литературы	20
	Подготовка к экзамену	36
ИТОГО		144

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1 Методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» для обучающихся технологического факультета по направлению подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. Горелик О.В., Лоретц О.Г. – Екатеринбург, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2017

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС)

Приложение 1 к рабочей программе

6.2. Измерительные средства по контролю знаний студентов, в том числе квалиметрия (балльно-рейтинговая система)

РЕЙТИНГОВАЯ ШКАЛА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование учебной дисциплины: «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»



Группа _____ Преподаватель _____

№	Вид учебной работы	Баллы	Примечание
1	Посещение лекций 1 лекц =1 балл	40	Все лекции
2	Посещение практ. и лабор.занятий 1 л. п=0,5балл	34	Все
3	Промежуточный контроль; -Тестирование	6	Положительная оценка
	Итоговый контроль (экзамен) - полный ответ на все вопросы	20	
	- в ответе есть недостатки	1-15	
	- не здан	0	
	- повторная сдача при положительном ответе	5	
4	Итого	100	
5	Добавление баллов		
	Реферат с защитой и презентацией	5	
	Активная работа на занятии	2	
6	Доклад на занятии	4	с утвержденной темой
7	Научная работа (написание статьи совместно с преподавателем/доклад на молодежной конференции и т.д.	10-15	
8	Вычитание баллов		с утвержденной темой
9	Пропуск лекции	-2	
10	Пропуск практик/лабораторных /семинаров	-5	

Итоговая оценка (выставляется на основании результатов текущего, промежуточного и аттестационного контроля):

86–100 баллов – «отлично»;

71–85 баллов – «хорошо»;

55–70 баллов – «удовлетворительно»;

1–54 балла – «неудовлетворительно».

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:

а) основная литература:

1 Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71771>



2 Пряничникова Н.С., Макеева И.А., Стратонова Н.В., Белякова З.Ю., Смирнова Ж.И., Лемех Н.Р. - Органические молочные продукты. Краткий аналитический обзор в области законодательства и интеллектуальной собственности// Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания - 2015г. №1 Ссылка на информационный ресурс: <https://e.lanbook.com/reader/journalArticle/164828/#1>

б) дополнительная литература:

1 Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/395>

2 Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Манжесов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 536 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90673>.

3 Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции. Учебник для бакалавров/ Под общ. ред. В.И. Манжесова. – СПб.: Троицкий мост, 2012.- 536 с.

4 Нормативные документы по производству и экспертизе мяса : справочное издание/Составитель В.М.Сахно// Биология, Ветеринария, Прогресс.2014. № 29(6/2014).596 с.

5 Тамахина, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Я. Тамахина, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 320 с. Ссылка на информационный ресурс: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56609

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

А) Интернет-ресурсы библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
- электронные библиотечные системы:
 - ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>,
 - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>;
 - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>;
 - ЭБС «Рукопт» - Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/search>
- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ» и «Polpred.com».
- электронно-библиотечная система Web «Ирбис»;
- научная электронная библиотека диссертаций и авторефератов: <http://dissercat.com>

Б) Справочная правовая система «Консультант Плюс»

В) Научная поисковая система – Science Tehnology

Г) Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации -
<http://mcsx.ru>

Д) Специализированные профессиональные база данных:



<http://www.gost.ru> Официальный сайт Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии.

<http://www.iso9000.ru> Ресурс «ISO 9000 Современный менеджмент качества».

<http://www.stq.ru> Редакционно-информационное агентство "Стандарты и качество". Средство массовой информации, посвященное проблемам в области стандартизации и качества в разных отраслях промышленности

<http://www.vniiki.ru> Всероссийский научно-исследовательский институт классификации, терминологии и информации по стандартизации и качеству

<http://uralgost.ru> Уральское объединение по сертификации «Уралгост»

<http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для того, чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой в электронном варианте на платформе MOODLE или сайте университета.

Успешное освоение дисциплины предполагает следующие действия:

- выяснение того, какая учебно-методическая литература имеется в библиотеке (получить её на руки), и в электронном варианте;
- сразу же после каждой лекции и практического занятия «просматривать» конспекты лекций и выполненные задания – это позволит закрепить и усвоить материал;
- не откладывать до последнего подготовку отчета о самостоятельной работе, имея в виду, что самостоятельная тематика войдет в число контрольных вопросов к экзамену.

При подготовке к экзамену, необходимо разобраться – за счет каких источников будут «закрыты» все контрольные вопросы: лекционные и практические материалы, отчет о самостоятельной работе, учебная литература.

При подготовке студентов к тестированию необходимо тщательно изучить конспект лекций по соответствующим темам, а также материал, изложенный в основной литературе.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к зачету), ответы на которые позволят студенту систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем



Для формирования основ профессиональных и универсальных компетенций у студентов в процессе изучения дисциплины «Управление качеством и сертификация пищевых производств» применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от уровня учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом на самостоятельную работу обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются **следующие информационные технологии обучения:**

- При проведении лекции используются презентации материала в программе Microsoft Office (PowerPoint), выход на профессиональные сайты, использование видеоматериалов различных интернет-ресурсов.

- **Практические занятия** по дисциплине проводятся с использованием платформы MOODLE (методические материалы), Справочной правовой системы «Консультант Плюс».

Практические и лабораторные занятия по дисциплине проводятся с использованием бумажных вариантов годовых отчетов служб управления персоналом предприятий и организаций различных форм собственности.

В процессе изучения принципов составления документации *учебными целями* являются первичное восприятие учебной информации о теоретических основах и принципах работы с прикладными программными пакетами, ее усвоение, запоминание, а также структурирование полученных знаний и развитие интеллектуальных умений ориентированных на способы деятельности репродуктивного характера. Посредством использования этих интеллектуальных умений достигаются навыки использования ранее усвоенного материала в новых ситуациях, применение абстрактного знания в конкретных ситуациях.

Для достижения этих целей используются в основном традиционные **информативно-развивающие** технологии обучения с учетом различного сочетания **пассивных форм** (лекция, лабораторное занятие, практическое занятие, консультация, самостоятельная работа) и **репродуктивных методов обучения** (повествовательное изложение учебной информации, объяснительно - иллюстративное изложение, чтение информативных текстов) и **лабораторно - практических методов** обучения (упражнение, инструктаж, проектно - организованная работа, организация профессионально-ориентированной учебной работы обучающегося).

Для организации учебного процесса используется программное обеспечение, обновляемое согласно лицензионным соглашениям.

Программное обеспечение:

- Базовый пакет для сертифицированной ОС Windows XP Professional.
- Лицензия Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition

**Информационные справочные системы:**

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
- База данных АГРОС - режим доступа:
<http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>.

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №13	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, места для сидения	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.
Помещение для самостоятельной работы: аудитория № 5104 и №5208, №12	Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г.

12. Особенности обучения студентов с различными нозологиями:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);



- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;

- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;

- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активирующие различные виды памяти;

- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;

- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:

- наглядность;

- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;

- разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.

Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;

- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален.

Искусственная освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета).

- индивидуальные беседы;

- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с



ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы обучающихся с ОВЗ и инвалидов осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
Технологический факультет
Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

**Б1.В.15 ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ В
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

по направлению подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
ОЧНАЯ

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Реферат, устный опрос экзамен	Экзамен
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия		

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2. Требования к результатам освоения производственной практики: технологическая практика

Планируемые результаты освоения компетенции	компетенция не сформирована	пороговый уровень	базовый уровень	повышенный уровень
ПК- 1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе				
Знать: оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий	Фрагментарные представления об оформлении документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий	Неполные представления об оформлении документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления об оформлении документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий	Сформированные систематические представления об оформлении документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий
Уметь: использовать нормативную и техническую документацию в производственном процессе	Фрагментарное использование умений использовать нормативную и техническую документацию в	Несистематическое использование умений использовать нормативную и техническую документацию в	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении использовать нормативную и техническую	Сформированное использование умений использовать нормативную и техническую документацию в

	производственном процессе	производственном процессе	документацию в производственном процессе	производственном процессе
Владеть: нормативной и технической документацией	Отсутствие владения нормативной и технической документацией	Фрагментарное владение нормативной и технической документацией	В целом успешное, но несистематическое владение нормативной и технической документацией	Успешное и систематическое владение нормативной и технической документацией
ПК-28 способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия				
Знать: способы защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	Фрагментарные представления о способах защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	Неполные представления о способах защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о способах защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	Сформированные систематические представления о способах защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия
Уметь: готовить документацию по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках	Фрагментарное использование умений готовить документацию по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках	Несистематическое использование умений готовить документацию по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении готовить документацию по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках	Сформированное использование умений готовить документацию по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках
Владеть: способами защиты объектов интеллектуальной собственности	Отсутствие владения способами защиты объектов интеллектуальной собственности	Фрагментарное владение способами защиты объектов интеллектуальной собственности	В целом успешное, но несистематическое владение способами защиты объектов интеллектуальной собственности	Успешное и систематическое владение способами защиты объектов интеллектуальной собственности

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И КЛЮЧИ (ОТВЕТЫ) К КОНТРОЛЬНЫМ ЗАДАНИЯМ, МАТЕРИАЛАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
Б1.В.15 ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

3.1 Реферат

Реферат - публичное сообщение, представляющие собой развернутое изложение определенной темы, вопроса программы. Доклад может быть представлен различными участниками процесса обучения: преподавателем, приглашенным экспертом, студентом, группой студентов.

Рекомендуемые тематики рефератов:

1. Реализация закона «О техническом регулировании».
2. Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов (Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов).
3. Сроки удовлетворения отдельных требований потребителя. (Закон о защите прав потребителей).
4. Государственная и общественная защита прав потребителя.
5. Правовые основы санитарно-эпидемиологического благополучия населения в РФ.
6. Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности ввозимой продукции на территорию РФ.
7. Реализация закона «О защите прав потребителей».
8. Юридическое обеспечение интересов и прав потребителей.
9. Сертификация как средство регулирования безопасности товаров, ее сущность и содержание.
10. Потребительские свойства товаров, классификация их показателей
11. Безопасность товаров (понятие, виды, сущность, показатели. Мероприятия по снижению безопасности изделий).
12. Реализация конституционного права граждан РФ на благоприятную окружающую среду.
13. Государственный контроль и надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
14. Информация о товарах для потребителя (законодательная, нормативная база).

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Исследовательские методы обучения - организация обучения на основе поисковой, познавательной деятельности студентов путем постановки преподавателем познавательных и практических задач, требующих самостоятельного творческого решения. Сущность исследовательского метода обучения обусловлена его функциями. Метод организует творческий поиск и применение знаний, является условием формирования интереса, потребности в творческой деятельности, в самообразовании. Основная идея исследовательского метода обучения заключается в использовании научного подхода к решению той или иной учебной задачи. Работа студентов в этом случае строится по логике проведения классического научного исследования с использованием всех научно-исследовательских методов и приемов, характерных для деятельности ученых.

Критерии оценки реферата

Оценка **«отлично»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на нормативно-правовые акты, примеры из судебной практики, мнения известных учёных в данной области. Студент работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на нормативно-правовые акты, примеры из судебной практики, мнения известных учёных в данной области.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не ссылаясь на мнения учёных, не трактовал нормативно-правовые акты, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

3.2 Устный опрос

Устный опрос позволяет оценить знания кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки, выявить детали, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий.

Вопросы к устному опросу

1. Укажите три области правового регулирования ФЗ «О техническом регулировании».
2. Перечислите объекты технического регулирования.
 1. Перечислите субъекты технического регулирования.
 2. Укажите два вида технических регламентов (ТР).
 3. Расскажите о порядке разработки и применении технических регламентов.
 4. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к безопасности продукции.
 5. Какие органы осуществляют регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Функции этих органов
 6. Перечислите органы и службы, осуществляющие государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии.
 7. Дайте понятие новой продукции, материалов, изделий. Критерии оценки новизны.
 8. Что вы понимаете под продовольственной независимостью РФ.
 9. В чем заключается право потребителя на безопасность товара.
 10. Перечислите предусмотренные законом сроки удовлетворения отдельных требований потребителя.

11. Что представляет собой дистанционный способ продажи товара.
12. Укажите организации осуществляющие государственную и общественную защиту прав потребителей.

Критерии оценки устного ответа

«отлично»	Студент показал отличные знания основных положений, легко оперирует понятиями. Ответ построен логически правильно. Владеет большим объёмом информации по заданным вопросам. Владеет числовыми данными. Свободно отвечает на дополнительные вопросы и поддерживает беседу.
«хорошо»	Студент показал хорошие знания основных положений легко оперирует понятиями. Ответ построен логически правильно. Владеет необходимым объёмом информации по заданным вопросам. Владеет некоторыми числовыми данными. Поддерживает беседу.
«удовлетворительно»	Студент показал посредственные знания основных положений учебной дисциплины, с трудом владеет понятиями. Ответ построен не логически. Владеет небольшим объёмом информации по заданным вопросам. Поддерживает беседу.
«не удовлетворительно»	При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях по заданным вопросам. Ответ построен не логически. Не владеет необходимым объёмом информации по заданным вопросам. На дополнительные вопросы не отвечает. Беседу не поддерживает.

3.3 Экзамен

В соответствии с учебным планом Университета промежуточная аттестация по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» проводится в форме экзамена.

Вопросы к экзамену по дисциплине

ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. Потребительские свойства товаров, классификация их показателей.
2. Экологическая политика Правительства РФ при выпуске ввозимой продукции на территорию России.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности ввозимой продукции.
4. Требования к обеспечению качества при хранении и перевозках, продукции.
5. Требования к утилизации или уничтожению продукции.
6. Безопасность условий реализации пищевых продуктов животного и растительного происхождения в розничной торговле.
7. Безопасность условий реализации пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках.
8. Безопасность в ветеринарном отношении пищевых продуктов животного происхождения.
9. Контроль за уничтожением некачественного товара.
10. Уголовная ответственность за безопасность продукции.
11. Гражданская ответственность за безопасность продукции.
12. Порядок проведения сертификации продукции в РФ.
13. Правила сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

14. Порядок сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. Продукты разрешены к ввозу на территорию РФ
16. Продукты запрещены к ввозу на территорию РФ
17. Действия владельца опасных пищевых продуктов
18. Государственные меры по обеспечению прав на благоприятную окружающую среду.
19. Цели принятия технических регламентов
20. Виды технических регламентов.
21. Порядок разработки технического регламента.
22. Формы подтверждения соответствия.
23. Добровольное подтверждение соответствия.
24. Обязательное подтверждение соответствия.
25. Декларация о соответствии.

Критерий оценки экзамена

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	«отлично» выставляется обучающемуся, если он в полном объеме усвоил материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса, использует в ответе материал разнообразных источников и др.	Повышенный уровень

Хорошо	«хорошо» выставляется обучающемуся, если он в полном объеме освоил материал, грамотно и по существу излагает его, допускает не существенные неточности в ответе на вопрос	Базовый уровень
Удовлетворительно	«удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он освоил основные вопросы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала;	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)
Неудовлетворительно	«неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки	Компетенция не сформирована

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение аттестационного испытания.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, тестирования, круглый стол, решение задач, творческие задания, деловая игра);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО в форме предусмотренной учебным планом.

Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма определяется кафедрой (устный – по билетам, либо путем собеседования по вопросам; письменная работа, тестирование и др.). Оценка по результатам экзамена –

«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (оценка по результатам зачета – «зачтено» или «не зачтено»).

Каждая компетенция (или ее часть) проверяется теоретическими вопросами, позволяющими оценить уровень освоения обучающимися знаний и практическими заданиями, выявляющими степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.