

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по учебной
и воспитательной работе
доцент С.В. Краснов



« 22 » мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.
Программа подготовки: Технология продуктов питания из растительного сырья.

Кафедра: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: очная, заочная

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья» является формирование у будущего магистра системы профессиональных компетенций по формированию знаний, умений, практических и теоретических знаний в области стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья.

Задачи дисциплины:

- изучение нормативно-правовой базы по обеспечению качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья;
- изучение требований к организации деятельности в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;
- изучение требований безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к продуктам питания из растительного сырья;
- изучение вопросов разработки и внедрения современных методов, управления качеством продуктов питания из растительного сырья.
- овладение навыками проведения процедуры оценки (подтверждения) соответствия качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья требованиям нормативных документов.

2 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.О.18 «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья» относится к обязательным дисциплинам Блока 1 «Дисциплины (модули)» предусмотренным учебным планом подготовки магистров по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», магистерской программы «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Дисциплина изучается в 3 семестре на 2 курсе очной и заочной форм обучения.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине
ОПК – 2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 оПК-2 Демонстрирует знание основных методов и способов решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; ИД-2 оПК-2. Анализирует методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; ИД-3 оПК-2 Применяет методы и способы решения задач по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК – 3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1 оПК-3 Анализирует и оценивает риски при управлении качеством продуктов питания; ИД-2 оПК-3 Применяет современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов
для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	
Аудиторная контактная работа (всего)		68	68	3 (17)
в том числе:	Лекции	34	34	34
	Лабораторные работы	34	34	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		40	0,25	40
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	8		8
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	14		14
	Подготовка к лабораторным занятиям и защита работ	10		10
	Подготовка к сдаче и сдача зачета	8	0,25	8
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	-	зачет
Общая трудоемкость, ч.		108	68,25	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3	1,90	3

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)
		всего часов	объем контактной работы	3 (2)
Аудиторная контактная работа (всего)		10	10	10
в том числе:	Лекции	4	4	4
	Лабораторные работы	6	6	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		98	0,25	98
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	4		4
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	84		84
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	6		6
СР в сессию	Зачет	4	0,25	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	-	зачет
Общая трудоемкость, ч.		108	10,25	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3	0,28	3

4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	2	3
1.	Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия. История отечественной стандартизации. Основные принципы и методы стандартизации	2
2.	Стандартизация системы менеджмента качества при производстве продуктов питания из растительного сырья	2
3.	Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на предприятиях.	4
4.	Выявление критических контрольных точек в производстве продуктов питания из растительного сырья	2
5.	Стандартизация и подтверждение соответствия качества продуктов переработки зерновых культур	2
6.	Стандартизация и подтверждение соответствия качества продуктов переработки плодоовощного сырья.	2
7.	Стандартизация системы менеджмента качества при производстве продуктов питания из растительного сырья.	2
8.	Правила проведения сертификации и декларирования продуктов питания из растительного сырья: формы и порядок проведения сертификации. Основания для выдачи сертификатов и деклараций	2

1	2	3
9.	Схема сертификации Государственный инспекционный контроль за соблюдением обязательной сертификации.	2
10.	Субъекты сертификации: изготовители продукции и исполнители услуг, заказчики- продавцы, органы по сертификации и испытательные лаборатории.	2
11.	Порядок ввоза продукции, подлежащей обязательной сертификации	2
12.	Правовые и нормативные основы сертификации импортной продукции	2
13.	Система разработки и постановки новой продукции на производство	2
14.	Международная и региональная стандартизация	2
15.	Контроль качества полуфабрикатов, кондитерских изделий и напитков	2
16.	Показатели качества. Факторы, влияющие на качество пищевой продукции из растительного сырья	2
Итого:		34

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1.	Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия. История отечественной стандартизации. Основные принципы и методы стандартизации.	2
2.	Порядок ввоза продукции, подлежащей обязательной сертификации	2
Итого:		4

4.3 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	2	3
1.	Основы технических измерений.	2
2.	Виды физических величин и единиц измерения.	2
3.	Функции государственного управления при производстве продуктов питания из растительного сырья	2
4.	Правила проведения оценки соответствия продуктов питания из растительного сырья	2
5.	Стандартизация и сертификация муки и крупы.	2
6.	Стандартизация и сертификация продуктов питания из плодоовощного сырья	2
7.	Стандартизация и сертификация хлеба и хлебобулочных изделий.	2
8.	Стандартизация и сертификация соков и соковой продукции.	2
9.	Стандартизация и сертификация безалкогольных и слабоалкогольных напитков	2
10.	Стандартизация и сертификация алкогольных напитков	2
11.	Стандартизация и сертификация концентрированных томатопродуктов.	2
12.	Стандартизация и сертификация консервов для детского и диетического питания.	2
13.	Стандартизация и сертификация овощных натуральных и закусочных консервов	2
14.	Стандартизация и сертификация макаронных изделий	2

1	2	3
15.	Стандартизация и сертификация растительных масел	2
16.	Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия. Комплект документов, формируемый заявителем.	2
17.	Показатели безопасности продуктов питания из растительного сырья	2
Итого:		34

для заочной формы обучения

№ п.п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1.	Виды физических величин и единиц измерения.	2
2.	Правила проведения оценки соответствия продуктов питания из растительного сырья	2
3.	Стандартизация и сертификация хлеба и хлебобулочных изделий.	2
Итого:		6

4.4 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.5 Самостоятельная работа:

для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	8
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	14
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	10
4.	Подготовка к сдаче и сдача зачета	Повторение и закрепление изученного материала	8
Итого:			40

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. ч
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	4
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	84
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	6
4.	Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	4
Итого:			98

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Дисциплина «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья» носит практический характер, в соответствии с чем предполагает в рамках самостоятельной работы обязательную подготовку по теоретическому курсу к лабораторным занятиям, так как механизм выполнения лабораторных работ требует знание теоретических аспектов. Специфика изучения дисциплины заключается в том, что обучающиеся должны усвоить теоретические знания по стандартизации и сертификации продуктов питания из растительного сырья, чтобы в дальнейшем применить в своей профессиональной деятельности.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

При изучении тем, необходимо особое внимание уделить изучению положений закона «О техническом регулировании...» и ФЗ ТР «О безопасности пищевой продукции». Усвоение данной темы позволит структурировать полученные знания и развивать умения, ориентированные на способы деятельности репродуктивного характера.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на изучение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучается. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к зачету

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов практических работ, ресурсов Интернет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»:

6.1 Основная литература:

6.1.1. Метрология. Стандартизация. Сертификация [Электронный ресурс]: учебник / А.В. Архипов, А.Г. Зекунов, П.Г. Курилов, ред.: В.М. Мишин. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 496 с. – Авт. указ. на обороте тит. листа. – ISBN 978-5-238-01461-6. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/352270>.

6.1.2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 244 с. – ISBN 978-5-8114-4999-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130478>

6.1.3 Агарков, А.П. Управление качеством: учебник / А.П. Агарков – М. : ИТК «Дашков и К», 204 с. 2019. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/689259>.

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1 Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 196 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111885>.

6.2.2 Метрология. Стандартизация. Сертификация [Электронный ресурс] : учебник / А.В. Архипов, А.Г. Зекунов, П.Г. Курилов, ред.: В.М. Мишин. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 496 с. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/352270>.

6.2.3 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : практикум [Электронный ресурс] / Александрова Е.Г., Коржавина Н.Ю., Макушин А.Н. - Кинель : РИО СамГАУ, 2019. – 111 с. – ISBN 978-5-88575-560-3. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/684895>.

6.2.4 Мельник, А.Ф. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Е.М. Титова, А.Ф.

Мельник. - Орёл : Изд-во ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, 2017. – 156 с. : ил. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/586338>.

6.2.5 Стандартизация и сертификация продукции растениеводства [Электронный ресурс] / С.А. Семина, Е.В. Жеряков, В.А. Гущина, В.В. Мачнева. - Пенза : РИО ПГСХА, 2011. – 92 с. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/356668>.

6.2.6 Оконов, М.М. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.А. Джиргалова, О.С. Сангаджиева, М.М. Оконов. – Элиста : Калмыцкий государственный университет, 2014. – 74 с. : ил. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/320581>.

6.2.7. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : учебник / Г.Е. Беспалова, Ш.Ш. Магомедов. — М. : ИТК "Дашков и К", 2018. — 335 с. — ISBN 978-5-394-01715-5. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/689257>.

6.2.8. Лутфуллина, Г. Г. Принципы управления качеством продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г. Г. Лутфуллина. - Казань : КГТУ, 2009. – 88 с. – [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/260939>.

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1, номер лицензии 62864697 от 23.12.2013 тип лицензии Academic;

6.3.2. Microsoft Office стандартный 2013 v.15.0.4420.1017, лицензия № 62864697 от 23.12.2013;

6.3.3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № 0B00-180111-132649-047-703 с 11.01.2018 до 19.01.2020.

6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1 <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации.

6.4.2 <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс».

6.4.3 <http://www.garant.ru> – справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная аудитория 627 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту №4)</p>	<p>Аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)</p>
2	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная аудитория 623 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту №12)</p>	<p>Офисная мебель, (сушильный шкаф СЭШ-3М; весы ВЛТК-500; муфельная печь; холодильник; микроскоп МБС-10; микроскоп «Микмед-1» с осветлителем; лупы; предметное стекло; спиртовка; фильтровальная бумага, краска, лабораторная посуда и питательные среды; СанПиНы; опытные образцы продуктов питания, мультимедийный проектор, ноутбук, экран, иллюстрационные плакаты)</p>
3	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Аудитория 622 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту №11)</p>	<p>Шкаф сушильный СНОЛ 24/200; центрифуга ОПН-8; сахариметр универсальный СУ-5; влагомер ММ-2R; весы 5-килограммовые; белизномер «Блик-Р3»; комплект лабораторной посуды; центрифуга; муфельная лабораторная печь СНОЛ; бинокулярный микроскоп МБС-10; подогреватель воды; электроплитка; термометры с диапазоном измерения температуры 0...200 °С; соковыжималка электрическая; набор ареометров; холодильник; питательные среды; анализатор влажности Эвлас-2М; баня водяная многоместная ЛАБ-ТБ-6; весы лабораторные ВК -300,1; весы электронные; измельчитель Waring 8010 s; ионометрический комплект Анион-7010; ПЧ П-3; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-3</p>
4	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная аудитория 603 - Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5 (по техническому паспорту № 12)</p>	<p>Аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования)</p>

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
5	Помещение для самостоятельной работы Компьютерный класс № 3210: 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А (по техническому паспорту № 39)	Компьютерная техника подключенная к сети «Интернет» и обеспеченная доступом в электронную информационно-образовательную среду, офисная мебель, программное обеспечение

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторно-практических занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине) является промежуточная аттестация в форме зачета (экзамена), проводимого с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья» включает отчет по теме лабораторных работ.

Лабораторная работа № 5

Стандартизация и сертификация муки и крупы.

1. Назовите требования к безопасности муки и крупы.
2. Охарактеризуйте требования к процессам производства продуктов переработки зерна.
3. Перечислите требования к производственному контролю
4. Назовите нормируемые показатели качества продуктов переработки зерна.
5. Назовите требования к процессам перевозки продуктов переработки зерна.

6. Как проводится обязательное подтверждение соответствия продуктов переработки зерна.

7. Охарактеризуйте схемы и порядок декларирования соответствия продуктов переработки зерна.

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом и методикой выполнения работы, грамотно и аргументированно обосновывают полученные результаты.

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не могут дать определения, не способны дать ответ после наводящих вопросов.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Зачет по дисциплине проводится по билетам, содержащим два вопроса.

Пример билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

(код и наименование направления подготовки/специализация)

«Технология продуктов питания из растительного сырья»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

(наименование кафедры)

Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья

(наименование дисциплины)

Билет № 1

1. Стандартизация как основа нормирования качества продукции растениеводства. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продуктов питания из растительного сырья.

2. Основы технических измерений. Классификация измерений. Общая характеристика.

Составитель _____ Е.Г. Александрова
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ О.А. Блинова
(подпись)

«__» _____ 20__ г.

Перечень вопросов к зачету

1. Стандартизация как основа нормирования качества продукции растениеводства. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продуктов питания из растительного сырья.

2. Принципы технического регулирования. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.

3. Нормативные документы по стандартизации: стандарты, общероссийские классификаторы, правила по стандартизации (ПР), свод правил, рекомендации по стандартизации (Р), технические условия (ТУ).

4. Категории и виды стандартов. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.

5. Дайте определение основных понятий: сертификация, система сертификации, сертификат соответствия, знак соответствия, декларирование соответствия.

6. Какие вы знаете формы сертификации? Схемы сертификации и факторы, влияющие на выбор схемы.

7. Какие основные этапы включает порядок проведения обязательной сертификации декларирования соответствия?

8. Категории нормативных документов и виды стандартов.

9. Стандартизация как основа нормирования качества продуктов питания из растительного сырья.

10. Основные понятия и определения в области метрологии. Значение метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба Российской Федерации. Виды физических величин и единиц.

11. Основы технических измерений. Классификация измерений. Общая характеристика.

12. Межотраслевые организационно-методические и общетехнические системы и комплексы стандартов: стандарты, обеспечивающие качество продукции; системы стандартов на управленческую документацию; системы стандартов социальной сферы.

13. Международная и региональная стандартизация.

14. Государственная система обеспечения единства измерений. Воспроизведение единиц физических величин. Характеристика эталонов.

15. Основные понятия: оценка соответствия, подтверждение соответствия, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак обращения на рынке, знак соответствия, идентификация продукции.

16. Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное. Отличительные признаки добровольного и обязательного подтверждения соответствия.

17. Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия. Комплект документов, формируемый заявителем.

18. Схемы сертификации, применяемые в системе ГОСТ Р.

19. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции, их классификация.

20. Градации качества: классы, сорта, номера. Продукция стандартная, нестандартная, брак. Сортамент природный и товарный, пересортица. Дефекты продукции.

21. Контроль качества продукции. Разновидности контроля: производственный, эксплуатационный, входной, операционный, приемочный, инспекционный.

22. Особенности стандартизации продуктов питания из растительного сырья.
23. Качество пищевой продукции. Признаки оценки качества продуктов питания из растительного сырья.
24. Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Петля качества. Модель системы менеджмента, основанная на процессном подходе. Общие требования к системам менеджмента качества.
25. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Сертификация систем качества и производств.
26. Методы обеспечения безопасности продуктов питания.
27. Компании и организации, осуществляющие сертификацию систем качества.
28. Измерительные методы оценки качества продуктов питания из растительного сырья, их классификация и характеристики.
29. Измерительные методы оценки качества продуктов питания из растительного сырья; их метрологические характеристики.
30. Инспекционный контроль при сертификации питания из растительного сырья.
31. Качество, в т.ч. безопасность продуктов питания из растительного сырья: нормы, правила, технические требования.
32. Контроль качества продуктов питания из растительного сырья по показателям безопасности, современные методы и средства их исследований.
33. Характеристика и взаимосвязь понятий точность и погрешность.
34. Понятие о прецизионности методик измерений и технических средств.
35. Федеральные службы по техническому регулированию.
36. Физические величины. Системы единиц физических величин.
37. Экспертные методы оценки качества продуктов питания.
38. Эталоны физических величин. Государственные стандартные образцы.
39. Совершенствование деятельности Федеральной антимонопольной службы России.
40. В чем состоит значение сертификации в повышении качества продукции?
41. Как организуют метрологическую службу на предприятии?
42. Когда технические условия выполняют роль технических документов и нормативных документов?
43. Что относится к технологическим документам?
44. Порядок разработки технических регламентов.
45. Какие существуют отечественные и зарубежные системы качества?
46. В чем состоит заинтересованность руководства и персонала предприятий во внедрении систем качества?
47. Кто отвечает за разработку системы качества на предприятии?

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 2-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

При оценке уровня сформированности дисциплинарных компетенций в рамках выборочного контроля на зачете считается, что полученная оценка за компонент проверяемой в билете дисциплинарной компетенции обобщается на соответствующий компонент всех дисциплинарных компетенций, формируемых в рамках данной дисциплины.

Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии оценивания
«зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающиеся вопроса, подтверждает свой ответ фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.
«не зачтено»	Обучающийся неправильно формулирует основные определения, касающиеся вопроса, или вообще не может их дать, не подтверждает свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка «не зачтено» ставится также обучающемуся, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, в случае если он не может объяснить или уточнить, прочитанный таким образом материал.

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос);

- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам.). Оценка по результатам экзамена – «не зачтено» и «зачтено».

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях и консультациях.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

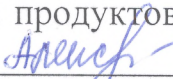
№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Опрос по лабораторно-практическим работам	Отчет в виде опроса проводится либо в течение всего лабораторно-практического занятия по заранее выданной тематике, либо в конце занятия. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторно-

			практическом занятии
2	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями. Аудиторное время, отведенное на подготовку - 40 мин.	Комплект вопросов к зачету

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработали:


доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. с.-х. наук Александрова Е.Г.


подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «26» апреля 2021 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой

канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова


подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева



подпись

Руководитель ОПОП ВО

канд. с.-х. наук, доцент А.В. Волкова



подпись

Начальник УМУ

канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов



подпись