

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.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

Форма обучения : заочная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов» являются:

- изучение фонда нормативных документов мясной промышленности, правового режима сертификации мясных продуктов и сырья для их изготовления, порядка и правил сертификации,
- осознание студентами роли места сертификации в повышении уровня качества продукции, обеспечении ее безопасности,
- формирование у студентов знаний, умений и навыков в области практической стандартизации и сертификации мяса и мясной продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов» относится к *квартальной* части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Дисциплина	Раздел
Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов	Структура и организация производственного контроля на предприятии. Организация производственного контроля убой и первичной обработки сельскохозяйственных животных а также продуктов их переработки.

Таблица 2.2 –Требования к постреквизитам дисциплины

Дисциплина	Раздел
Технология мяса и мясопродуктов	Понятие качества мяса. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность Факторы, формирующие качество сырья

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

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОК-2 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Этап 1 нормативные документы по стандартизации, используемые в мясной промышленности, их назначение и	Этап 1: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при убойе скота, при переработке	Этап 1: нормативными документами мясной промышленности Этап 2: навыками идентификации продукции для проведения ее

	структуру Этап 2 нормативные документы по сертификации мяса и мясных продуктов, производства, систем качества	кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности Этап 2: - применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции	сертификации
ПК-4 способностью формировать решения, основанные на исследованиях проблем, путем интеграции знаний из новых или междисциплинарных областей	Этап 1: нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевого сырья и готовых мясопродуктов Этап 2: правила выполнения работ по сертификации	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	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

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Стандартизация и сертификация мяса и мясопродуктов» составляет 4 зачетных единиц (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 –Распределение объема дисциплины
по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 3	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	8		8	
2	Лабораторные работы (ЛР)				
3	Практические занятия (ПЗ)	8		8	
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)		40		40
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)		54		54
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		25		25
11	Промежуточная аттестация	4	5	4	5
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	экзамен	
13	Всего	20	124	20	124

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Роль стандартизации в повышении качества мяса и мясопродуктов	3	3		3			х		20	5	х	ПК-4 ОК-2
1.1.	Тема 1 Общая характеристика стандартизации	3	1		1			х			5	х	ПК-4
1.2.	Тема 2 Государственная система стандартизации	3	1		1			х		10		х	ОК-2
1.3.	Тема 3 Техническое регулирование	3	1		1					10			ПК-4
2.	Раздел 2 Особенности стандартизации мяса и мясопродуктов	3	1		1			х		14		х	ПК-4
2.1.	Тема 4 Технические документы, применяемые в мясной промышленности	3	1		1			х		14		х	ОК-2
3.	Раздел 3 Общая характеристика стандартов на мясо и мясопродукты	3	2		2			х			5	х	ПК-4

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
3.1.	Тема 5 Стандарты на методы анализа мяса и мясопродуктов	3	1					х				х	ПК-4
3.2.	Тема 6 Стандарты на мясо	3			1			х				х	ПК-4
3.3.	Тема 7 Стандарты на полуфабрикаты и рубленые изделия	3	1								5		ПК-4
3.4.	Тема 8 Стандарты на колбасы и колбасные издел	3			1								ПК-4
4.	Раздел 4 Сертификация мяса и мясопродуктов	3	2		2			х		20	15	х	ПК-4 ОК-2
4.1.	Тема 9 Общие понятия сертификации. Правовая основа и нормативная база сертификации пищевой продукции	3	1					х			10	х	ПК-4
4.2.	Тема 10 Порядок сертификации продукции	3			1			х		10	5	х	ПК-4
4.3.	Тема 11 Правила сертификации мяса и мясных продуктов	3	1										ПК-4
4.4.	Тема 12 Состояние и перспективы развития сертификации и других форм подтверждения	3			1					20			ОК-2

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	соответствия												
5.	Контактная работа	20	8		8			х				4	х
6.	Самостоятельная работа	124						40		54	25	5	х
7.	Объем дисциплины в семестре	144	8		8			40		54	25	9	х
8.	Всего по дисциплине	144	8		8			40		54	25	9	х

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1	Общая характеристика стандартизации	1
Л-2	Государственная система стандартизации	1
Л-3	Техническое регулирование	1
Л-4	Технические документы, применяемые в мясной промышленности	1
Л-5	Стандарты на методы анализа мяса и мясопродуктов	1
Л-6	Стандарты на полуфабрикаты и рубленые изделия	1
Л-7	Общие понятия сертификации. Правовая основа и нормативная база сертификации пищевой продукции	1
Л-8	Правила сертификации мяса и мясных продуктов	1
Итого по дисциплине		Σ8

5.2.2 – Темы лабораторных работ не предусмотрено

5.2.3 – Темы практических занятий

№ п.п.	Наименование темы занятия	Объем, академические часы
ПЗ-1	Общая характеристика стандартизации	1
ПЗ-2	Государственная система стандартизации	1
ПЗ-3	Техническое регулирование	1
ПЗ-4	Технические документы, применяемые в мясной промышленности	1
ПЗ-5	Стандарты на мясо	1
ПЗ-6	Стандарты на колбасы и колбасные изделия	1
ПЗ-7	Порядок сертификации продукции	1
ПЗ-8	Состояние и перспективы развития сертификации и других форм подтверждения соответствия	1
Итого по дисциплине		Σ8

5.2.4 – Темы семинарских занятий не предусмотрено

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) не предусмотрено

5.2.6 Темы рефератов

1. Федеральный закон «О техническом регулировании» и особенности его реализации в сфере продовольственной безопасности.
2. Система обеспечения безопасности продуктов животноводства.
3. Международные стандарты ИСО серии 9000 по управлению качеством продукции.
7. История развития стандартизации.
8. Метрологическое обеспечение предприятий мясной и молочной промышленности.
9. Метрологическая служба предприятия.
10. Общие сведения о метрологии.
11. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов.
12. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов.

13. Структура межгосударственных, государственных и отраслевых стандартов на продукцию мясной промышленности, содержание основных разделов стандартов.

14. Классификация видов контроля, применяемых при сертификации, в зависимости от объекта контроля, средств контроля, от характера и метода контроля

15. Роль Государственного Реестра в проведении технической политики и управлении сертификацией продукции

16. Принципы подразделения сельскохозяйственной продукции на группы.

17. Качество сельскохозяйственной продукции и его показатели

18. Базовое значение показателя качества продукции

19. Предельное значение показателя качества продукции

20. Особенности стандартизации с/х продукции.

21. Сертификация систем качества

22. Сертификация производств

23. Органолептическая оценка свежести мяса

24. Показатели безопасности мяса

25. Определение показателей качества мяса

5.2.7 Темы эссе не предусмотрено

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий не предусмотрено

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Государственная система стандартизации	Технические комитеты по стандартизации Службы стандартизации организаций Виды стандартов, применяемые в России Применение нормативных документов в Российской Федерации	10
2.	Техническое регулирование	Принципы технического регулирования Виды и основные положения технических регламентов Закон о техническом регулировании	10
3.	Технические документы применяемые в мясной промышленности	Нормативно-техническая документация на термины и определения Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях Закон о качестве и	14

		безопасности пищевых продуктов (Федеральный закон от 2 января 2000 года N 29-ФЗ. Ред. от 22.12.2008)	
4.	Порядок сертификации продукции	Схемы сертификации Модульный принцип подтверждения соответствия продукции нормативным документам Условия ввоза импортной продукции, подлежащей обязательной сертификации Штриховое кодирование Маркировка пищевой продукции	10
	Состояние и перспективы развития сертификации и других форм подтверждения соответствия	Законодательная и нормативная база стандартизации и сертификации за рубежом	10
Итого по дисциплине			Σ

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник/ М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 2-е изд., стер.. - СПб.: Изд-во "Лань", 2008. - 448 с.

2. Основы стандартизации метрологии и сертификации: учебник для студентов ВУЗов [электронный ресурс]/ Крылова Г.Д..-М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.-671.[ЭБС Книгафонд].

6.2 Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник/ Я. М. Радкевич, А. Г. Схитладзе, Б. И. Лактионов. - 3-е изд., перераб. и доп.. - М.: Высш. шк., 2007. - 791 с.

2. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник/ И. М. Лифиц. - 9-е изд., перераб. и доп.. - М.: Изд-во Юрайт, Высшее образование, 2009. - 315 с.

Ж. Пищевая промышленность

Ж. Новое сельское хозяйство

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению практических (семинарских) работ.

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

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе;

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

1 Open Office

6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.rucont.ru> - Электронно-библиотечная система «Руконт»
2. <http://elibrary.ru/> -- информационный портал
3. <http://www.mcx.ru/> - официальный сайт Министерства с.-х. РФ

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

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, мультимедийным оборудованием (экран, проектор; системный блок, монитор, клавиатура, мышь компьютером), учебной доской.

Занятия семинарского типа проводятся в аудиториях, оборудованных учебной доской, рабочим местом преподавателя (стол, стул), а также посадочными местами для обучающихся, число которых соответствует численности обучающихся в группе.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в Приложении 1.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки

36.04.02 Зоотехния

Разработал(и): _____

Е.А. Никонова

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО 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
ОК-2 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	Знать: нормативные документы по стандартизации, используемые в мясной промышленности, их назначение и структуру	Устный опрос

		Уметь: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при убойе скота, при переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности Владеть: нормативными документами мясной промышленности	
ПК-4 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	Знать: Этап 1: нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевого сырья и готовых мясопродуктов 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 Владеть: Этап 1: навыками работы с документами для организации отбора проб продукции и направления ее на сертификацию	Устный опрос

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Способы оценки
1	2	3	4
ОК-2 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	Знать: Этап 2 нормативные документы по сертификации мяса и мясных продуктов, производства, систем качества Уметь: Этап 2: - применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции Владеть: Этап 2: навыками идентификации продукции для проведения ее сертификации	Устный опрос
ПК-4 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	Знать: Этап 2: правила выполнения работ по сертификации Уметь: Этап 2: применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции Владеть: 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]	A – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70;85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание системы оценок

ECTS	Описание оценок	Традиционная шкала
A	Превосходно – 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.	отлично (зачтено)
B	Отлично – 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.	
C	Хорошо – 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.	хорошо (зачтено)
D	Удовлетворительно – 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.	удовлетворительно (зачтено)

Е	Посредственно – 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	удовлетворительно (незачтено)
FX	Условно неудовлетворительно – 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.	неудовлетворительно (незачтено)
F	Безусловно неудовлетворительно – 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	5. Метрологическое обеспечение предприятий мясной и молочной промышленности. 6. Метрологическая служба предприятия. 7. Общие сведения о метрологии. 8. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов.
Навыки: нормативными документами мясной промышленности	9. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов. 10. Структура межгосударственных, государственных и отраслевых стандартов на продукцию мясной промышленности, содержание основных разделов стандартов. 11. Классификация видов контроля, применяемых при сертификации, в зависимости от объекта контроля, средств контроля, от характера и метода контроля

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	1. Роль Государственного Реестра в проведении технической политики и управлении сертификацией продукции 2. Принципы подразделения сельскохозяйственной продукции на группы. 3. Качество сельскохозяйственной продукции и его показатели
Уметь: применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции	4. Базовое значение показателя качества продукции 5. Предельное значение показателя качества продукции 6. Особенности стандартизации с/х продукции.
Навыки: навыками идентификации продукции для проведения ее сертификации	7. Роль и значение технического законодательства в устранении технических барьеров в торговле 8. Всемирная торговая организация и конкурентоспособность 9. Понятие о техническом регулировании

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	1 Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов 2 Применение нормативных документов по стандартизации 3. История развития управления качеством и сертификации с начала XX в 4 Система Тейлора
Уметь: пользоваться основными терминами и определениями, применяемыми при убое скота, при переработке кишечного сырья, субпродуктов, эндокринного сырья, биологическими терминами, применяемыми в мясной промышленности	5 Сущность подтверждения соответствия 6. Сертификация как процедура подтверждения соответствия 7. Обязательная сертификация 8. Декларирование соответствия 9 Добровольное подтверждение соответствия 10. Государственная регистрация как элемент обязательного подтверждения соответствия
Навыки: навыками работы с документами для организации отбора проб продукции и направления ее на сертификацию	11 Сущность стандартизации 12 Понятие нормативных документов по стандартизации 13 Цели, принципы, функции и задачи стандартизации 14 Общая характеристика системы и направления ее реформирования 15 Органы и службы стандартизации РФ

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	1. Характеристика стандартов разных видов и категорий

выполнения работ по сертификации	2. Основные понятия и принципы технического регулирования 3. Технические регламенты, содержание регламентов 4. Виды технических регламентов
Уметь: применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации мясной продукции	5. Обеспечение качества товаров как основная цель деятельности по стандартизации 6. Характеристика требований к качеству продукции, оценка качества 7. История развития стандартизации 8. Порядок разработки и утверждения стандартов
Навыки: составлением проекта технической документации на готовую продукцию	9. Национальные стандарты 10. Стандарты организаций 11. Информация о документах по стандартизации и технических регламентах 12. Закон «О техническом регулировании» 13. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены регламентов

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 (*зачет, 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.