

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 15.02.2024 16:48:25

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a5ee300c70119bc545ea11dc165a

## Аннотация к рабочей программе

### Дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности, управление производством»

**Цель преподавания дисциплины** является обучение студентов основам законодательства в области пищевой промышленности, метрологического обеспечения современной науки и техники и основным понятиям в области стандартизации.

#### **Задачи изучения дисциплины**

- обучить студентов современным средствам и методам технических измерений

#### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

ОК-4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

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

ПК-8 – способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты

ПК-22 – способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий

#### **Разделы дисциплины**

Основные нормативные документы, регламентирующие производство пищевой продукции.

Основные понятия и определения современной метрологии.

Погрешности измерений.

Обработка результатов измерений.

Средства измерений.

Меры, измерительные приборы, измерительные преобразователи, измерительные информационные системы.

Методы измерений физических величин.

Измерение электрических, магнитных и неэлектрических величин.

Цели и задачи стандартизации.

## **Аннотация к рабочей программе**

### **Дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»**

**Целью преподавания дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»** является формирование навыка работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использование в профессиональной деятельности.

#### **Задачи изучения дисциплины**

- освоение общих понятий, целей, задач, стандартизации и
- овладение современными методами, методиками, используемыми в профессиональной деятельности;
- ознакомление с вопросами подтверждения соответствия, как одному из важнейших факторов, позволяющих подтверждать соответствие произведенной продукции требованиям стандартов и других нормативных документов, а также способствующих выходу отечественной продукции и услуг на мировой рынок;
- изучение основных правил стандартизации, требований и норм, нормативных и технических документов;
- применение основных правил стандартизации, требований и норм, нормативных и технических документов в практической деятельности;
- овладение вопросами современного состояния системы подтверждения соответствия в РФ, в международной практике, знание нормативной документации по стандартизации в РФ и умение применять их на практике.

#### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины**

- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
- способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22).

#### **Разделы дисциплины**

- Теоретические основы стандартизации пищевой промышленности
- Национальная система стандартизации России
- Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности
- Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта
- Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин
- Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока

Стандартизация рыбы и рыбных продуктов

Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета  
государственного управления  
и международных отношений

И.В. Минакова  
« 31 » 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности**  
(наименование дисциплины)

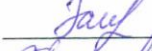

направление подготовки (специальность) 19.03.03  
(цифр согласно ФГОС)  
«Продукты питания животного происхождения»  
(и наименование направления подготовки (специальности))  
«Технология производства мясных и молочных продуктов»  
(наименование профиля, специализации или магистерской программы)  
форма обучения очная  
(очная, очно-заочная, заочная)

Курс - 2017 г

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения») и на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № 5 «30» января 2017 г.

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров « 31 » августа 2017 г. протокол №1

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ \_\_\_\_\_  Э.А. Пьяникова

Разработчик программы к.т.н., доцент \_\_\_\_\_  М.А. Заикина  
к.т.н., доцент \_\_\_\_\_  Э.А. Пьяникова

Согласовано:

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_  В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 2018 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров, протокол № 18 от 25.06.18  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ \_\_\_\_\_  Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № 4 «26» 03 2018 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров от 19.06.2019 г. протокол № 18  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ \_\_\_\_\_  Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № 17 «19» 06 2020 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертиза товаров 29.06.2020 протокол № 14  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ \_\_\_\_\_  Э.А. Пьяникова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 22 2020 г. на заседании кафедры ТТ и ТТ от 25.06.2021  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой Ольга Ф.А. Пьяшкова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 22 2020 г. на заседании кафедры ТТ и ТТ от 21.06.2022 протокол № 18  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой Ольга Ф.А. Пьяшкова

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_

# **1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

## **1.1 Цель дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является формирование навыка работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использование в профессиональной деятельности.

## **1.2 Задачи дисциплины**

- освоение общих понятий, целей, задач, стандартизации;
- овладение современными методами, методиками, используемыми в профессиональной деятельности;
- ознакомление с вопросами подтверждения соответствия, как одному из важнейших факторов, позволяющих подтверждать соответствие произведенной продукции требованиям стандартов и других нормативных документов, а также способствующих выходу отечественной продукции и услуг на мировой рынок;
- изучение основных правил стандартизации, требований и норм, нормативных и технических документов;
- применение основных правил стандартизации, требований и норм, нормативных и технических документов в практической деятельности;
- овладение вопросами современного состояния системы подтверждения соответствия в РФ, в международной практике, знание нормативной документации по стандартизации в РФ и умение применять их на практике.

## **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Обучающиеся должны **знать:**

- нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;
- основные положения нормативных документов, относящиеся к методам управления качеством в сфере технологии молочных и мясных товаров;
- цели, принципы методов управления качеством и их особенности, основные понятия, процедуры планирования, подготовки и контроля;
- технологические процессы производства продукции как объекты управления;

**уметь:**

- пользоваться нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами производственного процесса;

- применять основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
- анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;
- пользоваться учебной, справочной литературой, специализированной и периодической литературой.
- применять правовую, нормативную, техническую документацию применительно к производственной задаче и редактирования шаблонов;
- вносить изменения в действующую документацию, разрабатывать основные виды документации, регулирующей область подготовки производства;
- организовывать работу по обеспечению документооборота на предприятии путем разработки соответствующих документов;
- работать со стандартами, разрабатывать и вести контрольные карты, разрабатывать процедуры контроля, оценивать эффективность технологических процессов;
- анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия в области качества и безопасности продукции;
- анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления;

**владеть:**

- навыкам работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами производственного процесса;
- навыками анализа, делать правильные выводы о полученных результатах;
- навыками поиска правовых, методических и справочных материалов и шаблонов документов, методикой разработки нормативной, и технической документации в соответствии с поставленной задачей, локальных нормативных технологических и организационных документов;
- навыками формирования фонда нормативных и технических документов в соответствии с областью профессиональной деятельности;
- навыками ведения документооборота на предприятии;
- вопросами оценки и управления опасными факторами, влияющими на безопасность продукции;
- навыками анализа и оценивания информации, процессов и деятельности предприятия в области качества и безопасности продукции;

У обучающихся формируются следующие компетенции:

- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
- способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22).



## 2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» представляет дисциплину с индексом Б1.Б.4 базовых дисциплин учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, изучаемую на 3 курсе в 5 семестре.

## 3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы (з.е), 72 академических часа.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	36,1
в том числе:	
лекции	18
лабораторные занятия	не предусмотрены
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	35,9
Контроль (подготовка к зачету)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего Ат-тКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

## 4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

### 4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Раздел: Теоретические основы	Определение предмета стандартизации как научной

	стандартизации пищевой промышленности	дисциплины. Стандартизация в пищевой промышленности и сельском хозяйстве: прошлое, настоящее и будущее. Добровольный характер применения стандартов.
2	Раздел: Национальная система стандартизации России	Национальная система стандартизации России
3	Раздел: Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности	Стандарт на продукцию вида общие технические условия и технические условия. Технические условия. Технологическая инструкция и рецептура
4	Раздел: Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта	Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта
5	Раздел: Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин	Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин
6	Раздел: Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока	Физико-химические свойства молока. Осмотическое давление и температура замерзания. Буферная емкость. Бактерицидные свойства молока.
7	Раздел: Стандартизация рыбы и рыбных продуктов	Государственные стандарты на виды товарной рыбы и рыбных продуктов. Живая рыба. Охлажденная рыба. Мороженая рыба. Соленая рыба. Требования ГОСТа к упаковке и хранению соленой рыбы.
8	Раздел: Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции	Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Раздел: Теоретические основы стандартизации пищевой промышленности	2	-	1	У-1, МУ-1, МУ-2	Т,1 С2	ОК-4
2	Раздел: Национальная система стандартизации России	2	-	2	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т3, С4	ОК-4
3	Раздел: Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности	4	-	3	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т5, С6	ОК-4, ПК-1
4	Раздел: Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта	2	-	3	У-1, У-2. МУ-1, МУ-2	Т7, С8	ОК-4, ПК-1
5	Раздел: Стандартизация пищевой продук-	2	-	4	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т9, С9	ОК-4, ПК-1

	ции. Стандартизация технологических процессов и машин						
6	Раздел: Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока	2	-	5	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т10, С11, Р12 (10-12 недели)	ПК-1, ПК-6, ПК-8
7	Раздел: Стандартизация рыбы и рыбных продуктов	2	-	5	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т13, С14, Р15	ПК-1, ПК-6, ПК-8
8	Раздел: Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции	2	-	6,7	У-1, У-2, МУ-1, МУ-2	Т16, С17,18	ПК-22

С - собеседование, Т – тест, З - задача

#### 4.2.1 Лабораторные работы и (или) практические занятия

Таблица 4.2.1 - Практические занятия

№	Наименование практической работы	Объем, час
1	2	3
1	Работа №1 Нормативно-правовые акты и их виды	2
2	Работа №2 Изучение нормативных документов в области стандартизации	2
3	Работа №3 Изучение порядка разработки и принятия технического регламента	4
4	Работа №4 Овладение навыками работы с законодательными документами	2
5	Работа №5 Анализ технического регламента и нормативных документов, согласованных с данным техническим регламентом	4
6	Работа №6 Порядок разработки технических условий на пищевую продукцию	2
7	Работа №7 Система ХААСП: порядок разработки и внедрения	2
Итого		18

Таблица 4.3 - Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	2	3	4
1	Раздел: Теоретические основы стандартизации пищевой промышленности	1-2 недели	4
2	Раздел: Национальная система стандартизации России	3-4 недели	4
3	Раздел: Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности	5-6 недели	4
4	Раздел: Маркировка пищевой продукции по требова-	7-8 неде-	4

	ниям стандарта	ля	
5	Раздел: Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин	9 неделя	4
6	Раздел: Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока	10-12 недели	5
7	Раздел: Стандартизация рыбы и рыбных продуктов	13-15 недели	4
8	Раздел: Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции	16-17 недели	6,9
Итого			35,9

## 5 Перечень учебно-методического обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплины пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- путем представления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств;

- путем разработки:
  - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

- вопросов к зачету;

- методических указаний к выполнению практических работ и лабораторных работ и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## 6 Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС и Приказа Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. №301 по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» подготовки реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков студентов. В рамках дисциплины предусмотрены встречи со специалистами торговых предприятий г. Курска. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 25,3% процентов от аудиторных занятий согласно УП.

Таблица 6.1 - Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Раздел: Теоретические основы стандартизации пищевой промышленности	дискуссия	2
2	Раздел: Национальная система стандартизации России	дискуссия	2
3	Работа №3 Изучение порядка разработки и принятия технического регламента	разбор конкретной методики	2
4	Работа №7 Система ХААСП: порядок разработки и внедрения	творческое задание	2
Итого			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован современный научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует профессионально-трудоустройству воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

– целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических и (или) лабораторных занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки (производства), высокого профессионализма ученых (представителей производства), их ответственности за результаты и последствия деятельности для человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки и производства, а также примеры творческого мышления;

– применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (разбор конкретных ситуаций);

– личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);	Правоведение	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности	Государственная итоговая аттестация
способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);	Технология приготовления пищи	Технология приготовления пищи Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции Государственная итоговая аттестация
способностью разрабатывать	Основы законодательства и стандартиза-		Биологическая

нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);	ции в пищевой промышленности Метрология и стандартизация Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	безопасность пищевых систем Научно-исследовательская работа Государственная итоговая аттестация
способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22).	Безопасность жизнедеятельности Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности Экономика и управление производством Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
		Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Государственная итоговая аттестация

*\*Этапы для РПД всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

Этап	Учебный план очной формы обучения/ семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
<i>Начальный</i>	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестры
<i>Основной</i>	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестры
<i>Завершающий</i>	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестры

**\*\*** Если при заполнении таблицы обнаруживается, что один или два этапа не обеспечены дисциплинами практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплины, изучающийся в разных семестрах, - распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрами);
- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, - все дисциплины указать для всех этапов.

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

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-4/ начальный, основной, завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы правовых знаний в различных сферах деятельности;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основы правовых знаний в различных сферах деятельности;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска правовых документов,</li> <li>- навыками ведения документооборота на предприятии.</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы правовых знаний в различных сферах деятельности;</li> <li>- основные положения нормативных документов;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основы правовых знаний в различных сферах деятельности;</li> <li>- применять правовую, нормативную, техническую документацию применительно к производственной задаче</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска правовых, методических и справочных материалов и шаблонов документов, методикой разработки нормативной, и технической документации в соответствии с поставленной задачей, локальных нормативных тех-</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы правовых знаний в различных сферах деятельности;</li> <li>- основные положения нормативных документов, относящиеся к методам управления качеством в сфере технологии молочных и мясных товаров;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять основы правовых знаний в различных сферах деятельности;</li> <li>- применять правовую, нормативную, техническую документацию применительно к производственной задаче и редактирования шаблонов;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска правовых, методических и справочных материалов и шаблонов документов, мето-</li> </ul>



			<p>нологических и организационных документов;</p> <p>- навыками ведения документооборота на предприятии</p>	<p>дикой разработки нормативной, и технической документации в соответствии с поставленной задачей, локальных нормативных технологических и организационных документов;</p> <p>- навыками формирования фонда нормативных и технических документов в соответствии с областью профессиональной деятельности;</p> <p>- навыками ведения документооборота на предприятии</p>
<p>ПК-1 / начальный, основной, завершающий</p>	<p><i>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</i></p> <p><i>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i></p> <p><i>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</i></p>	<p><b>Знать:</b> базовую нормативную документацию, регламенты, ветеринарные нормы</p> <p><b>Уметь:</b> на начальном уровне использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы</p> <p><b>Владеть:</b> минимальными навыками применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм</p>	<p><b>Знать:</b> нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы</p> <p><b>Уметь:</b> использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p><b>Владеть:</b> навыками применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе</p>	<p><b>Знать:</b> нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p><b>Уметь:</b> уверенно использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p><b>Владеть:</b> уверенными навыками применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в произ-</p>

				водственном процессе
ПК-6/ основной, завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b> основную производственную информацию</p> <p><b>Уметь:</b> обрабатывать основную производственную информацию</p> <p><b>Владеть:</b> способностью обрабатывать основную производственную информацию</p>	<p><b>Знать:</b> текущую производственную информацию и анализировать полученные данные</p> <p><b>Уметь:</b> обрабатывать текущую производственную информацию</p> <p><b>Владеть:</b> способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные.</p>	<p><b>Знать:</b> текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;</p> <p><b>Уметь:</b> обрабатывать текущую производственную информацию и анализировать полученные данные.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>
ПК-8/ основной, завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b> основные правила нормативной документации</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать нормативную документацию</p> <p><b>Владеть:</b> способностью разрабатывать нормативную документацию</p>	<p><b>Знать:</b> правила разработки нормативной и технической документации</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать нормативную и техническую документацию</p> <p><b>Владеть:</b> способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию</p>	<p><b>Знать:</b> - правила и методы разработки нормативной и технической документации, технические регламенты</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</p> <p><b>Владеть:</b> способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</p>

ПК-22/ начальный, основной, за- вершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.1.3 РПД</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b> основные способы принятия управленческих решений</p> <p><b>Уметь:</b> на начальном уровне принимать управленческие решения</p> <p><b>Владеть:</b> минимальной способностью принимать управленческие решения</p>	<p><b>Знать:</b> способы и приемы принятия управленческих решений</p> <p><b>Уметь:</b> принимать управленческие решения с учетом производственных условий</p> <p><b>Владеть:</b> способностью принимать управленческие решения</p>	<p><b>Знать:</b> способы и приемы принятия управленческих решений с учетом производственных условий</p> <p><b>Уметь:</b> уверенно принимать управленческие решения с учетом производственных условий</p> <p><b>Владеть:</b> способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий</p>
--	---	--	--	---

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

Таблица 7.3 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее частей)	Технология формирования	Оценочное средство		Описание шкал оценивания
				Наименование	№№ Задания	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел: Теоретические основы стандартизации пищевой промышленности	ОК-4	Лекция, СРС, практическая работа	БТЗ	1-16	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	1-7	
				Сообщение	1-6	
2	Раздел: Национальная система стандартизации России	ОК-4	Лекция, СРС, практическая работа	БТЗ	17-30	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	8-16	
				Сообщение	7-10	
3	Раздел: Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности	ОК-4, ПК-1	Лекция, СРС, практическая работа	БТЗ	31-51	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	17-23	
4	Раздел: Маркировка пищевой продукции по требованиям стан-	ОК-4, ПК-1	Лекция, СРС, практическая работа	БТЗ	51-62	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	24-26	
				Сообщение	11	

	дарта					
5	Раздел: Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин	ОК-4, ПК-1	Лекция, СРС, практическая работа	БТЗ	63-78	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	27-32	
				Сообщение	12	
6	Раздел: Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока	ПК-1, ПК-6, ПК-8	Лекция, СРС, практическая работа	БТЗ	79-115	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	33-38	
				Задачи	1-8	
7	Раздел: Стандартизация рыбы и рыбных продуктов	ПК-1, ПК-6, ПК-8	Лекция, СРС, практическая работа	БТЗ	116-130	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	39-43	
				Задачи	1-2	
8	Раздел: Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции	ПК-22	Лекция, СРС, практическая работа	БТЗ	131-135	Согласно табл. 7.4
				Собеседование	44-52	

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

#### Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 1. «Теоретические основы стандартизации пищевой промышленности»

1. Добровольная сертификация продукции проводится по:
  - а. решению правительства.
  - б. желанию изготовителя.
  - в. заданию контролирующих органов.
  - г. истечению заданного срока.
2. Сертификация продукции проводится с целью установления:
  - а. соответствия принятым стандартам.
  - б. лучшего образца.
  - в. брака.
  - г. значимости выпускаемой продукции.
3. Вся экспортная продукция должна проходить:
  - а. типизацию.
  - б. унификацию.
  - в. сертификацию.
  - г. нормализацию.
4. Различают следующие виды сертификации продукции:

- а. законодательную и исполнительную.
  - б. обязательную и добровольную.
  - в. точную и приближительную.
  - г. корректную и поверхностную.
5. Аттестация производства – это подтверждение:
- а. способности предприятия обеспечивать стабильное качество продукции.
  - б. возможности предприятия производить продукцию.
  - в. возможности предприятия контролировать выпуск продукции.
  - г. способности предприятия реализовывать продукцию.

Задачи по разделу (теме) 6. «Требования Государственного стандарта к молоку и переработке молока». Определить: производительность винтового дежеподъемо-опрокидывателя. Исходные данные: масса дежи емкостью 140 л с тестом  $m = 350$  кг; частота вращения винта  $n = 60$  об/мин; средний диаметр винта  $d = 0,06$  м; шаг винта  $S = 0,02$  м; высота подъема дежи  $h = 2,3$  м; передаточное число механического привода  $i = 16,3$ ; расстояние между осями роликов каретки  $l = 0,3$ ; расстояние от оси подъема до центра тяжести каретки  $R = 0,75$  м.

Вопросы для собеседования по разделу (теме) 4. «Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта».

1. Назовите насосы, не оказывающие существенного воздействия на структуру молока при его перекачивании.
2. Какие факторы при работе центробежных насосов влияют на повышенное пенообразование молока?
3. Какие насосы могут использоваться для дозирования молока и молочных продуктов?
4. Какова допустимая температура молока, перекачиваемого центробежными и роторными насосами?
5. За счет чего повышается эффективность ультрафильтрации молочной сыворотки в системе «Сартокон-2»?

Темы сообщений по разделу (теме) 2: «Национальная система стандартизации России».

1. Концепция национальной системы стандартизации
2. Стандартизация и маркетинг
3. Международная стандартизация
4. Международные и региональные организации по стандартизации

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в форме тестирования (бланкового и/или компьютерного).

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении. В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

#### Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме: При какой экспертизе подтверждается, что производство, применение и реализация новых видов молочной продукции соответствует Государственным правилам и нормам?

- а) ветеринарно-санитарной экспертизе;
- б) санитарно-эпидемиологической экспертизе;
- в) товароведной экспертизе;
- г) гигиенической экспертизе.

Задание в открытой форме: . ... - изготовитель, продавец, исполнитель, обратившийся за проведением работ по сертификации?

- а. исполнитель;
- б. заявитель;
- в. эксперт;
- г. научный сотрудник.

Задание на установление правильной последовательности: Расположите следующие породы древесины в порядке убывающей технологической ценности для получения дыма:

1- бук, 2 -дуб, 3 - береза, 4- ольха

Задание на установление соответствия: Установите соответствие наименованию оборудования определенного действия: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Определение	Наименование
1) Какие белки отсутствуют в молоке?	а. альбумины
2) Какой белок молока свертывается при пастеризации?	б. глобулины
3) Какой белок имеет более высокую молекулярную массу и меньшую растворимость в воде?	в. проламины
4) Какой белок образуется при створаживании молока?	г. казенны.

Компетентностно-ориентированная задача: Сделайте заключение о качестве ультрапастеризованного молока жирностью 1,5%, если при температуре +17°C его плотность составляет 1028 кг/м<sup>3</sup> а на титрование пробы молока пошло 1,8 мл 0,1 н. раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям ГОСТ?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

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

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок исчисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание

1	2	3	4	5
Практическая работа №1. Нормативно-правовые акты и их виды	2	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №2. Изучение нормативных документов в области стандартизации	2	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №3. Изучение порядка разработки и принятия технического регламента	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №4. Овладение навыками работы с законодательными документами	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №5. Анализ технического регламента и нормативных документов, согласованных с данным техническим регламентом	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №6. Порядок разработки технических условий на пищевую продукцию	2	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №7. Система ХААСП: порядок разработки и внедрения	2	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Всего	24		100	

*Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ - 16 заданий (15 вопросов и одна задача).*

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование - 36 баллов.



## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в области вычислительной техники и систем управления / [Текст] : учебное пособие : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки 09.03.01 Информатика и вычислительная техника] / Д. В. Титов, В. Е. Эрастов ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 199 с. - Библиогр.: с. 167–168. - ISBN 978-5-7681-1232-5 : Б. ц.

2. Основы стандартизации, метрологии и сертификации : [Электронный ресурс]. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 447 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117687>.

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

3. Аронов И.З., Рыбакова А.Л., Теркель А.Л. Терминологический словарь по техническому регулированию / [Текст]: Партнеры и конкуренты, 2005. № 6, 7, 9, 10.

4. Баскаков М.И. Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии / [Текст]. – Ростов Н/Д: «Март» 2000 г. – С. 225 с.

5. Васильев Д.А. Лекции по стандартизации пищевых продуктов и пищевого сырья / [Текст]– Ульяновск: УГСХА, 1997 – 2006. – С. 98.

6. Гетманов В.Г. Метрология, стандартизация, сертификация для систем пищевой промышленности. / [Текст] – М.: ДеЛи принт, 2006. – С. 181.

7. Купряков Е.М. Стандартизация и качество промышленной продукции / [Текст]: Учебник для эконом. вузов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Высшая школа. - 304 с.

8. Крылова Г.В. Основы стандартизации, сертификации, метрологии / [Текст]: Учебник для вузов. - М.: Аудит, ЮНИТИ, 2007. - 672 с.

9. Кудряшов Л.С., Гуринович Г.В., Рензьева Т.В. Стандартизация, метрология, сертификация / [Текст]. – М.: ДеЛи принт, 2002. - 302 с.

10. Лифиц И.М. Основы стандартизации, метрологии и управления качеством товаров: Учебник для высших учебных заведений / [Текст]. - М.: ТОО «Люкс-арт», 1994.

11. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник для высших учебных заведений / [Текст]. - М.: «Юрайт», 2007.

### **8.3 Перечень методических указаний**

1. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Электронный ресурс] : методические указания по самостоятельной работе для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост.: М. А. Заикина, Э. А. Пьяникова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 22 с.

2. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Электронный ресурс] : методические указания по самостоятельной работе для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост.: М. А. Заикина, Э. А. Пьяникова. - Электрон. текстовые дан. (363 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 22 с.

#### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

Коллекция видеофильмов, посвященных стандартизации в пищевой промышленности.

#### **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.пф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

#### **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» являются практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На практических занятиях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе занятия студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают: контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»: конспектирование учебной литературы, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: привлечение студентов к творческому процессу на практических и лабораторных занятиях, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных занятий, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать литературу, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе практических занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

**11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень про-**

## **граммного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

MSDN subscriptions: Windows 7 Договор IT000012385  
Договор «Продление подписки Microsoft Imagine Premiumz Software Download 3 года» от 30.03.2018г.

Microsoft Office 2016 Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46», лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал»

Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

## **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и семинарских занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00, Парта ученическая/15,00, Стул ученический/ 29,00, Доска аудиторная, Шкаф-витрина х500 с антресолю и зеркалом 6 шт., Мультимедиа центр: ноутбук ASUSX50VLPMD-T2330/14"/1024Mb/160GB/сумка/проектор infocusIN24 +(39945,45)/1,00, PH-метр PH 410/1,00.

## **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

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

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента

(помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).*

