

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 29.07.2024 13:50:32

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе

Дисциплины «Основы технического регулирования в пищевой промышленности»

Целью изучения дисциплины «Основы технического регулирования в пищевой индустрии» 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

1 Обучение общим понятиям, целям, задачам технического регулирования в пищевой промышленности.

2 Овладение современными методами, методиками, используемыми в профессиональной деятельности.

3 Формирование навыков применения основных правил технического регулирования, требований и норм, нормативных и технических документов в практической деятельности.

4. Изучение основных правил стандартизации, требований и норм, нормативных и технических документов.

5. Получение опыта участия в проектных работах в области 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.

6. Овладение вопросами современного состояния технического регулирования в РФ, в международной практике, знание нормативной документации РФ и умение применять их на практике.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

- УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие;
- УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;
- ОПК-4.1 Обеспечивает контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации.

Разделы дисциплины

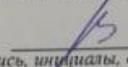
Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности. Национальная система стандартизации России.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

государственного управления и
международных отношений
(наименование ф-та полностью) И.В. Минаикова
(подпись, инициалы, фамилия)

«18» 06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы технического регулирования в пищевой промышленности
*(наименование дисциплины)*ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
*шифр и наименование направления подготовки (специальности)*направленность (профиль) «Организация и управление в производстве
продуктов питания»
*наименование направленности (профиля, специализации)*форма обучения заочная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курс - 2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров №17 «7» июня 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Э.А. Пьяникова

Разработчик программы
к.т.н., доцент _____ М.А. Заикина
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:

Директор научной библиотеки _____ В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол №12 от 01.03.2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол №11 от 16.02.2023 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 03 2024 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол №13 от 27.03.2024 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

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

1.1 Цель дисциплины

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

1 Обучение общим понятиям, целям, задачам технического регулирования в пищевой промышленности.

2 Овладение современными методами, методиками, используемыми в профессиональной деятельности.

3 Формирование навыков применения основных правил технического регулирования, требований и норм, нормативных и технических документов в практической деятельности.

4. Изучение основных правил стандартизации, требований и норм, нормативных и технических документов.

5. Получение опыта участия в проектных работах в области подтверждения соответствия, как одному из важнейших факторов, позволяющих подтвердить соответствие произведенной продукции требованиям стандартов и других нормативных документов, а также способствующих выходу отечественной продукции и услуг на мировой рынок.

6. Овладение вопросами современного состояния технического регулирования в РФ, в международной практике, знание нормативной документации РФ и умение применять их на практике.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

| Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной) | | Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной | Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций |
|--|--|---|---|
| код компетенции | наименование компетенции | | |
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие | Знать: элементарный анализ поставленных задач. Уметь: анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. Владеть (или Иметь опыт деятельности): анализом поставленных задач. |
| УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы | Знать: ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Уметь: в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Владеть (или Иметь опыт деятельности): способностью определять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. |
| ОПК-4 | Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции | ОПК-4.1 Обеспечивает контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации | Знать: методы контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации Уметь: обеспечивать контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации |

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессио-

нальной образовательной программы

Дисциплина «Основы технического регулирования в пищевой индустрии» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направления подготовки, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 3 курсе.

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 3 зачетные единицы (з.е.), 108 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

| | |
|---|------------------|
| Виды учебной работы | Всего, часов |
| Общая трудоемкость дисциплины | 108 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего) | 8 |
| в том числе: | |
| лекции | 4 |
| лабораторные занятия | 0 |
| практические занятия | 4 |
| Самостоятельная работа обучающихся (всего) | 95,9 |
| Контроль (подготовка к экзамену) | 4 |
| Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР) | 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 | Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности | Определение предмета технического регулирования как научной дисциплины. Технического регулирования в пищевой промышленности и сельском хозяйстве: прошлое, настоящее и будущее. Добровольный характер применения стандартов. |
| 2 | Национальная система стандартизации России | Национальная система стандартизации России |

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

| № п/п | 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 | Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности | 2 | - | 1 | У-1, МУ-1, МУ-2 | Т2-9, Р10 | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 |
| 2 | Национальная система стандартизации России | - | - | 2 | У-1, У-2, МУ-1, МУ-2 | Т11-16, Р17 | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 |

К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

| № | Наименование практической работы | Объем, час. |
|-------|---|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Практическая работа №1 Нормативно-правовые акты и их виды | 2 |
| 2 | Практическая работа №2 Изучение нормативных документов в области технического регулирования | 2 |
| Итого | | 4 |

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

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. | Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности | 2 -10 неделя | 48 |
| 2. | Национальная система стандартизации России | 11-17 неделя | 47,9 |
| Итого | | | 95,9 |

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин 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 предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:
 - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
 - тем рефератов;
 - вопросов к зачету;
 - методических указаний к выполнению практических 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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных и общепрофессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с специалистами пищевых предприятий г. Курска и Курской области.

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

| № | Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия) | Используемые интерактивные образовательные технологии | Объем, час. |
|--------|---|---|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Лекция раздела «Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности» | дискуссия | 2 |
| 2 | Практическая работа №2 Изучение нормативных документов в области технического регулирования | разбор конкретной методики | 2 |
| Итого: | | | 4 |

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и 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 общей культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует правовому, экономическому и профессионально-трудовому.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки (производства, экономики, культуры), высокого профессионализма ученых (представителей производства, деятелей культуры), их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки, экономики и производства, а также примеры высокой гражданственности и 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 (командная работа, проектное обучение, разбор конкретных ситуаций, диспуты и др.);

- 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 атте-

станции обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

| Код и наименование компетенции | Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция | | |
|---|---|--|---|
| | начальный | основной | завершающий |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие | Дисперсные пищевые системы | Основы технического регулирования в пищевой промышленности Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции | Учебная технологическая практика |
| УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы | Правоведение | Основы технического регулирования в пищевой промышленности | Производственные системы обеспечения качества продуктов питания |
| ОПК-4.1 Обеспечивает контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации | Основы технического регулирования в пищевой промышленности Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | | Производственная организационно-управленческая практика |

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 (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной) | Критерии и шкала оценивания компетенций | | |
|--|--|---|--------------------------------|-----------------------------|
| | | Пороговый уровень («удовлетворительно») | Продвинутый уровень («хорошо») | Высокий уровень («отлично») |
| | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|--|---|---|---|
| УК-1/ начальный, основной, за- вершающий | УК 1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие | Знать: - элементарный анализ поставленных задач. Уметь: - элементарно анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - простейшим анализом поставленных задач. | Знать: Грамотно анализировать поставленные задачи. Уметь: - анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - анализом поставленных задач. | Знать: - всесторонний анализ задач, выделяя их базовые составляющие. Уметь: - всесторонне анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - в совершенстве анализом поставленных задач. |
| УК-2/ начальный, основной, за- вершающий | УК 2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы | Знать: - наиболее простые ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Уметь: - применяет наиболее простые способы, в рамках поставленных задач, определения имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - определяет некоторые ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. | Знать: - в необходимом объеме имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Уметь: - в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Владеть (или Иметь опыт деятельности): - определяет ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. | Знать: - в полном объеме имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Уметь: - в совершенстве в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Владеть (или Иметь опыт деятельности): - успешно определяет ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. |
| ОПК-4/ основной, за- вершающий | ОПК4.1 Обеспечивает контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной | Знать: - некоторые методы контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации Уметь: | Знать: - контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации. Уметь: | Знать: - в совершенстве контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации. Уметь: |

| Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1) | Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закреплённые за дисциплиной) | Критерии и шкала оценивания компетенций | | |
|---|--|---|---|---|
| | | Пороговый уровень («удовлетворительно») | Продвинутый уровень («хорошо») | Высокий уровень («отлично») |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | документации | - использовать на пороговом уровне контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - некоторыми навыками использования контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации. | - применять контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками использования контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации. | - успешно использовать контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации процессе. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - всесторонними навыками применения контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации |

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Технология формирования | Оценочные средства | | Описание шкал оценивания |
|-------|--|---|----------------------------------|-----------------------|-------------|--------------------------|
| | | | | наименование | №№ заданий | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 | Лекция, СРС, практическая работа | БТЗ Темы рефератов | 1-50 1-5 | Согласно табл.7.2 |
| 2 | Национальная си- | УК-1.1, | Лекция, | БТЗ | 51-100 | Согласно |

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Технология формирования | Оценочные средства | | Описание шкал оценивания |
|-------|----------------------------|---|--------------------------|--------------------|------------|--------------------------|
| | | | | наименование | №№ заданий | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | тема стандартизации России | УК-2.4, ОПК-4.1 | СРС, практическая работа | Темы рефератов | 6-11 | табл.7.2 |

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 технического регулирования пищевой промышленности»

1. Осуществляется этот переход к новой системе стандартизации, с принятием закона «О техническом регулировании». Во второй этап реформирования системы стандартизации входило:

а. окончание формирования национальной системы стандартизации, базирующейся на национальных стандартах добровольного применения;

б. преобразование государственной системы стандартизации (ГСС) в национальную систему стандартизации (НСС);

в. существование Государственной системы стандартизации (ГСС), функционирующей к моменту принятия названного закона;

2. Техническое законодательство, являясь правовой основой ГСС, по существу, представляло собой совокупность регламентов. Регламентами 2-го уровня являлись:

а. государственные и межгосударственные стандарты (далее — государственные стандарты), содержащие обязательные требования; правила по стандартизации, метрологии, сертификации; общероссийские классификаторы.

б. стандартами, сфера применения которых ограничена определенной отраслью народного хозяйства — отраслевыми стандартами (ОСТ) или сферой деятельности — стандартами научно-технических и инженерных обществ (СТО).

Темы рефератов

1. Концепция национальной системы стандартизации
2. Стандартизация и маркетинг
3. Международная стандартизация
4. Международные и региональные организации по стандартизации
5. Функции Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
6. Функции Управления технического регулирования и 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 виде бланкового и компьютерного тестирования.

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 (или опыт деятельности) 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: «Технические требования» включает собственно показатели:

- а. характеристика (показатели) продукции; требования к сырью, материалам, покупным изделиям; рецептура.
- б. определение однородной партии продукции; объем выборки про-

дукции, подлежащей контролю; правила взятия проб из выборки; периодичность контроля.

в. ассортимент; технические требования (общие технические требования); правила приемки и методы испытаний.

г.

Задание в открытой форме:

... о соответствии и составляющие доказательственные материалы хранятся у заявителя в течении 3-х лет с момента окончания срока его действия?

а. Сертификат;

б. Декларация;

в. Договор;

г. Условие;

Задание на установление правильной последовательности: Расставьте в правильной последовательности основные этапы технического контроля, представленные на рисунке 1.

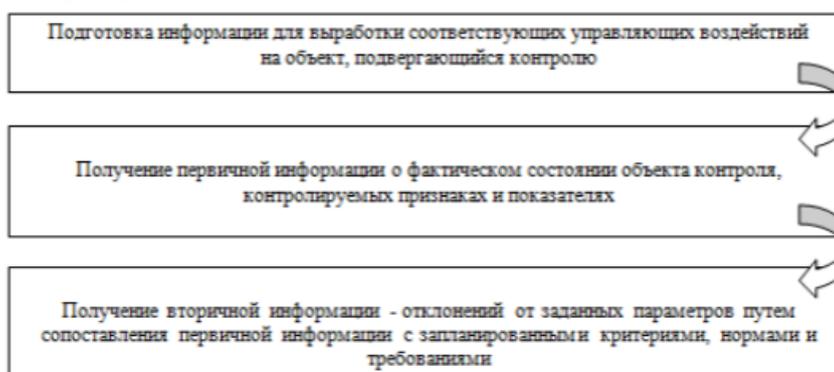


Рисунок 1 – Этапы технического контроля

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

| Определение | Наименование |
|--|--------------|
| 1) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «всеобщий менеджмент качества» | а) MBQ |
| 2) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «статический менеджмент качества» | б) QFD |
| 3) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «всеобщее управление качеством» | в) UQM |
| 4) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «универсальный менеджмент качества» | г) TQM |
| 5) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «менеджмент на основе качества» | д) SQC |
| 6) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «статистический контроль качества» | е) TQC |

Компетентностно-ориентированная задача:

Сделайте заключение о возможности подтверждения соответствия партии рыбы свежемороженой на основании следующих документов, представленных совместно с заявкой: – акт отбора образцов продукции; – протокол

сертификационных испытаний; – договор поставки; – товарно-транспортная накладная. Сведения о дате изготовления, условиях и сроке хранения, массе упаковочной единицы приведены на маркировке. Ответ обоснуйте с учетом правил сертификации пищевой продукции и порядка сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла.

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 начисления 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 | 0 | Не выполнил и «не защитил» | 12 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №2 Изучение нормативных документов в области технического регулирования | 0 | Не выполнил и «не защитил» | 12 | Выполнил и «защитил» |
| СРС | 0 | | 12 | |
| Итого | 0 | | 36 | |
| Посещаемость | 0 | | 14 | |
| Зачет | 0 | | 60 | |
| Итого | 0 | | 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 –3 балла,

- задание в открытой форме – 3 балла,
 - задание на установление правильной последовательности – 3 балла,
 - задание на установление соответствия – 3 балла,
 - решение компетентностно-ориентированной задачи – 15 баллов.
- Максимальное количество баллов за тестирование – 60 баллов.

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

8.1 Основная учебная литература

1. Приймак, Е. В. Основы технического регулирования : учебник / Е. В. Приймак, В. Ф. Сопин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. — 359 с. — ISBN 978-5-7882-2450-3. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=100581> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

2. Техническое регулирование: технические регламенты и стандартизация : учебное пособие / составители И. Ю. Матушкина, Л. А. Онищенко, под редакцией М. П. Шалимова. — Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2018. — 208 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=106531> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

3. 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

4. Вилкова, С. А. Основы технического регулирования [Текст] : учебное пособие / С. А. Вилкова. - М. : Академия, 2006. - 208 с. - (Высшее профессиональное образование). - ISBN 5-7695-2354-9 : 129.13 р. - Текст : непосредственный.

8.2 Дополнительная учебная литература

5. Медведева, С. А. Основы технической подготовки производства : [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. А. Медведева. - СПб. : СПбГУ ИТМО, 2010. - 69 с. — Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/978/71978>.

6. Панкина, Г. В. О формировании групп однородной продукции для целей технического регулирования : учебное пособие / Г. В. Панкина. — Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2011. — 21

с. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=44259> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

7. Белобрагин, В. Я. Техническое регулирование на рубеже индустрии 4.0 : монография / В. Я. Белобрагин, А. В. Зажигалкин, Т. И. Зворыкина. — Москва : Научный консультант, 2019. — 100 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=104983> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

8. Колышкин, А. Е. Техническое регулирование. Основные положения : учебное пособие / А. Е. Колышкин. — Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2009. — 28 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=44305> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

9. Москвичева, Е. В. Оценка соответствия в системе технического регулирования : учебное пособие / Е. В. Москвичева, И. Ю. Федотова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019. — 207 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=111788> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

10. Данилевич, С. Б. Основы законодательной метрологии, технического регулирования и стандартизации : учебное пособие / С. Б. Данилевич. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 47 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=98801> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

8.3 Перечень методических указаний

1. Основы технического регулирования в пищевой индустрии : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления подготовки 19.03.02 / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2022. - 16 с. - Текст : электронный.

2. Основы технического регулирования в пищевой индустрии : методические указания по планированию и выполнению самостоятельной работы для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2022. - 16 с. - Текст : электронный.

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.prilib.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. БДпериодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. Базаданных 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 ScienceIndex – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции 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 гото-

вят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступают 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 технического регулирования в пищевой промышленности»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, отработку студентами пропущенных лекций, 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 конспект лекций, 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 освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Основы технического регулирования в пищевой промышленности» с целью освоения и закрепления компетенций.

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

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Libreoffice операционная система Windows

Антивирус Касперского (или ESETNOD)

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиацентр: ноутбук ASUSX50VLPMD-T2330 / 14" /1024Мб /160Gb /сумка / проектор inFocusIN24+ (39945,45).

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).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

| Номер изменения | Номера страниц | | | | Всего страниц | Дата | Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения |
|-----------------|----------------|------------|----------------|-------|---------------|------|--|
| | измененных | замененных | аннулированных | новых | | | |
| | | | | | | | |

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета
государственного управления и
международных отношений
(наименование ф-та полностью)

И.В. Минакова
(подпись, инициалы, фамилия)

« » 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы технического регулирования в пищевой индустрии
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Организация и управление в производстве
продуктов питания»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск -2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета (протокол № 7 «28» 02 2022 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров № 12 «01» 03 2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А. Э.А. Пьяникова

Разработчик программы

к.т.н., доцент _____ Заикина М.А. М.А. Заикина

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г. В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 2023 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ товароведения №11 от 16.02.2023 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Темникова З.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2024 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ товароведения №13 от 27.03.2024 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Темникова З.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры _____

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

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

1.1 Цель дисциплины

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

1 Обучение общим понятиям, целям, задачам технического регулирования в пищевой промышленности.

2 Овладение современными методами, методиками, используемыми в профессиональной деятельности.

3 Формирование навыков применения основных правил технического регулирования, требований и норм, нормативных и технических документов в практической деятельности.

4. Изучение основных правил стандартизации, требований и норм, нормативных и технических документов.

5. Получение опыта участия в проектных работах в области 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.

6. Овладение вопросами современного состояния технического регулирования в РФ, в международной практике, знание нормативной документации РФ и умение применять их на практике.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

| <i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i> | | <i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i> | <i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i> |
|---|---------------------------------|---|--|
| <i>код компетенции</i> | <i>наименование компетенции</i> | | |

| Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной) | | Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной | Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций |
|--|--|---|---|
| код компетенции | наименование компетенции | | |
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие | Знать: элементарный анализ поставленных задач. Уметь: анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. Владеть (или Иметь опыт деятельности): анализом поставленных задач. |
| УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы | Знать: ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Уметь: в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Владеть (или Иметь опыт деятельности): способностью определять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. |
| ОПК-4 | Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции | ОПК-4.1 Обеспечивает контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации | Знать: методы контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации Уметь: обеспечивать контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации |

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Основы технического регулирования в пищевой индустрии» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалаври-

ата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направления подготовки, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 3 курсе.

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 3 зачетные единицы (з.е.), 108 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

| Виды учебной работы | Всего, часов |
|---|------------------|
| Общая трудоемкость дисциплины | 108 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего) | 90,1 |
| в том числе: | |
| лекции | 36 |
| лабораторные занятия | 0 |
| практические занятия | 54 |
| Самостоятельная работа обучающихся (всего) | 17,9 |
| Контроль (подготовка к экзамену) | 0 |
| Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР) | 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 | Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности | Определение предмета технического регулирования как научной дисциплины. Технического регулирования в пищевой промышленности и сельском хозяйстве: прошлое, настоящее и будущее. Добровольный характер применения стандартов. |
| 2 | Национальная система стандартизации России | Национальная система стандартизации России |

| | | |
|---|---|--|
| 3 | Нормативные документы технического регулирования в пищевой промышленности | Стандарт на продукцию вида общие технические условия и технические условия. Технические условия. Технологическая инструкция и рецептура |
| 4 | Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта | Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта |
| 5 | Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин. | Стандартизация – как функционирование комплексных систем управления и повышения качества продукции. Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин |
| 6 | Требования Государственного стандарта к различным пищевым продуктам | Физико-химические свойства пищевых продуктов. Технические условия на пищевую продукцию. |

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

| № п/п | 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 | Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности | 9 | - | 1 | У-1, МУ-1, МУ-2 | Р2,3, Т4 | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 |
| 2 | Национальная система стандартизации России | 9 | - | 2 | У-1, У-2, МУ-1, МУ-2 | Р5,6, Т7,8 | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 |
| 3 | Нормативные документы технического регулирования в пищевой промышленности | 9 | - | 3 | У-1, МУ-1, МУ-2 | Р9,10, Т11 | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 |
| 4 | Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта | 9 | - | 4 | У-1, МУ-1, МУ-2 | Р12,Т13 | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 |
| 5 | Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин. | 9 | - | 5 | У-1, МУ-1, МУ-2 | Р14, Т15 | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 |
| 6 | Требования Государственного стан- | 9 | - | 6,7 | У-1, МУ-1, МУ-2 | Р16, Т17 | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 |

| | | | | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| | дарта к различным пищевым продуктам | | | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|--|--|--|--|

К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

| № | Наименование практической работы | Объем, час. |
|-------|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Практическая работа №1 Нормативно-правовые акты и их виды | 6 |
| 2 | Практическая работа №2 Изучение нормативных документов в области технического регулирования | 8 |
| 3 | Практическая работа №3 Изучение порядка разработки и принятия технического регламента | 8 |
| 4 | Практическая работа №4 Овладение навыками работы с законодательными документами | 8 |
| 5 | Практическая работа №5 Анализ технического регламента и нормативных документов, согласованных с данным техническим регламентом | 8 |
| 6 | Практическая работа №6 Порядок разработки технических условий на пищевую продукцию | 8 |
| 7 | Практическая работа №7 Система ХААСП: порядок разработки и внедрения | 8 |
| Итого | | 54 |

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

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 | Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности | 2 -4 неделя | 4 |
| 2 | Национальная система стандартизации России | 5-8 неделя | 4 |
| 3 | Нормативные документы технического регулирования в пищевой промышленности | 9-11 неделя | 4 |
| 4 | Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта | 12-13 неделя | 2 |
| 5 | Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин. | 14-15 неделя | 2 |
| 6 | Требования Государственного стандарта к различным пищевым продуктам | 16-17 неделя | 1,9 |
| Итого | | | 17,9 |

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятель-

ной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин 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 предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:
 - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
 - тем рефератов;
 - вопросов к зачету;
 - методических указаний к выполнению практических 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. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных и общепрофессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с специалистами пищевых предприятий г. Курска и Курской области.

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

| № | Наименование раздела (темы лекции, | Используемые интерактивные | Объем, |
|---|------------------------------------|----------------------------|--------|
|---|------------------------------------|----------------------------|--------|

| | практического или лабораторного занятия) | образовательные технологии | час. |
|--------|---|----------------------------|------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Лекция раздела «Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности» | дискуссия | 2 |
| 2 | Практическая работа №2 Изучение нормативных документов в области технического регулирования | разбор конкретной методики | 2 |
| Итого: | | | 4 |

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и 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 общей культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует правовому, экономическому и профессионально-трудовому.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки (производства, экономики, культуры), высокого профессионализма ученых (представителей производства, деятелей культуры), их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки, экономики и производства, а также примеры высокой гражданственности и 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 (командная работа, проектное обучение, разбор конкретных ситуаций, диспуты и др.);

- 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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

| Код и наименование компетенции | Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция | | |
|---|---|--|---|
| | начальный | основной | завершающий |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие | Дисперсные пищевые системы | Основы технического регулирования в пищевой промышленности Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции Учебная технологическая практика | |
| УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы | Правоведение Производственные системы обеспечения качества продуктов питания | Основы технического регулирования в пищевой промышленности | |
| ОПК-4.1 Обеспечивает контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации | Основы технического регулирования в пищевой промышленности Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | | Производственная организационно-управленческая практика |

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 (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной) | Критерии и шкала оценивания компетенций | | |
|---|--|--|--|---|
| | | Пороговый уровень («удовлетворительно») | Продвинутый уровень («хорошо») | Высокий уровень («отлично») |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| УК-1/ начальный, основной | УК 1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие | Знать: - элементарный анализ поставленных задач. Уметь: - элементарно анализировать задачу, | Знать: Грамотно анализировать поставленные задачи. Уметь: - анализировать задачу, выделяя | Знать: - всесторонний анализ задач, выделяя их базовые составляющие. Уметь: - всесторонне ана- |

| Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1) | Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной) | Критерии и шкала оценивания компетенций | | |
|---|--|---|--|--|
| | | Пороговый уровень («удовлетворительно») | Продвинутый уровень («хорошо») | Высокий уровень («отлично») |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | | выделяя ее базовые составляющие. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - простейшим анализом поставленных задач. | ее базовые составляющие. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - анализом поставленных задач. | лизировать задачу, выделяя ее базовые составляющие. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - в совершенстве анализом поставленных задач. |
| УК-2/ начальный, основной, завершающий | УК 2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы | Знать: - наиболее простые ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Уметь: - применяет наиболее простые способы, в рамках поставленных задач, определения имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - определяет некоторые ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. | Знать: - в необходимом объеме имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Уметь: - в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Владеть (или Иметь опыт деятельности): - определяет ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. | Знать: - в полном объеме имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Уметь: - в совершенстве в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы Владеть (или Иметь опыт деятельности): - успешно определяет ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. |
| ОПК-4/ основной, завершающий | ОПК4.1 Обеспечивает контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями | Знать: - некоторые методы контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями | Знать: - контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями норм | Знать: - в совершенстве контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями |

| Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1) | Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной) | Критерии и шкала оценивания компетенций | | |
|---|--|---|---|--|
| | | Пороговый уровень («удовлетворительно») | Продвинутый уровень («хорошо») | Высокий уровень («отлично») |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | ствии с требованиями нормативной документации | ями нормативной документации Уметь: - использовать на пороговом уровне контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - некоторыми навыками использования контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации. | мативной документации. Уметь: - применять контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками использования контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации. | нормативной документации. Уметь: - успешно использовать контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации в процессе. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - всесторонними навыками применения контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации |

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Технология формирования | Оценочные средства | | Описание шкал оценивания |
|-------|--------------------------|---|-------------------------|--------------------|------------|--------------------------|
| | | | | наименование | №№ заданий | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

| № п/п | Раздел (тема) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Технология формирования | Оценочные средства | | Описание шкал оценивания |
|-------|---|---|----------------------------------|--------------------|------------|--------------------------|
| | | | | наименование | №№ заданий | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Теоретические основы технического регулирования пищевой промышленности | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 | Лекция, СРС, практическая работа | БТЗ | 1-10 | Согласно табл.7.2 |
| | | | | Темы рефератов | 1-5 | |
| 2 | Национальная система стандартизации России | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 | Лекция, СРС, практическая работа | БТЗ | 11-21 | Согласно табл.7.2 |
| | | | | Темы рефератов | 6-11 | |
| 3 | Нормативные документы технического регулирования в пищевой промышленности | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 | Лекция, СРС, практическая работа | БТЗ | 22-40 | Согласно табл.7.2 |
| 4 | Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 | Лекция, СРС, практическая работа | БТЗ | 41-52 | Согласно табл.7.2 |
| | | | | Темы рефератов | 12-17 | |
| 5 | Стандартизация пищевой продукции. Стандартизация технологических процессов и машин. | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 | Лекция, СРС, практическая работа | БТЗ | 53-64 | Согласно табл.7.2 |
| 6 | Требования Государственного стандарта к различным пищевым продуктам | УК-1.1, УК-2.4, ОПК-4.1 | Лекция, СРС, практическая работа | БТЗ | 65-100 | Согласно табл.7.2 |
| | | | | Темы рефератов | 18-23 | |

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 технического регулирования пищевой промышленности»

1. Осуществляется этот переход к новой системе стандартизации, с принятием закона «О техническом регулировании». Во второй этап реформирования системы стандартизации входило:

г. окончание формирования национальной системы стандартизации, базирующейся на национальных стандартах добровольного применения;

д. преобразование государственной системы стандартизации (ГСС) в национальную систему стандартизации (НСС);

е. существование Государственной системы стандартизации (ГСС), функционирующей к моменту принятия названного закона;

2. Техническое законодательство, являясь правовой основой ГСС, по существу, представляло собой совокупность регламентов. Регламентами 2-го уровня являлись:

в. государственные и межгосударственные стандарты (далее — государственные стандарты), содержащие обязательные требования; правила по стандартизации, метрологии, сертификации; общероссийские классификаторы.

г. стандартами, сфера применения которых ограничена определенной отраслью народного хозяйства — отраслевыми стандартами (ОСТ) или сферой деятельности — стандартами научно-технических и инженерных обществ (СТО).

Темы рефератов

1. Концепция национальной системы стандартизации
2. Стандартизация и маркетинг
3. Международная стандартизация
4. Международные и региональные организации по стандартизации
5. Функции Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
6. Функции Управления технического регулирования и 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 виде бланкового и компьютерного тестирования.

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 (или опыт деятельности) 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: «Технические требования» включает собственно показатели:

- д. характеристика (показатели) продукции; требования к сырью, материалам, покупным изделиям; рецептура.
- е. определение однородной партии продукции; объем выборки продукции, подлежащей контролю; правила взятия проб из выборки; периодичность контроля.
- ж. ассортимент; технические требования (общие технические требования); правила приемки и методы испытаний.

з.

Задание в открытой форме:

... о соответствии и составляющие доказательственные материалы хранятся у заявителя в течении 3-х лет с момента окончания срока его действия?

- а. Сертификат;
- б. Декларация;
- в. Договор;
- г. Условие;

Задание на установление правильной последовательности: Расставьте в правильной последовательности основные этапы технического контроля, представленные на рисунке 1.

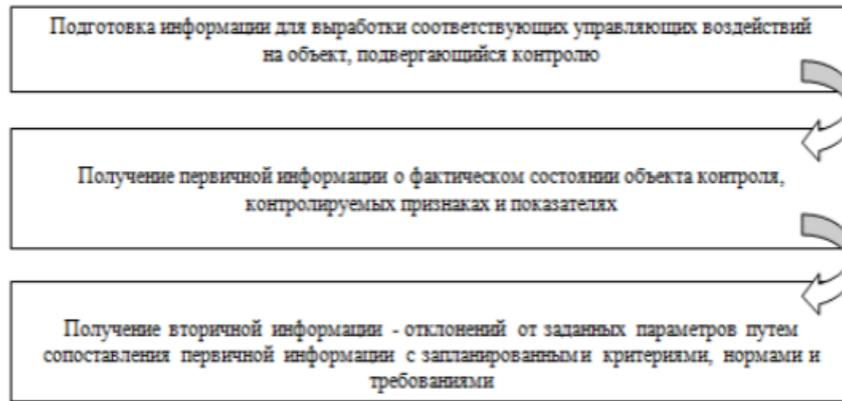


Рисунок 1 – Этапы технического контроля

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

| Определение | Наименование |
|--|--------------|
| 1) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «всеобщий менеджмент качества» | а) MBQ |
| 2) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «статический менеджмент качества» | б) QFD |
| 3) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «всеобщее управление качеством» | в) UQM |
| 4) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «универсальный менеджмент качества» | г) TQM |
| 5) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «менеджмент на основе качества» | д) SQC |
| 6) Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «статистический контроль качества» | е) TQC |

Компетентностно-ориентированная задача:

Сделайте заключение о возможности подтверждения соответствия партии рыбы свежемороженой на основании следующих документов, представленных совместно с заявкой: – акт отбора образцов продукции; – протокол сертификационных испытаний; – договор поставки; – товарно-транспортная накладная. Сведения о дате изготовления, условиях и сроке хранения, массе упаковочной единицы приведены на маркировке. Ответ обоснуйте с учетом правил сертификации пищевой продукции и порядка сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла.

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 начисления 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, но «не защитил» | 4 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №2 Изучение нормативных документов в области технического регулирования | 2 | Выполнил, но «не защитил» | 4 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №3 Изучение порядка разработки и принятия технического регламента | 2 | Выполнил, но «не защитил» | 4 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №4 Овладение навыками работы с законодательными документами | 2 | Выполнил, но «не защитил» | 4 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №5 Анализ технического регламента и нормативных документов, согласованных с данным техническим регламентом | 2 | Выполнил, но «не защитил» | 4 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №6 Порядок разработки технических условий на пищевую продукцию | 2 | Выполнил, но «не защитил» | 4 | Выполнил и «защитил» |
| Практическая работа №7 Система ХА-АСП: порядок разработки и внедрения | 2 | Выполнил, но «не защитил» | 4 | Выполнил и «защитил» |
| СРС | 10 | | 20 | |
| Итого | 24 | | 48 | |
| Посещаемость | 0 | | 16 | |
| Зачет | 0 | | 36 | |
| Итого | 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. Приймак, Е. В. Основы технического регулирования : учебник / Е. В. Приймак, В. Ф. Сопин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. — 359 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=100581> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

2. Техническое регулирование: технические регламенты и стандартизация : учебное пособие / составители И. Ю. Матушкина, Л. А. Онищенко, под редакцией М. П. Шалимова. — Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2018. — 208 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=106531> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

3. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в области вычислительной техники и систем управления : 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. - Текст : непосредственный.

4. Вилкова, С. А. Основы технического регулирования : учебное пособие / С. А. Вилкова. - М. : Академия, 2006. - 208 с. - Текст : непосредственный.

8.2 Дополнительная учебная литература

5. Панкина, Г. В. О формировании групп однородной продукции для целей технического регулирования : учебное пособие / Г. В. Панкина. — Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2011. — 21 с. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=44259> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

6. Колышкин, А. Е. Техническое регулирование. Основные положения : учебное пособие / А. Е. Колышкин. — Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2009. — 28 с. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=44305> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

7. Москвичева, Е. В. Оценка соответствия в системе технического регулирования : учебное пособие / Е. В. Москвичева, И. Ю. Федотова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019. — 207 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=111788> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

8. Данилевич, С. Б. Основы законодательной метрологии, технического регулирования и стандартизации : учебное пособие / С. Б. Данилевич. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 47 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=98801> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

8.3 Перечень методических указаний

1. Основы технического регулирования в пищевой индустрии : методические указания по выполнению практических работ для студентов направления подготовки 19.03.02 / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2023. - 22 с. - Текст : электронный.

2. Основы технического регулирования в пищевой индустрии : методические указания по планированию и выполнению самостоятельной работы для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2023. - 19 с. - Текст : электронный.

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:

6. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
7. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
8. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>
9. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.пф/>
10. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

7. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
8. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
9. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
10. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
11. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
12. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
4. Информационно-аналитическая система ScienceIndex – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции 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, выступают 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 технического регулирования в пищевой промышленности»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий

и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, отработку студентами пропущенных лекций, 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 конспект лекций, 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 освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Основы технического регулирования в пищевой индустрии» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Основы технического регулирования в пищевой индустрии» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Libreoffice операционная система Windows
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиацентр: ноутбук ASUSX50VLPMD-T2330 / 14" /1024Mb /160Gb /сумка / проектор inFocusIN24+ (39945,45).

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).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

| Номер изменения | Номера страниц | | | | Всего страниц | Дата | Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения |
|-----------------|----------------|------------|----------------|-------|---------------|------|--|
| | измененных | замененных | аннулированных | новых | | | |
| | | | | | | | |