

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ  
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б.1.В 04 Стандартизация и сертификация мяса и  
мясопродуктов**

**Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния**

**Профиль подготовки: Мясное скотоводство и производство говядины**

**Квалификация (степень) выпускника магистр**

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

**ОК-2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения**

**Знать:**

Этап 1 нормативные документы по стандартизации, используемые в мясной промышленности, их назначение и структуру

Этап 2 нормативные документы по сертификации мяса и мясных продуктов, производства, систем качества

**Уметь:**

Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при убойе скота, при переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности

Этап 2: - применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции

**Владеть:**

Этап 1: нормативными документами мясной промышленности

Этап 2: навыками идентификации продукции для проведения ее сертификации

**ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей**

**Знать:**

Этап 1: нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевого сырья и готовых мясопродуктов

Этап 2: правила выполнения работ по сертификации

**Уметь:**

Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при убойе скота, при переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности

Этап 2: применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции

**Владеть:**

Этап 1: навыками работы с документами для организации отбора проб продукции и направления ее на сертификацию

Этап 2: составлением проекта технической документации на готовую продукцию

**2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.**

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
<b>ОК-2</b> готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<b>Знать:</b> нормативные документы по стандартизации, используемые в мясной промышленности, их назначение и структуру	Устный опрос

		<p><b>Уметь:</b>  пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при убойе скота, при переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности</p> <p><b>Владеть:</b>  нормативными документами мясной промышленности</p>	
<p><b>ПК-4</b> способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей</p>	<p>способен формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей</p>	<p><b>Знать:</b>  Этап 1: нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевого сырья и готовых мясопродуктов</p> <p><b>Уметь:</b>  Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при убойе скота, при переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности</p> <p><b>Владеть:</b>  Этап 1: навыками работы с документами для организации отбора проб продукции и направления ее на сертификацию</p>	<p>Устный опрос</p>

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
<b>ОК-2</b> готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	готов действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	<b>Знать:</b> Этап 2 нормативные документы по сертификации мяса и мясных продуктов, производства, систем качества <b>Уметь:</b> Этап 2: - применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции <b>Владеть:</b> Этап 2: навыками идентификации продукции для проведения ее сертификации	Устный опрос
<b>ПК-4</b> способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	способен формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	<b>Знать:</b> Этап 2: правила выполнения работ по сертификации <b>Уметь:</b> Этап 2: применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции <b>Владеть:</b> Этап 2: составлением проекта технической документации на готовую продукцию	Устный опрос

### 3. Шкала оценивания.

Университет использует систему оценок соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Система оценок и описание систем оценок представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 - Система оценок

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	<b>A</b> – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	<b>B</b> – (5)		
[70;85)	<b>C</b> – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	<b>D</b> – (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50;60)	<b>E</b> – (3)		
[33,3;50)	<b>FX</b> – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	<b>F</b> – (2)		

Таблица 4 - Описание системы оценок

ECTS	Описание оценок	Традиционная шкала
<b>A</b>	<b>Превосходно</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	<b>отлично</b> (зачтено)
<b>B</b>	<b>Отлично</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
<b>C</b>	<b>Хорошо</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	<b>хорошо</b> (зачтено)
<b>D</b>	<b>Удовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	<b>удовлетворительно</b> (зачтено)

<b>Е</b>	<b>Посредственно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	<b>удовлетворительно</b> (незачтено)
<b>FX</b>	<b>Условно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	<b>неудовлетворительно</b> (незачтено)
<b>F</b>	<b>Безусловно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

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

**Таблица 5 - ОК-2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения**

. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: нормативные документы по стандартизации, используемые в мясной промышленности, их назначение и	1. Федеральный закон «О техническом регулировании» и особенности его реализации в сфере продовольственной безопасности. 2. Система обеспечения безопасности продуктов животноводства. 3. Международные стандарта ИСО серии 9000 по управлению качеством продукции. 4. История развития стандартизации.

структуру	
Уметь: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при убойе скота, при переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности	<p>5. Метрологическое обеспечение предприятий мясной и молочной промышленности.</p> <p>6. Метрологическая служба предприятия.</p> <p>7. Общие сведения о метрологии.</p> <p>8. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов.</p>
Навыки: нормативными документами мясной промышленности	<p>9. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов.</p> <p>10. Структура межгосударственных, государственных и отраслевых стандартов на продукцию мясной промышленности, содержание основных разделов стандартов.</p> <p>11. Классификация видов контроля, применяемых при сертификации, в зависимости от объекта контроля, средств контроля, от характера и метода контроля</p>

**Таблица 6 - ОК-2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения**

Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: нормативные документы по сертификации мяса и мясных продуктов, производства, систем качества	<p>1. Роль Государственного Реестра в проведении технической политики и управлении сертификацией продукции</p> <p>2. Принципы подразделения сельскохозяйственной продукции на группы.</p> <p>3. Качество сельскохозяйственной продукции и его показатели</p>
Уметь: применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции	<p>4. Базовое значение показателя качества продукции</p> <p>5. Предельное значение показателя качества продукции</p> <p>6. Особенности стандартизации с/х продукции.</p>
Навыки: навыками идентификации продукции для проведения ее сертификации	<p>7. Роль и значение технического законодательства в устранении технических барьеров в торговле</p> <p>8. Всемирная торговая организация и конкурентоспособность</p> <p>9. Понятие о техническом регулировании</p>

**Таблица 7 - ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей**

Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевого сырья и готовых мясопродуктов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования к структуре и содержанию стандартов</li> <li>2. разных видов</li> <li>3. Применение нормативных документов по стандартизации</li> <li>4. История развития управления качеством и сертификации с начала XX в</li> <li>5. Система Тейлора</li> </ol>
Уметь: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при убое скота, при переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Сущность подтверждения соответствия</li> <li>7. Сертификация как процедура подтверждения соответствия</li> <li>8. Обязательная сертификация</li> <li>9. Декларирование соответствия</li> <li>10. Добровольное подтверждение соответствия</li> <li>11. Государственная регистрация как элемент обязательного подтверждения соответствия</li> </ol>
Навыки: навыками работы с документами для организации отбора проб продукции и направления ее на сертификацию	<ol style="list-style-type: none"> <li>12. Сущность стандартизации</li> <li>13. Понятие нормативных документов по стандартизации</li> <li>14. Цели, принципы, функции и задачи стандартизации</li> <li>15. Общая характеристика системы и направления ее реформирования</li> <li>16. Органы и службы стандартизации РФ</li> </ol>

**Таблица 8- ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей**



## Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: правила выполнения работ по сертификации	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика стандартов разных видов и категорий</li> <li>2. Основные понятия и принципы технического регулирования</li> <li>3. Технические регламенты, содержание регламентов</li> <li>4. Виды технических регламентов</li> </ol>
Уметь: применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Обеспечение качества товаров как основная цель деятельности по стандартизации</li> <li>6. Характеристика требований к качеству продукции, оценка качества</li> <li>7. История развития стандартизации</li> <li>8. Порядок разработки и утверждения стандартов</li> </ol>
Навыки: составлением проекта технической документации на готовую продукцию	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. Национальные стандарты</li> <li>10. Стандарты организаций</li> <li>11. Информация о документах по стандартизации и технических регламентах</li> <li>12. Закон «О техническом регулировании»</li> <li>13. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены регламентов</li> </ol>

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

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль ( экзамен), контроль самостоятельной работы студентов.

**Текущий контроль** успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторные занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

**Промежуточная аттестация** – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практические и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. В отдельных случаях зачеты могут устанавливаться по лекционным курсам, преимущественно описательного характера или тесно связанным с производственной практикой, или имеющим курсовые проекты и работы.

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемы по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

#### **6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.