Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 02.09.2025 11:27:27
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства РФ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

И.о. декана факультета пищевых технологий

Соколенко Н.М. _____

«28» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Технологии разработки стандартов и нормативной документации»
для направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2024

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2024

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 937.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд. техн. наук, доцент _____ **А.Е. Максименко**
заведующий кафедрой

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 11 от 16.05.2024).

Заведующий кафедрой _____ **А.Е. Максименко**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 11 от 20.06.2024).

Председатель методической комиссии _____ **А.К. Пивовар**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **А.Е. Максименко**

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Технологии разработки стандартов и нормативной документации – это комплексная дисциплина, изучающая необходимость обеспечения выпуска продукции, соответствующей требованиям нормативных документов и технических условий, эталонам, проектно-конструкторской и технологической документации, а также обеспечение подтверждения соответствия.

Предметом дисциплины являются техническое законодательство, требования нормативных документов, подтверждение соответствия.

Целью дисциплины является приобретение теоретических знаний в области технического регулирования, стандартизации, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции и обеспечению единства измерений.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в области технического регулирования;
- изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации;
- изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия;
- приобретение умений управления качеством продукции на основе процедур подтверждения соответствия.

Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Технологии разработки стандартов и нормативной документации» входит в блок дисциплин по выбору 5 (ДВ.5) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО). Основывается на базе дисциплин: «Технический контроль продуктов животного происхождения», «Научные основы технологии продуктов из сырья животного происхождения».

Дисциплина читается в 3 семестре, поэтому предшествует блоку 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы» (Б3.01 (Г)).

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.	ОПК-1.1 Демонстрирует навыки разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентоспособной продукции	Знать: технологии производства продуктов питания животного происхождения; современные достижения науки и техники в пищевой отрасли; методологию применения современных технологий в области производства продуктов питания и виды системы качества. Уметь: самостоятельно использовать достижения науки и передовой технологии для производства продуктов питания животного происхождения и способностями

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
			подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции с получением деклараций соответствия. Владеть: - навыками применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.3 Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания	Знать: основы методологии проектирования продуктов питания для разработки стратегии развития пищевого предприятия; Уметь: использовать знания по методологии проектирования продуктов питания для разработки стратегии развития пищевого предприятия; разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; Владеть: навыками обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	Очно-заочная форма
	всего зач.ед./ часов	объём часов	всего часов	
		3 семестр	3 семестр	
Общая трудоёмкость дисциплины	2,5/90	2,5/90	2,5/90	-
Аудиторная работа:	38	38	10	-
Лекции	16	16	4	-
Практические занятия	22	22	6	-
Лабораторные работы	-	-	-	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-	-
КРВЭС	20	20	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, час	32	33	80	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	зачет	зачет	зачет	-

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС
Очная форма обучения					
1.	Раздел 1. Техническое регулирование	4	10	-	10
2.	Раздел 2. Стандартизация	16	10	-	12
3.	Раздел 3. Сертификация и подтверждение соответствия	8	8		12
	Всего	28	28	-	34
Заочная форма обучения					
1.	Раздел 1. Техническое регулирование	1	1	-	20
2.	Раздел 2. Стандартизация	2	4	-	30
3.	Раздел 3. Сертификация и подтверждение соответствия	1	1	-	30
	Всего	4	6	-	80

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Техническое регулирование

Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации и сертификации. Понятие о техническом регулировании. Объекты пищевого законодательства. Документы пищевого законодательства. Технические регламенты и основные принципы их разработки.

Раздел 2. Стандартизация

Сущность и содержание стандартизации. Цель стандартизации. Международная и региональная стандартизация. Национальный орган по стандартизации РФ. Организация работ по стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Виды стандартов. Порядок разработки и принятия стандартов. Методы стандартизации как процесс управления. Общероссийские классификаторы. Структура маркировки и требования к ней. Маркировка пищевых продуктов.

Раздел 3. Подтверждение соответствия.

Сущность и содержание подтверждения соответствия. Системы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Декларирование. Организация работ по подтверждению соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Техническое регулирование		4	1
1.	Тема 1. Правовые основы технического регулирования. Технические регламенты и основные принципы их разработки	2	0,5

2.	Тема 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» (ТР ТС 021/2011): область применения; методы идентификации пищевой продукции; формы оценки соответствия; критерии безопасности пищевой продукции. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.	2	0,5
Раздел 2. Стандартизация		8	2
3.	Тема 3. Общая характеристика стандартизации. Методы стандартизации. Система стандартизации.	2	0,5
4.	Тема 4. Организация работ по стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Виды стандартов. Порядок разработки и принятия стандартов, технических условий. Общероссийские классификаторы	2	1,0
5.	Тема 5. Международная и региональная стандартизация.	2	0,5
6.	Тема 6. Структура маркировки и требования к ней. Маркировка пищевых продуктов.	2	
Раздел 3. Подтверждение соответствия		4	1
7.	Тема 7. Основы подтверждения соответствия. Обязательное подтверждение соответствия пищевой продукции.	1	
8.	Тема 8. Системы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Декларирование соответствия	1	0,5
9.	Тема 9. Организация работ по подтверждению соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	0,5
10.	Тема 10. Сертификация систем менеджмента качества.	1	
Всего		16	4

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

№ п/п	Тема практического занятия (семинара)	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Техническое регулирование		4	
1.	Тема 1. Правовые основы технического регулирования. Технические регламенты и основные принципы их разработки	2	1
2.	Тема 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» (ТР ТС 021/2011): область применения; методы идентификации пищевой продукции; формы оценки соответствия; критерии безопасности пищевой продукции. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.	2	1
Раздел 2. Стандартизация		12	
3.	Тема 3 Организация работ по стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Виды стандартов.	2	1

4.	Тема 4. Порядок разработки и принятия стандартов. Методы стандартизации как процесс управления. Общероссийские классификаторы.	2	
5	Тема 5. Порядок разработки технических условий.	2	1
6.	Тема 6. Технология разработки стандартов организации. Шаблон описания единичного процесса.	2	
7.	Тема 7. Хранение и использование технических регламентов, стандартов и классификаторов.	2	
8.	Тема 8. Структура маркировки и требования к ней. Маркировка пищевых продуктов.	2	-
Раздел 3. Подтверждение соответствия		6	
9.	Тема 9. Основы подтверждения соответствия. Обязательное подтверждение соответствия пищевой продукции.	2	-
10.	Тема 10. Системы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Декларирование соответствия	2	1
11.	Тема 11. Организация работ по подтверждению соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья	2	1
Всего		22	6

4.5. Перечень тем лабораторных работ

Не предусмотрены

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Учебная дисциплина «Технологии разработки стандартов и нормативной документации» знакомит студентов с основными нормативно-техническими документами пищевой промышленности, справочной и специальной литературой, с основами метрологии; изучает правовые основы и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия; способствует приобретению умений управления качеством продукции на основе процедур подтверждения соответствия.

Аудиторные занятия проводятся в виде практических занятий - это одна из важнейших форм обучения студентов. Проводится с целью закрепления и углубления знаний по дисциплине. В ходе лекций раскрываются основные вопросы в рамках рассматриваемой темы, делаются акценты на наиболее сложные и интересные положения изучаемого материала, которые должны быть приняты студентами во внимание. Материалы лекций являются основой для подготовки студента к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме;
- знать вопросы, предусмотренные планом практического занятия и принимать активное участие в их выполнении;
- без затруднения выполнять расчеты и задания.

Основной целью практических занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы семинарского занятия. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению, заслушиваются на практических занятиях в форме выполненных студентами заданий (10-15 минут) с последующим их обсуждением на занятии.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Рефераты, расчетно-графические работы не предусмотрены.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
	1. Стандартизация как вид деятельности. 2. Значение стандартизации в обеспечении производственного процесса качественной пищевой продукции. 3. Цели и задачи стандартизации 4. Классификация нормативной документация. 5. Виды нормативных документов РФ. 6. Международные нормативные документы. 7. Структура Евразийского экономического союза. 8. Положения Договора о евразийском экономическом союзе. 9. Двойное законодательство. 10. Классификация технических регламентов ТС (ЕАЭС). 11. Цели принятия технических регламентов. 12. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» (ТР ТС 021/2011): область применения; методы идентификации пищевой продукции; формы оценки соответствия; критерии безопасности пищевой продукции. 13. Обзор специальных Технических регламентов ТС	1. Основы технического регулирования: учебное пособие / Е.А. Цапко; Томский политехнический университет. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2013. – 287 с. ISBN 978-5-4387-0305-1 2. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: методические указания к лабораторным занятиям / М. А. Янова; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2020. – 68 с. 3. Спиридонова А.С. Практикум по метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / А.С. Спиридонова, Н.М. Наталинова; Томский политехнический университет. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2014. – 131 с. 4. Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности [Текст]: Учебное пособие для бакалавров/ сост. А.А. Ногина – Челябинск, изд-во ЗАО «Библиотека А.Миллера» 2021 – 20 с. 5. Ишевский, А.Л., Леонтьева	32	80

№	Тема самостоятельной работы (ЕАЭС), действующих по отношению к пищевой продукции.	Учебно-методическое Т.И., Гунькова П.И. Стандартизации и сертификации пищевого сырья и продукции. Учебное пособие – М.: Мир науки, 2019. – Режим доступа: https://izd-mn.com/PDF/21MNNPU19.pdf – Загл. с экрана.	Объём, ч	
	14. Требования к потребительской маркировке. 15. Требования к транспортной упаковке. 16. Знаки маркировки.			
Всего			32	80

4.6.5. Перечень тем занятий для контактной работы в электронной среде

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч		
			форма обучения		
			очная	заочная	очно-заочная
	<p>Раздел 1. Техническое регулирование.</p> <p>Тема 1. Правовые основы технического регулирования. Технические регламенты и основные принципы их разработки</p> <p>Тема 2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» (ТР ТС 021/2011): область применения; методы идентификации пищевой продукции; формы оценки соответствия; критерии безопасности пищевой продукции. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.</p> <p>Раздел 2. Стандартизация</p> <p>Тема 3 Организация работ по стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Виды стандартов.</p> <p>Тема 4. Порядок разработки и принятия стандартов. Методы стандартизации как процесс управления. Общероссийские классификаторы.</p> <p>Тема 5. Порядок разработки технических условий.</p> <p>Тема 6. Технология разработки стандартов организации. Шаблон описания единичного процесса.</p> <p>Тема 7. Хранение и использование технических регламентов, стандартов и классификаторов.</p> <p>Раздел 3. Подтверждение соответствия</p> <p>Тема 9. Основы подтверждения соответствия. Обязательное подтверждение соответствия пищевой продукции</p> <p>Тема 10. Системы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Декларирование соответствия</p> <p>Тема 11. Организация работ по подтверждению соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья</p>	Электронный контент дисциплины «Технологии разработки стандартов и нормативной документации» СДО ЛГАУ	20	-	-
Итого			20	-	-

4.6.6. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

Не предусмотрены.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине в приложении к рабочей программе.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1. Рекомендуемая литература.

6.1.1. Основная литература.

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библи.
1.	1. Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности [Текст]: Учебное пособие для бакалавров/ сост. А.А. Ногина – Челябинск, изд-во ЗАО «Библиотека А.Миллера» 2021 – 20 с. 2. Ишевский, А.Л., Леонтьева Т.И., Гунькова П.И. Стандартизации и сертификации пищевого сырья и продукции. Учебное пособие – М.: Мир науки, 2019. – Режим доступа: https://izd-mn.com/PDF/21MNNPU19.pdf — Загл. с экрана.	Электронный ресурс
2.	Спиридонова А.С. Практикум по метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / А.С. Спиридонова, Н.М. Наталинова; Томский политехнический университет. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2014. – 131 с.	Электронный ресурс
3.	Основы технического регулирования: учебное пособие / Е.А. Цапко; Томский политехнический университет. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2013. – 287 с. ISBN 978-5-4387-0305-1	Электронный ресурс
4.	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: методические указания к лабораторным занятиям / М. А. Янова; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2020. – 68 с.	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Сложенкина, М.И. Практикум по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» / М. И. Сложенкина, С. Е. Божкова; ВолгГТУ – Волгоград, 2021. – 64 с. ISBN 978-5-9948-4098-6
2.	Левина Т.Ю. Метрология и стандартизация: учебное пособие для ВУЗов / Левина Т.Ю., Курако У.М. – Саратов: Издательство «Саратовский источник», 2022.
3.	Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сibaгатуллин, Н.А. Балакирев и др.. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Допущено УМО в качестве учебного пособия для вузов / 2-е изд., перераб. и доп. - СПб.: Издательство «Лань», 2012. - 624 с.
4.	Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник для бакалавров, рекомендовано МоРФ в качестве учебника для вузов/ И.М. Лифиц. - 10-е изд., перераб. и доп. -М.: Издательство Юрайт;: ИД Юрайт, 2012. - 393 с.– 67 с.

6.1.3. Периодические издания

Не предусмотрены.

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	Консорциум «Кодекс». Информационный канал «Техэксперт» [Электронный ресурс]. URL: https://docs.cntd.ru
2.	Всероссийская организация качества. Стандарты и качество [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://ria-stk.ru/bonus/magazines/magazines_mos.php
3.	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс]. URL: http://www.gost.ru .
4.	Росстандарт (видеофалы). URL: https://www.youtube.com/channel/UCctsM4Mr99edtxRgFKNPWPw .
5.	Стандартизация для чайников (видеолекции) URL: https://www.youtube.com/@SSStandards/videos

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

Не предусмотрены

6.3.2. Аудио- и видеопособия

Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

Не предусмотрены.

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	Т-302 – лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, учебная аудитория для проведения лабораторно-практических занятий, подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	Стенд – 1 шт., огнетушитель – 1 шт., парта аудиторная – 16 шт., стулья – 27 шт., шкаф стеклянный – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., стол приборной – 3 шт.

8. Междисциплинарные связи

Протокол согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования

Приложение к рабочей программе дисциплины

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
К.Е.ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине (модулю)
«Технологии разработки стандартов и нормативной документации»

для направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация выпускника – магистр

Год начала подготовки – 2024

Луганск, 2024

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-1.1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику, конкурентно способные концепции предприятия	ОПК- 1.1 Демонстрирует навыки в разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентно способной продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: - технологии производства продуктов питания животного происхождения; современные достижения науки и техники в пищевой отрасли; методологию применения современных технологий в области производства продуктов питания	Раздел 1. Техническое регулирование Раздел 2. Стандартизация Раздел 3. Сертификация и подтверждение соответствия	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: Самостоятельно использовать достижения науки и передовой технологии для производства продуктов питания животного происхождения и способностями подтверждения соответствия продукции с получением деклараций соответствия	Раздел 1. Техническое регулирование Раздел 2. Стандартизация Раздел 3. Сертификация и подтверждение соответствия	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет

ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.3 Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания	Третий этап Владеть:(высокий уровень)	Владеть: Навыками применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе	Раздел 1. Техническое регулирование Раздел 2. Стандартизация Раздел 3. Сертификация и подтверждение соответствия	Практические задания	Зачет
			Первый этап (пороговый уровень)	Знать: Основы методологии проектирования продуктов питания для разработки стратегии развития пищевого предприятия		Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: Использовать знания по методологии проектирования продуктов питания для разработки стратегии развития пищевого предприятия; Разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия.	Раздел 1. Техническое регулирование Раздел 2. Стандартизация Раздел 3. Сертификация и подтверждение соответствия	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения		Практические задания	Зачет

--	--	--	--	--	--	--	--

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
4.1	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	«Зачтено»
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	«Не зачтено»
4.2	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Тестовые задания к зачету	В тесте выполнено 60-100% заданий	«Зачтено»
				В тесте выполнено менее 60% заданий	«Не зачтено»

НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

ОПК-1.1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику, конкурентноспособные концепции предприятия

ОПК-1.1. Демонстрирует навыки в разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентноспособной продукции

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: технологии производства продуктов питания животного происхождения; методологию применения современных технологий в области производства продуктов питания

Тестовые задания закрытого типа

1. Декламирование соответствия это: (выберите один вариант ответа)
 - а) совокупность свойств декламированной продукции
 - б) форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов
 - в) совокупность оценки технико-экономических показателей продукции
 - г) документирование конструктивно правовых особенностей продукции

2. Документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов это: (выберите один вариант ответа)
 - а) сертификат соответствия
 - б) патент
 - в) стандарт
 - г) декларация

3. Физическое или юридическое лицо, осуществляющее обязательное подтверждение соответствия (выберите один вариант ответа):
 - а) резидент
 - б) заявитель
 - в) эксперт
 - г) аудитор

4. Идентификация продукции это (выберите один вариант ответа):
 - а) установление тождественности характеристик продукции к ее существенным признакам
 - б) контроль за соблюдением требованиями технических регламентов
 - в) проверка выполнения требованиям технических регламентов
 - г) соответствие продукции требованиям технических регламентов

5. Орган сертификации это (выберите один вариант ответа):
 - а) специализированное подразделение предприятия
 - б) структурное подразделение федеральной службы

- в) юридическое лицо или индивидуальный предприниматель акредиторов в установленном порядке для выполнения работ по сертификации
- г) специализированные подразделения исполнительной власти муниципального образования

Ключи

1.	б
2.	а
3.	б
4.	а
5.	в

6. Прочитайте текст и установите последовательность этапов сертификации продукции:

- а) заключение договора
- б) согласованность выполняемых работ
- в) подача заявки
- г) оценка стоимости

Ключи

6.	вгаб
----	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь» самостоятельно использовать достижения науки и передовой технологии для производства продуктов питания животного происхождения и способностями подтверждения соответствия продукции с полученной декларацией соответствия.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Приведите основное назначение стандартизации.
2. Характеристика актуальной задачи стандартизации.
3. Укажите чему содействует стандартизация и сертификация.
4. Укажите что относят к нормативным документам.
5. Укажите что входит в комплекс документов для производства продукции.

Ключи

1.	Установление единых норм и требований к качеству продукции, сырья и материалом
2.	Является разработка технических регламентов, которая заключается в обязательных требованиях к безопасности продукции
3.	Стандартизация и сертификация должны содействовать защите интересов государства и потребителей в области качества и повышения конкурентноспособности продукции
4.	К нормативным документам относятся: государственный и межгосударственный стандарт общих технических условий, отраслевые стандарты на продукцию, государственные и межгосударственные стандарты на методы анализа
5.	Обязательный комплекс включает: стандарт на продукцию (ГОСТ) или технический документ на продукцию (ТУ), и техническую инструкции на производство и рецептуру продукции

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть» навыками применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе

:

Практические задания:

1. Назовите науку об измерениях, методах и средствах, обеспечивающих их единство и способствующие достижениям требованиям точности.
2. Укажите форму качества, при которой самостоятельное направление области способствует сотрудничеству между производствами и потребителями продукции.
3. Назовите объект, при котором конкретная продукция, производственный процесс разрабатываются требования характеристик, параметров и правил.
4. Приведите область применения, в которой совокупны и взаимосвязаны объекты стандартизации.
5. Укажите документ, который осуществляет обязательные для применения при использовании требования к объектам технического регулирования

Ключи

1.	Наука - метрология
2.	Стандартизация
3.	Объект стандартизации
4.	Область стандартизации
5.	Технический регламент

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

ОПК 4.3. Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: основы методологии проектирования продуктов питания для разработки стратегии развития пищевого предприятия.

Тестовые задания закрытого типа

1. Процедура, при которой сторона дает письменную гарантию, что услуга соответствует заданным требованиям:

(выберите один вариант ответа)

- а) стандартизация
- б) унификация
- в) сертификация
- г) симплификация

2. Нормативный документ, который утверждается международной организацией по стандартизации:

(выберите один вариант ответа)

- а) региональный стандарт
- б) международный стандарт
- в) межгосударственный стандарт
- г) национальный стандарт

3. Стандарт, утвержденный РФ по стандартизации:

(выберите один вариант ответа)

- а) межгосударственный стандарт
- б) технический регламент
- в) международный стандарт
- г) национальный стандарт

4. Результат деятельности, предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных или иных целях:

(выберите один вариант ответа)

- а) продукция
- б) услуга
- в) инновация
- г) техника

5. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технического регламента и положением стандарта:

(выберите один вариант ответа)

- а) аттестат соответствия
- б) сертификат соответствия
- в) лицензия
- г) диплом

Ключи

1.	в
2	в
3.	г
4.	а
5.	б

6. Прочитайте текст и определите соответствие вида стандарта по условному обозначению

- а) национальные стандарты РФ
- б) стандарты организации
- в) международные стандарты
- г) межгосударственные стандарты СНГ

- а) СТО
- б) ISO (ИСО)
- в) ГОСТ Р
- г) ГОСТ

Ключи

6.	1-в, 2-а, 3-б, 4-г.
----	---------------------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: использовать знания по методологии проектирования продуктов питания для разработки стратегии развития пищевого предприятия

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Дайте определение понятию «техническое законодательство».
2. Дайте определение понятию «технический барьер».
3. Укажите чем представлены объекты технического регулирования
4. Охарактеризуйте термин «безопасность продукции»
5. Приведите правила и нормы составляющие законодательную метрологию.

Ключи

1.	Техническое законодательство это – совокупность правовых норм, регламентов и требований к техническим объектам, продукции, процессам и контролю качества
2.	Технический барьер это – различие в требованиях национальных и международных стандартах, приводящая к дополнительным затратам средств
3.	Объектами технического регулирования является: продукция, процессы жизненного цикла продукции, работы и услуги
4.	Безопасность продукции это – состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением здоровью граждан
5.	Законодательная метрология включает, совокупность взаимообусловленных правил и норм, направленных на обеспечения единства измерений и находящиеся под контролем государства

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками обеспечивать предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

Практические задания:

1. Назовите органы и службы, осуществляющие деятельность по установлению норм, правил и характеристик.
2. Укажите органы организации проводящие работы по стандартизации на определенных уровнях управления.
3. Приведите название документа, в котором установлены характеристики продукции, правила эксплуатации, хранения, реализации и утилизации.
4. Укажите название стандарта имеющего широкую область распространения и содержащий общее положение для определенной области использования.
5. Дайте названия документа, который устанавливает требования к конкретной продукции, к ее производству эксплуатации, ремонту и утилизации

Ключи

1.	Субъекты стандартизации
2.	Службы по стандартизации
3.	Стандарт
4.	Основополагающий стандарт
5.	Стандарт технических условий ТУ

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме устного зачета

Вопросы для зачета

1. Новая правовая база стандартизации и сертификации - Закон «О техническом регулировании».
2. Основные понятия и термины, вводимые Законом «О техническом регулировании», пояснить их.
3. Принципы технического регулирования, изложенные в Законе.
4. Виды технических регламентов: общий регламент, специальный регламент, назначение регламентов, вопросы, регулируемые каждым из них.
5. Порядок разработки технических регламентов: назвать основные стадии разработки и цель работ на каждой из стадий.
6. Принципы составления минимально необходимых требований к безопасности продукции, используемые при разработке регламентов.
7. Стандарты и технические документы, используемые в отрасли: назвать документы и назначение каждого из них.
8. Стандарт на продукцию: структура документа, содержание разделов. Примеры стандартов на продукцию, действующие в мясной промышленности. Пользователи стандартов.
9. Стандарт на методы анализа: структура документа, назначение разделов. Показатели качества колбас, контролируемые при оценке качества изделий. Пользователи стандартов.
10. Технические документы, применяемые в мясной промышленности: перечень документов, назначение каждого из документов.
11. Технологическая инструкция (ТИ): назначение документа, структура и содержание разделов. Примеры действующих технологических инструкций.
12. Приложения к технологическим инструкциям: пояснить назначение приложений и дать примеры приложений.
13. Временные технологические инструкции: дать определение и примеры выполнения технологических процессов по временным технологическим инструкциям.
14. Основные и дополнительные технологические инструкции: дать назначение каждой из них. Примеры основной и дополнительной инструкции.
15. Технические условия (ТУ): назначение документа, структура и содержание разделов ТУ.
16. Порядок разработки ТУ: разработчики ТУ, нормативные документы, принимаемые в расчет при разработке ТУ и назначение каждого из документов.
17. Схема организации контроля качества новой продукции, вырабатываемой по ТУ - составление метрологической карты технологического процесса.
18. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ.
19. Госнадзор за выполнением требований к качеству продукции.
20. Порядок получения информации о действующих стандартах и технических документах.
21. Изменение фонда нормативных документов в связи с принятием Закона «О техническом регулировании». Порядок использования стандартов в переходный период.
22. Назначение санитарных правил и норм (СанПиН). Перечень СанПиН, учитываемых в практической деятельности технологов.
23. СанПиН 2.3.2.1078: назначение документа, вопросы, изложенные в этих санитарных правилах.
24. СанПиН 2.3.2.1324-03 по срокам годности мясопродуктов: назначение документа и его содержание.
25. Порядок установления новых (продолгованных) сроков хранения для скоропортящихся и нескоропортящихся мясных продуктов. Документ, регулирующий этот порядок.

26. Перечень показателей, контролируемых при установлении пролонгированных сроков годности, обосновать этот перечень.
27. Назначение Закона «О техническом регулировании», перечислить статьи Закона.
28. Сравнить фонд нормативных документов по стандартизации, предусмотренный действовавшей государственной системой стандартизации (ГСС) и новый, предусмотренный Законом «О техническом регулировании». Назвать порядок применения стандартов, действительных на момент принятия Закона.
29. Сопоставить между собой стандарт на продукцию и технический регламент по следующим вопросам: область действия, содержание, порядок разработки.
30. Перечислить комплект документов обязательных для цеха, выпускающего вареные и полукопченые колбасы. Назвать назначение каждого из документов.
31. Перечислить технические документы, которые применяются в мясной промышленности. Пояснить назначение документов, дать примеры.
32. Объяснить такое понятие, как «метрологическая карта технологического процесса»: назначение документа, его содержание, порядок составления.
33. Перечислить документы, которые могут быть использованы в качестве приложений к технологической инструкции. Привести инструкцию по применению нитрита натрия в колбасном производстве.
34. Назвать санитарные правила, устанавливающие требования к безопасности и пищевой ценности мясных изделий. Перечислить показатели, характеризующие безопасность замороженного мяса птицы механической обвалки и их числовые значения.
35. Производственный контроль: назначение контроля, объекты контроля, организация контроля, периодичность контроля.
36. Перечислить комплект нормативных документов, необходимых для выпуска продукции на предприятии. Назвать назначение каждого из документов и описать их содержание.
37. Перечислить готовую продукцию жирового цеха (мясо-жировое производство), назвать нормативные документы, которые используются в производстве и привести их содержание.
38. Привести название и регистрационные номера стандартов, регламентирующих качество готовой продукции цеха технических фабрикатов. Привести содержание документа.
39. Привести название и регистрационные номера документов, определяющих качество кишок-фабриката, содержание документа.
40. Основные виды стандартов, применяемых в мясной промышленности. Их структура (перечень основных разделов) и содержание разделов.
41. Назвать перечень нормативных документов, которым должен располагать цех, перерабатывающий живой скот (КРС), назвать их назначение и описать содержание этих документов.
42. Перечислить нормативные документы, включая законодательные акты, регулирующие качество и безопасность готовой продукции. Перечислить химические загрязнители, нормируемые в вареных колбасах, их числовые значения, периодичность контроля при государственном надзоре.
43. Технологическая инструкция: назначение документа, основные разделы и их содержание.
44. Назвать комплект технологической документации, необходимой для производства колбасы вареной «Докторской» и изложить содержание документов.
45. Указать порядок разработки технических условий, организации, с которыми согласовывается проект ТУ, предмет согласования.
46. Виды технологических инструкций, их назначение, примеры инструкций.
47. Формы подтверждения соответствия продукции: назвать их и пояснить каждую. Маркировка продукции, сертифицированной по каждой из форм сертификации.
48. Описать общие правила выполнения сертификации пищевой продукции, включая мясную, в системе обязательной сертификации.
49. Основные этапы работ по сертификации продукции: назвать этапы и пояснить действия

на стадии выбора схемы сертификации.

50. Правила отбора проб при сертификации и хранения их в органе по сертификации.

51. Идентификация продукции мясной промышленности, назвать показатели и способы их проверки.

52. Привести перечень показателей, подлежащих проверке при сертификации и числовые значения нормируемых показателей.

53. Анализ состояния производства: основные объекты анализа, состав работ по оценке этих объектов. Основные несоответствия при анализе состояния производства.

54. Инспекционный контроль: назначение, правила выполнения, оформление результатов контроля.

55. Порядок сертификации мясной продукции при декларировании соответствия. Оформление результатов сертификации, маркировка сертифицированной продукции 10
Добровольная сертификация: преимущества сертификации, документы используемые при сертификации, маркировка продукции, сертифицированной в системе добровольной сертификации.

56. Перечень мясной продукции, сертификация которой может быть выполнена на основании декларирования соответствия.

57. Пояснить процедуру отзыва продукции с рынка в соответствии с новым законодательством в области сертификации.

58. Назвать основные этапы разработки системы качества на основе ХАССП.

59. Назвать исходную информацию, которая принимается в расчет при анализе и выявлении критических точек. Пояснить назначение этих документов (то есть какую информацию можно получить и какую опасность представляет несоблюдение требований этих документов).

60. Добровольная сертификация систем качества, основанная на принципах ХАССП: пояснить, что такое критические точки, назвать возможные критические точки в технологическом процессе производства вареных колбас.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один или несколько правильных ответов. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Промежуточная аттестация

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету. Форму зачета (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачет проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Если зачет проводится в форме тестовых заданий к зачету, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).