

**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:

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по УВР  Т.Х. Кабалоев
«26» февраля 2020 г.



Рабочая программа дисциплины
Сертификация мясных и морепродуктов
ФТД.01

Направление подготовки:
27.03.01 – Стандартизация и метрология

Профиль подготовки:
Стандартизация и сертификация

Квалификация выпускника:
Бакалавр (академический)

Владикавказ – 2020 г.

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.....	4
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.....	4
4.Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий.....	5
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	11
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	13
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	17

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

Цель дисциплины приобретение теоретических знаний в области сертификации мясных и морепродуктов, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции.

В задачи дисциплины входят:

1. ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в области сертификации мясных и морепродуктов;
2. изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия мясных и морепродуктов;
3. приобретение умений управления качеством мясных и морепродуктов на основе процедур подтверждения соответствия.

Перечень планируемых результатов обучения. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины «Сертификация мясных и морепродуктов».

В результате освоения данной дисциплины выпускник по направлению подготовки 27.03.01 «Стандартизация и метрология» с квалификацией (степенью) «бакалавр» должен обладать следующими компетенциями:

б) профессиональными (ПК):

– способностью участвовать в практическом освоении систем управления качеством (ПК-2);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- нормативно-правовые основы сертификации; основные понятия, термины и их определения в области подтверждения соответствия;
- основные цели и принципы сертификации; формы подтверждения соответствия;

Уметь:

- работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.);
- проводить процедуры подтверждения соответствия;
- использовать методы оценки качества и безопасности товаров для проведения процедур подтверждения соответствия продукции

Владеть:

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, методами и средствами идентификации, оценки качества и безопасности товаров.

При изучении дисциплины студент должен приобрести необходимый уровень компетентности, который позволит ему осуществлять квалифицированные действия и принимать обоснованные решения в различных сферах деятельности, связанных с оценкой и подтверждением соответствия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина «Сертификация мясных и морепродуктов относится» относится к факультативным дисциплинам (ФТД.01).

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

3.1. Объем дисциплины «Сертификация мясных и морепродуктов».

Виды учебной работы	Всего	Распределение часов по формам обучения	
		Очная	Заочная
		семестр	курс
		4	2
1. Контактная работа	36,25	36,25	8,25
Аудиторная работа: в том числе:			
лекции	18	18	4
лабораторные работы			
практические занятия	18	18	4
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	0,25	-
2. Самостоятельная работа, всего	35,75	35,75	60
Подготовка к экзамену к зачету/к зачету с оценкой (контроль)	-	-	3,75
Вид промежуточной аттестации	зачет	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				
1	<p>Правовые основы сертификации мясных и морепродуктов* <i>(слайд-презентация)</i></p> <p>1. Основные законодательные акты в области сертификации и управления качеством мясных и морепродуктов</p> <p>2. Нормативная база сертификации</p>	2	2	1,2,4,5,6,7,8,9	ПК-2
2	<p>Правила и порядок сертификации в системе ГОСТ Р *</p> <p><i>(слайд-презентация)</i></p> <p>1. Объекты сертификации</p> <p>2. Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>3. Порядок сертификации</p> <p>4. Сертификация систем качества</p>	4		1,2, 3, 4,5,6,7	ПК-2

3	<p>Оценка соответствия мясной продукции 1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» 2. Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции 3. Требования к процессам производства мясной продукции. 4. Нормативное обеспечение мясной отрасли. 5. Оценка (подтверждение) соответствия мясной продукции. 6. Маркировка мясной продукции.</p>	6	2	1,2,3,4,5,6,10	ПК-2
4	<p>Оценка соответствия морепродуктов 1. Требования к качеству безопасности морепродуктов. 2. Требования к процессам производства морепродуктов. 3. Нормативное обеспечение рыбной отрасли. 4. Порядок подтверждения соответствия морепродуктов. 5. Маркировка пищевой рыбной продукции.</p>	6		1,2, 3, 4,5,6,7	ПК-2

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	Цели, принципы и формы подтверждения соответствия	2		ПК-2
2	Организация и проведение обязательного подтверждения соответствия мясной продукции	4	2	ПК-2
3	Организация и проведение обязательного подтверждения соответствия морепродуктов	4		ПК-2
4	Добровольное подтверждение соответствия мясных и морепродуктов	4		ПК-2
5	Схемы сертификации и декларирования	2		ПК-2
6	Структура процессов сертификации*	2	2	ПК-2

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Сертификация мясных и морепродуктов»

5.1. Виды и объем самостоятельной работы.

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Объем в часах	Форма контроля	Формируемые компетенции
1.	изучение отдельных теоретических тем	10	опрос	ПК-6 ПК-11
2.	домашние задания рефераты	20	опрос	ПК-6 ПК-11
3.	Подготовка к лабораторно-практическим занятиям, подготовка к промежуточному контролю	5,75	опрос	ПК-6 ПК-11

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	ОК-4	Опрос

		2) ФЗ «О защите прав потребителей» 3) ФЗ «О техническом регулировании»	ПК-6 ПК-11	
2.	Основы сертификации	1) Виды сертификации 2) Система сертификации однородной продукции 3) Основные стадии сертификации 4) Инспекционный контроль 5) «Петля качества» 6) Основные законодательные акты, регулирующие деятельность по подтверждению соответствия 7) Схемы сертификации и схемы декларирования 8) Приостановление или отмена действия сертификата	ПК-6 ПК-11	Опрос

5.3. Тематика рефератов и докладов

1. Нормативные документы, используемые при сертификации систем качества.
2. Управление качеством пищевой продукции.
3. Проблема признания отечественных сертификатов за рубежом.
4. Направления совершенствования сертификации мясных и морепродуктов.
5. Процедуры обязательной сертификации и декларирования соответствия.
6. Федеральные органы исполнительной власти для создания системы сертификации.
7. Сертификация систем качества и производств.
8. Работа органов по сертификации мясных и морепродуктов.

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 мясных и морепродуктов» (см. Приложение).

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

а) основная литература

1. 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. - ISBN 978-5-9916-4632-1.

2. Гугелев, А. В. Стандартизация, метрология и сертификация [Текст] : учеб. пособие для вузов / А. В. Гугелев. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012. - 272 с. - ISBN 978-5-394-01634-9.

3. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Текст] : учебник для бакалавров / И. М. Лифиц. - 11-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2014. - 411 с. - ISBN 978-5-9916-3513-4.

б) дополнительная литература

4. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник для академического бакалавриата. Т. 2 / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 597 с. - ISBN 978-5-9916-4754-0. - ISBN 978-5-9916-4756-4.

5. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник для академического бакалавриата. Т. 1 / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 234 с. - ISBN 978-5-9916-4754-0. - ISBN 978-5-9916-4755-7.

6. Кабулова, М. Ю. Стандартизация, сертификация и управление качеством [Текст] : для вузов / М. Ю. Кабулова, Р. Г. Кабисов. - Владикавказ : ФГБОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2013. - 112 с.

7. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст] : учебное пособие / Ю. Б. Крючкова [и др.]. - М.: МГУПП, 1999. - 152 с.

8. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Текст] : учебник / [В. И. Манжесов и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 704 с. - ISBN 978-5-904406-07-3.

в) периодические издания - журналы:

9. Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации и управления качеством / Учредитель и издатель Общество с ограниченной ответственностью Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество». – Москва. – 2009-2017. - Выходит ежемесячно.– ISSN 0038-9692. – Текст непосредственный.

10. Пищевая промышленность: научно- производственный журнал / Учредитель и издатель Общество с ограниченной ответственностью «Пищевая промышленность». – Москва. – 2009-2020. - Выходит ежемесячно. - ISSN 0235-2486. – Текст непосредственный.

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

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

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

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

4. 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=GGAU).

5. Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru>).

6. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru>).

7. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)

8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru>).

9. www.gost.ru. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих НД [Электронный ресурс].

10. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [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 включить 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

Лицензионное программное обеспечение	Кол-во лиц.	Лицензия/договор
Microsoft Office Standard 2007	700	лиц.
Microsoft Windows 7	700	лиц.
Антивирус Касперский	700	лиц.
"Гарант" - информационно-правовое обеспечение	безл.	лиц.

Электронные ресурсы библиотеки, обеспечивающие реализацию образовательных программ

№	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 №147-19 от 28.03.2019	01.01.2020г. 01.01.2021г.
2	«Сетевая электронная библиотека аграрных вузов».	www.e.lanbook.ru	ООО «Издательство Лань»	Договор № СЭБ НВ-169 от 23.12.2019.	23.12.2019г. (автоматически лонгируется)
3	Электронная библиотечная система (ЭБС) «ЗНАНИУМ»	http://znanium.com	ООО «ЗНАНИУМ»	Договор № 4678 эбс от 14.09.2020г.	16.09.2020г. 15.09.2021г.
4	Электронная Библиотечная система ВООК.ру	http://www.book.ru	ООО «КноРус медиа»	Договор № 18501601 от 11.09.2020г.	19.09.2020г. 19.09.2021г.
5	Многофункциональная система «Информио»	http://wuz.informio.ru	ООО «Современные медиа технологии в образовании и культуре»	Договор № КЮ 497 от 01.06.2020	01.06.2020 15.07.2021
6	Система автоматизации библиотек ИРБИС64	Портал технической поддержки: http://support.open4u.ru	ООО «ЭйВиДи – систем»	Договор № А-4490 от 25/02/216 Договор № А-4489 от 25/02/216 возмездного оказания услуг	25/02/216 бессрочно

7	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	http://нэб.рф	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Российская государственная библиотека»	Договор № 101/нэб/1712 от 03.10.2016.	03.10.2016 (автоматически лонгируется)
---	---	---	--	---------------------------------------	---

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

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 дюмов. – 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 мясных и морепродуктов»

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 мясных и морепродуктов»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Правовые основы сертификации мясных и морепродуктов	ПК-2	Экзамен Собеседование
2	Правила и порядок сертификации в системе ГОСТ Р	ПК-2	Экзамен Собеседование тестирование
3	Оценка соответствия мясной продукции	ПК-2	Экзамен Коллоквиум тестирование
4	Оценка соответствия морепродуктов	ПК-2	Экзамен 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 мясных и морепродуктов»

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 Сертификация мясных и морепродуктов

1. Основные законодательные акты в области сертификации и управления качеством мясных и морепродуктов
2. Нормативная база сертификации
3. Правила обязательной сертификации
4. Схемы сертификации
5. Применение схем сертификации
6. Порядок проведения обязательной сертификации
7. История развития сертификации
8. Сертификация систем качества
9. Основные понятия в области подтверждения соответствия
10. Сравнительная характеристика обязательной и добровольной сертификации
11. Участники и организация добровольной сертификации
12. Участники обязательной сертификации
13. Цели и задачи подтверждения соответствия
14. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия
15. Декларирование соответствия
16. Организация деятельности ОС
17. Организация деятельности ИЛ
18. Ответственность за поставку на рынок продукции не соответствующей обязательным требованиям
19. Проблемы и перспективы развития работ в области оценки и подтверждения соответствия
20. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
21. Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции
22. Требования к процессам производства мясной продукции.
23. Нормативное обеспечение мясной отрасли.
24. Оценка (подтверждение) соответствия мясной продукции.

25. Маркировка мясной продукции.
26. Требования к качеству безопасности морепродуктов.
27. Требования к процессам производства морепродуктов.
28. Нормативное обеспечение рыбной отрасли.
29. Порядок подтверждения соответствия морепродуктов.
30. Маркировка пищевой рыбной 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 мясных и морепродуктов»

1. Нормативные документы, используемые при сертификации систем качества.
2. Управление качеством пищевой продукции.
3. Проблема признания отечественных сертификатов за рубежом.
4. Направления совершенствования сертификации мясных и морепродуктов.
5. Процедуры обязательной сертификации и декларирования соответствия.
6. Федеральные органы исполнительной власти для создания системы сертификации.
7. Сертификация систем качества и производств.
8. Работа органов по сертификации мясных и морепродуктов.

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.)

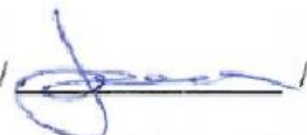
Автор к.б.н., доцент Кабулова М.Ю.

Программа одобрена на заседании кафедры Стандартизации и сертификации
Протокол № 7 от 03 февраля 2020 г.

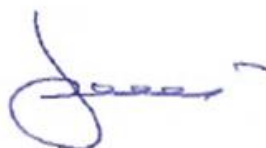
На заседании учебно–методического совета факультета
Протокол № 4 от 10 февраля 2020 г.

На заседании Совета факультета биотехнологии и стандартизации
Протокол № 6 от 17 февраля 2020 г.

Зав. кафедрой Рехвиашвили Э.И.



Председатель учебно-методического
совета факультета биотехнологии
и стандартизации



Э.И. Рехвиашвили

Декан факультета



А.М. Хозиев

Директор библиотеки



К.Л. Погосова

