

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**
«Горский государственный аграрный университет»
Факультет биотехнологии и стандартизации
Кафедра стандартизации и сертификации

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по УВР  М.Х. Кабалов
 2018 г.

Рабочая программа дисциплины
Сертификация в пищевой промышленности
ФТД.02

Направление подготовки:
27.03.01 – Стандартизация и метрология

Профиль подготовки:
Стандартизация и сертификация

Квалификация выпускника:
Бакалавр (академический)

Владикавказ – 2019

Содержание рабочей программы дисциплины

1.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	3
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
3. Объём 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.....	3
4.Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий.....	4
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	7
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	9
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	9
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины	10
9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	11
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	14
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	17
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	18

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

Целью изучения дисциплины «Сертификация в пищевой промышленности» является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области стандартизации и сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Задачи изучения дисциплины:

Задачами изучения студентами дисциплины «Сертификация в пищевой промышленности» являются:

- изучение законодательных, правовых основ сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- изучение нормативной базы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- изучение системы стандартизации и сертификации пищевых продуктов;
- изучение процедуры сертификации пищевых продуктов;
- изучение форм основных документов, применяемых в системе и порядок их заполнения.

Перечень планируемых результатов обучения. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины «Сертификация в пищевой промышленности» **студент должен:**

Знать – правовые основы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, понятие о техническом регулировании и технических регламентах, порядок проведения работ по стандартизации и сертификации пищевых продуктов, правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, формы основных документов применяемых в системе.

Уметь – работать с документами системы сертификации ГОСТ Р, заполнять сертификаты соответствия и декларации, а также оформлять заявки на проведение сертификации и акты отбора образцов для целей сертификации.

Владеть навыками организации подтверждения соответствия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Сертификация в пищевой промышленности» относится к факультативным дисциплинам (ФТД.02).

3. Объём 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

3.1. Объем дисциплины Сертификация мясных и морепродуктов.

Виды учебной работы		Всего	Распределение часов по формам обучения		
			Очная		Заочная
			семестр		курс
			6		3
1. Контактная работа			18,25		4,25
Аудиторная работа: в том числе:					
лекции			8		4
лабораторные работы					
практические занятия			10		-
семинарские занятия			-		-
Курсовая работа (проект), (консультация защита)			-		-
Контактная работа на промежуточном контроле, в том числе консультации перед экзаменом			-		0,25
Иная контактная работа			0,25		-
2. Самостоятельная работа, всего			53,75		64
Подготовка к экзамену к зачету/к зачету с оценкой (контроль)			-		3,75
Вид промежуточной аттестации			зачет		зачет
Общая трудоемкость		часов	72		72
		Зачетных единиц	2		2

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы (ЗЕ) или 72 часа (ч).

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Содержание лекционного курса дисциплины

№ п/п	Тема и план лекции	Количество часов		Литература по списку	Формируемые компетенции
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения		
1	2	3	4	5	6
	Раздел 1				Рубежный контроль
1	Система сертификации пищевой продукции* (слайд-презентация)	2	2	1,2, 3, 4,5,6	ПК-2

	<p>1. Основные понятия в области сертификации пищевой продукции</p> <p>2. Структура и характеристика системы сертификации пищевой продукции</p> <p>3. Обязательная сертификация пищевой продукции</p> <p>4. Добровольная сертификация пищевой продукции</p> <p>Цель: Изучить структуру системы сертификации пищевой продукции, формы сертификации</p>				
2	<p>Правила и порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции</p> <p>1. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции</p> <p>2. Оформление сертификатов</p> <p>3. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией</p> <p>4. Схемы сертификации</p> <p>Цель: Изучить правила и порядок проведения сертификации пищевой продукции</p>	2		1,2, 3, 4,5,6,	ПК-2

3	<p>Система контроля качества ХАССП 1. Общая характеристика системы качества ХАССП 2. Цели и принципы ХАССП 3. Пошаговая реализация плана ХАССП 4. Системы менеджмента пищевой продукции Цель: Изучить систему качества ХАССП, используемую для пищевых продуктов</p>	2	2	1,2, 3, 4,5,6	ПК-2
4	<p>Стандартизация и сертификация в управлении качеством пищевой продукции* <i>(слайд-презентация)</i> 1. Международная стандартизация и сертификация пищевой продукции 2. Новые версии стандартов ИСО серии 9000 3. Актуальность разработки систем безопасности продукции в пищевой промышленности. 4. Стандарты сертификации пищевой продукции в России 5. Организация, координация и регулирование процесса управления качеством пищевой продукции. Цель: Изучить значение стандартизации и сертификации в</p>	2		1,2, 3, 4,5,6,7	ПК-2

	повышении качества пищевой продукции				
--	--------------------------------------	--	--	--	--

4.2. Содержание практических (семинарских) занятий

№ п/п	Наименование раздела (модуля), темы и план занятий	Количество часов		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	2	3	4	5
1	Изучение порядка проведения сертификации продукции и правил заполнения сертификата соответствия*	2		ПК-2
2	Изучение требований к информации для потребителей в пищевой промышленности.	2		ПК-2
3	Обязательное подтверждение соответствия пищевых продуктов	2		ПК-2
4	Добровольное подтверждение соответствия пищевых продуктов	2		ПК-2
5	Деловая игра*	2		ПК-2

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Сертификация в пищевой промышленности»

5. 1. Виды и объем самостоятельной работы.

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Объем в часах	Форма контроля	Формируемые компетенции
1.	изучение отдельных теоретических тем	20	опрос	ПК-2
2.	домашние задания рефераты	25	опрос	ПК-2
3.	Подготовка к лабораторно-практическим занятиям, подготовка к промежуточному контролю	8,75	опрос	ПК-2

5.2. Задания для самостоятельной работы.

№ п/п	Наименования разделов, тем	Теоретические вопросы и другие виды заданий по самостоятельной работе	Формируемые компетенции	Контроль выполнения работ
1.	Правовые основы сертификации	1) Российские организации по сертификации 2) ФЗ «О защите прав потребителей» 3) ФЗ «О техническом регулировании»	ПК-2	Опрос
2.	Управление качеством пищевой продукции и сертификация	1) Виды сертификации 2) Система сертификации однородной продукции 3) Основные стадии сертификации 4) Инспекционный контроль 5) Петля качества 6) Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП 7) Сертификация систем качества на предприятиях пищевой отрасли 8) Маркировка пищевой продукции, прошедшей сертификацию	ПК-2	Опрос

5.3. Тематика рефератов и докладов

1. Обеспечение контроля качества пищевой продукции
2. Показатели безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции
3. Роль сертификации в современном обществе
4. Международные организации по сертификации
5. Признаки оценки качества продовольственного сырья и пищевой продукции
6. Основные направления развития сертификации
7. История развития сертификации
8. Испытательные лаборатории и органы по сертификации
9. Формы подтверждения соответствия

10. Качество продовольственных товаров

5.5. Перечень учебно-методической литературы для самостоятельной работы по дисциплине

1. Сергеев А.Г., Латышев М.В. Сертификация : Учебное пособие для студентов вузов. Изд. 2-е, перераб доп. М.: Логос, 2002. 264с.

2. Кабулова, М. Ю. Стандартизация, сертификация и управление качеством : для вузов / М. Ю. Кабулова, Р. Г. Кабисов. - Владикавказ : ФГБОУ ВО "Горский госагроуниверситет", 2013.

3. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник для вузов / И. М. Лифиц. - 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2010. - 315 с.

4. Яблонский, О. П. Основы стандартизации, метрологии, сертификации: учеб. для вузов / О. П. Яблонский, В. А. Иванова. - Ростов н/Д : Феникс, 2004. - 448 с.

5. *Периодические издания - журналы:* Вестник Российской сельскохозяйственной науки; Законодательная и прикладная метрология; Контрольно – измерительные приборы и системы; Стандарты и качество; Контроль. Диагностика.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Сертификация в пищевой промышленности» (см. Приложение).

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Сертификация в пищевой промышленности».

а) основная литература

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] / Л. П. Бессонова. - Электрон. текстовые дан. - СПб. : Гиорд, 2013. - 592 с.

2. Сергеев, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 838 с.

3. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник для бакалавров / И. М. Лифиц. - 11-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2014. - 411 с.

4. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / Б. П. Боларев. - Электрон. текстовые дан. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 254 с.

б) дополнительная литература

4. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для академического бакалавриата. Т. 1 / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 234 с.
5. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для академического бакалавриата. Т. 2 / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 597 с.
6. Кабулова, М. Ю. Стандартизация, сертификация и управление качеством: для вузов / М. Ю. Кабулова, Р. Г. Кабисов. - Владикавказ : ФГБОУ ВО "Горский госагроуниверситет", 2013.
7. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции [Текст] : учебник для бакалавров / В. И. Манжесов [и др.] ; Под общ. ред. В. И. Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 536 с.
8. Крючкова Ю.Б. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов и продовольственного сырья: Учебное пособие.- М.: Издательский комплекс МГУПП, 1999. – 152 с.
9. Козлова, А. В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: Учеб. для средн. проф. обр. / А. В. Козлова. - М.: Академия, 2002.
10. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник / [В. И. Манжесов и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 704 с.
11. Калачев, С. Л. Товароведение, экспертиза товаров и стандартизация [Текст] : краткий курс лекций / С. Л. Калачев, И. М. Лифиц. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2011. - 175 с.

в) периодические издания - журналы:

1. Вестник Российской сельскохозяйственной науки.
2. Законодательная и прикладная метрология.
3. Контрольно – измерительные приборы и системы.
4. Стандарты и качество.
5. Контроль. Диагностика.

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

Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань» (www.e.lanbook.ru).

1. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «ИНФРА-М»(<http://znanium.com>).

2. Электронная Библиотечная система BOOK.ru (<http://www.book.ru>).

3. Электронный каталог библиотеки Горского ГАУ созданный на основе системы автоматизации библиотек ИРБИС64(http://78.110.147.2/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=GGAU&P21DBN=GAU).

4. Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru>).
5. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru>).
6. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru>).
8. www.gost.ru. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих НД [Электронный ресурс].
9. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
10. www.gost.ru. Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия [Электронный ресурс].

9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Горском ГАУ предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания по изучению дисциплины

Основными формами обучения студентов являются лекции, практические занятия, лабораторные занятия, самостоятельная работа, консультации.

Общие и утвердившиеся в практике правила и приемы конспектирования лекций:

1. Конспектирование лекций ведется в специально отведенной для этого тетради, каждый лист которой должен иметь поля (4-5см) для дополнительных записей.

2. Необходимо записывать тему и план лекций, рекомендуемую литературу к теме.

Записи разделов лекции должны иметь заголовки, подзаголовки, красные строки. Для выделения разделов, выводов, определений, основных идей можно использовать цветные карандаши и фломастеры.

3. Названные в лекции ссылки на первоисточники надо пометить на полях, чтобы при самостоятельной работе найти и вписать их.

4. В конспекте дословно записываются определения понятий, категорий и законов. Остальное должно быть записано своими словами.

5. Каждому студенту необходимо выработать и использовать допустимые сокращения наиболее распространенных терминов и понятий.

Однако чрезмерное увлечение сокращениями может привести к тому, что со временем в них будет трудно разобраться.

В конспект следует заносить всё, что преподаватель пишет на доске, а также рекомендуемые схемы, таблицы, диаграммы и т.д. Надо иметь в виду, что изучение и отработка прослушанных лекций без промедления значительно экономит время и способствует лучшему усвоению материала.

Эффективными формами контроля за изучением курса студентами являются консультации. Они используются для оказания помощи студентам при их подготовке к семинарским занятиям, для бесед по дискуссионным проблемам и со студентами, пропустившими семинарские занятия, а также индивидуальной работы преподавателя с отстающими студентами.

Методические указания по работе с литературой

Особое место среди видов самостоятельной работы занимает работа с литературой, являющаяся основным методом самостоятельного овладения знаниями.

Изучение литературы - процесс сложный, требующий выработки определенных навыков. Поэтому важно научиться работать с книгой. Перечень и объем литературы, необходимой для изучения дисциплины, определяется программой курса и другими методическими рекомендациями.

Всю литературу можно разделить на учебники и учебные пособия, оригинальные научные монографические источники, научные публикации в периодической печати. Из них можно выделить литературу основную (рекомендуемую), дополнительную и литературу для углубленного изучения дисциплины.

Изучение дисциплины следует начинать с учебника, поскольку учебник – это книга, в которой изложены основы научных знаний по определенному предмету в соответствии с целями и задачами обучения.

В решении всех учебных задач немаловажную роль играют записи, сделанные в процессе чтения книги. Они являются серьезным подспорьем в подготовке к экзаменам, т.к. позволяют включать глубинную память и воспроизводить содержание ранее прочитанной книги.

Методические указания по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа осуществляется при всех формах обучения: очной, очно-заочной и заочной.

Самостоятельная работа является специфическим педагогическим средством организации и управления самостоятельной деятельностью студентов в учебном процессе.

Самостоятельная работа может быть представлена как средство организации самообразования и воспитания самостоятельности как личностного качества. Как явление самовоспитания и самообразования самостоятельная работа студентов обеспечивается комплексом профессиональных умений студентов, в частности умением осуществлять планирование деятельности, искать ответ на непонятное, неясное, рационально организовывать свое рабочее место и время.

Самостоятельная работа приводит студента к получению нового знания, упорядочению и углублению имеющихся знаний, формированию у него профессиональных навыков и умений.

Самостоятельная работа выполняет ряд функций:

- развивающую;
- информационно-обучающую;
- ориентирующую и стимулирующую;
- воспитывающую;
- исследовательскую.

Студентам рекомендуется с самого начала освоения данного курса работать с литературой и предлагаемыми заданиями в форме подготовки к очередному аудиторному занятию. При этом актуализируются имеющиеся знания, а также создается база для усвоения нового материала, возникают вопросы, ответы на которые студент получает в аудитории.

При освоении данного курса студент может пользоваться библиотекой вуза, которая в полной мере обеспечена соответствующей литературой. Значительную помощь в подготовке к очередному занятию может оказать имеющийся в данном комплексе краткий конспект лекций.

Он же может использоваться и для закрепления полученного в аудитории материала.

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

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. MicrosoftWindows 7
2. MicrosoftOfficeStandard 2007
3. MicrosoftOfficeVisio 2010
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», доступ с любого ПК, имеющего доступ к Internet (<http://window.edu.ru>).
5. Пакет программ для создания тестов, проведения тестирования и обработки его результатов «SunRayTestOfficePro 5»

Дополнительно:

Для инженерных специальностей:

1. База данных Федерального государственного бюджетного учреждения науки Всероссийский институт научной и технической информации Российской академии наук(ВИНИТИ РАН) (<http://www2.viniti.ru>).
2. Доступ к электронным информационным ресурсам ГНУ ЦНСХБ (<http://www.cnshb.ru>).

Электронно-библиотечные системы

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Адрес сайта	Сведения о правообладателе	№ договора на право использования ЭБС	Срок действия заключенного договора
1	Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань»	www.e.lanbook.ru	ООО «Издательство Лань»	Договор № 28-800/18 от 28.12.2018	С «28» декабря 2018г. по «28» декабря 2019г.
2	ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com	http://znanium.com	ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М»	Договор № 3112 от 07.05.2018	С 15.05.2018 - 15.09.2019
3	Система автоматизации библиотек ИРБИС64	ООО «ЭйВиДи – систем»	Договор № А-4490 от 25/02/216 Договор № А-4489 от 25/02/216 возмездного оказания услуг	25/02/216 бессрочно	Система автоматизации библиотек ИРБИС64
4	Доступ к электронным информационным ресурсам ГНУ ЦНСХБ	http://www.cns hb.ru	ФГБНУ ЦНСХБ	Договор №93-УТ/2018 от 30.01.2018	С «01» февраля 2018г. по «08» февраля 2019г
5	Оказание информационных услуг на основе БнД ВИНТИ РАН	http://www2.viniti.ru	Учреждение российской академии наук Всероссийский институт научной и технической информации Российской академии наук	Договор № 43 от 22.09.2015 г.	22.09.2015 г. 22.09.2018 г.

6	Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника»	http://www.agrobase.ru	ООО «Агробизнес консалтинг»	Договор №1015/17 от 29.12.2017	С «29» декабря 2017г. по «28» февраля 2019
7	Электронная Библиотечная система BOOK.ru	http://www.book.ru	ООО «КноРус медиа»	Договор № 18492094 от 21.06.2018	С 21.06.2018 - 09.2019
8	Многофункциональная система «Информо»	http://wuz.informio.ru	ООО «Современные медиа технологии в образовании и культуре»	Договор № ЧЮ 28 от 21 02.2018г.	С «21» февраля 2018г. по «13» марта 2019г.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Сертификация в пищевой промышленности»

Лекции и практические занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях кафедры стандартизации и сертификации, а также в компьютерном зале факультета биотехнологии и стандартизации.

Для проведения лекционных занятий используется:

Аудитория 3.2 с оборудованием:

1. Мультимедийный проектор Mitsubishi.
2. Экран белый для мультимедиа проектора Screenmedia (2 м).
3. Звуковые колонки Genius.
4. Парты 15 шт.

Для проведения лабораторно–практических занятий используется лаборатория 12.2.11 с оборудованием:

1. Ученическая доска – 1
2. Стулья – 20 шт.
3. Столы – 10 шт.
4. Шкаф – 1
5. Плакаты – 8 шт.
6. Таблицы – 10 шт.
7. Схемы – 5 шт.
8. ГОСТы – 120 шт.

Для проведения занятий в интерактивной форме используется компьютерный класс с оборудованием:

1. Системные блоки amd athlon (tm) iix3 445 3.10 ghz - 10 шт.
2. Монитор benq 17 дюймов. – 10 шт.
3. Системный блок amd athlon (tm) xp 2500+ – 4 шт.
4. Монитор acer 15 дюймов – 4 шт.
5. Проектор acer - 1 шт.
6. Экран белый - 1 шт.
7. Столы компьютерные – 16 шт.
8. Кресла – 16 шт.

Используемые лицензионные программы:

1. Microsoft Windows 7.
2. Microsoft Office Standard 2007.
3. Антивирус Касперский.
4. SunRav TestOfficePro 5.
5. ABBYY FineReader 9.
6. Система проверки заимствований "Антиплагиат".

ПРИЛОЖЕНИЕ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Сертификация в пищевой промышленности»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы дисциплины «Сертификация в пищевой промышленности»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Система сертификации пищевой продукции	ПК-2	Собеседование
2	Правила и порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции	ПК-2	Собеседование тестирование
3	Система контроля качества ХАССП	ПК-2	Коллоквиум тестирование
4	Стандартизация и сертификация в управлении качеством пищевой продукции	ПК-2	Собеседование Коллоквиум

1.2. Требования к результатам освоения дисциплины

Коды компетенций по ФГОС ВО	Компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-2	Способность участвовать в практическом освоении систем управления качеством	<p style="text-align: right;">Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему планирования производства; - современные методы и приемы управления качеством; - правила оформления результатов научно-исследовательской работы и передачи информации. <p style="text-align: right;">Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать конкурентоспособные производства. <p style="text-align: right;">Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способностью освоения систем управления качества.

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

2.1. Уровень сформированности компетенций

№ п/п	Индекс компетенции	Уровень сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
		(удовлетворительно)	(хорошо)	(отлично)
1	ПК-2 Способность участвовать в практическом освоении систем управления качеством	<p align="center">Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему планирования производства; - современные методы и приемы управления качеством; -правила оформления результатов научно-исследовательской работы и передачи информации. 	<p align="center">Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему планирования производства; - современные методы и приемы управления качеством; -правила оформления результатов научно-исследовательской работы и передачи информации. <p align="center">Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать конкурентоспособные производства. 	<p align="center">Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему планирования производства; - современные методы и приемы управления качеством; -правила оформления результатов научно-исследовательской работы и передачи информации. <p align="center">Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать конкурентоспособные производства. <p align="center">Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способностью освоения системуправления качества.

2.2. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

№	Оценка	Требования к знаниям
1	«отлично»	Компетенции освоены полностью
2	«хорошо»	Компетенции в основном освоены
3	«удовлетворительно»	Компетенции освоены частично
4	«неудовлетворительно»	Компетенции не освоены

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

3.1. Оценочные средства для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности по дисциплине Сертификация в пищевой промышленности

3.1 Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по	Темы докладов, сообщений

		представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	
4	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

3.2. Вопросы для коллоквиума по дисциплине

1. Сертификация в пищевой промышленности
2. Основные понятия в области сертификации пищевой продукции
3. Структура и характеристика системы сертификации пищевой продукции
4. Обязательная сертификация пищевой продукции
5. Добровольная сертификация пищевой продукции
6. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции
7. Оформление сертификатов
8. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией
9. Схемы сертификации
10. Общая характеристика системы качества ХАССП
11. Цели и принципы ХАССП
12. Пошаговая реализация плана ХАССП
13. Системы менеджмента пищевой продукции
14. Международная стандартизация и сертификация пищевой продукции
15. Новые версии стандартов ИСО серии 9000
16. Актуальность разработки систем безопасности продукции в пищевой промышленности.
17. Стандарты сертификации пищевой продукции в России
18. Организация, координация и регулирование процесса управления качеством пищевой продукции.

Критерии оценки:

1. Оценка «**отлично**» выставляется студенту, безупречно ответившему не только на вопросы, но и на дополнительные вопросы в рамках основной программы дисциплины.

2. Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по дисциплине, ответившему на все вопросы билета, но допустившему при этом не принципиальные ошибки.

3. Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студентам, допустившим погрешность в ответе на теоретические вопросы, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

4. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, имеющему серьезные пробелы в знаниях основного материала изученной дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, а точнее студенту, не овладевшему ни одной из предусмотренных учебным планом по дисциплине компетенций. Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине, не ответившим на все теоретические вопросы и дополнительные вопросы.

3.3. Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений) по дисциплине «Сертификация в пищевой промышленности»

1. Обеспечение контроля качества пищевой продукции
2. Показатели безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции
3. Роль сертификации в современном обществе
4. Международные организации по сертификации
5. Признаки оценки качества продовольственного сырья и пищевой продукции
6. Основные направления развития сертификации
7. История развития сертификации
8. Испытательные лаборатории и органы по сертификации
9. Формы подтверждения соответствия
10. Качество продовольственных товаров

Критерии оценки:

1. Оценка **«отлично»** выставляется студенту за доклад (сообщение) который четко выстроен, сопровождается демонстрационным материалом, в котором автор прекрасно ориентируется, отвечает на вопросы, владеет общенаучными и специальными терминами.

2. Оценка **«хорошо»** выставляется за доклад, в котором автор прекрасно ориентируется, отвечает на вопросы, который четко выстроен, представлен демонстрационный материал, но есть неточности.

3. Оценка «**удовлетворительно**» выставляется студентам, за доклад в котором автор рассказывает, но не объясняет суть проблемы, не может ответить на некоторые вопросы, представленный демонстрационный материал не используется.

4. Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется за доклад в котором автором не объясняется суть работы, демонстрационный материал оформлен плохо, неграмотно, студент не может четко ответить на вопросы.

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

4.1. Оценивание обучающегося на зачете


Оценка экзамена	Требования к знаниям
«Зачтено» (компетенции освоены)	Выполнены все практические работы. По теоретической части есть положительные оценки (коллоквиум, контрольная работа, тестирование и др.)
«Не зачтено» (компетенции не освоены)	Имеются невыполненные (не отработанные) практические работы. Промежуточную аттестацию не прошел (получил неудовлетворительную оценку на коллоквиуме, контрольной работе, тестировании и т.д.)

Автор Кабулова М.Ю.

Программа одобрена на заседании кафедры Стандартизации и сертификации

Протокол № 9 от «13» *апреле* 2018 г.

Зав. кафедрой Рехвиашвили Э.И. /



Рассмотрена и одобрена методическим советом факультета Биотехнологии и стандартизации

«20» *апреле* 2018 г. Протокол № 6

Председатель методического совета

факультета Рехвиашвили Э.И. /



Декан факультета Хозиев А.М. /



«24» *апреле* 2018 г.