

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной,
воспитательной работе и молодежной
политике, доцент Ю.З. Кирова


«16» _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Стандартизация и сертификация продукции растениеводства
и продуктов ее переработки**

Направление подготовки: 35.04.04 Агрономия.

Профиль: Производство, хранение и переработка продукции растениеводства

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация: магистр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2023

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства и продуктов ее переработки» является формирование у обучающихся системы профессиональных компетенций по формированию знаний, умений и практических навыков оценки и подтверждения соответствия качества и безопасности продукции растениеводства и продуктов ее переработки.

Для достижения поставленной цели при освоении дисциплины решаются следующие задачи:

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

Методика изучения дисциплины «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства и продуктов ее переработки» предусматривает усвоение теоретических аспектов в форме лекционных занятий, практических занятий и самостоятельную работу магистрантов по изучению отдельных тем. Условием успешного освоения данной дисциплины является выполнение отчетов по практическим занятиям, выполнение индивидуальных заданий по разделам дисциплины.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В. ДВ 02.02 «Стандартизация и сертификация продукции растениеводства и продуктов ее переработки» относится к дисциплинам по выбору части Блока 1 учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина изучается в 1 семестре на 1 курсе очной формы обучения, в 1 и 2 семестрах на 1 курсе заочной формы 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

| Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i> | Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине (| Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|--|---|---|
| ПК-2 Способен к разработке стратегии развития растениеводства в организации | ИД-2 ПК-2 Разрабатывает системы мероприятий по управлению качеством и безопасностью растениеводческой продукции | Знает показатели качества и безопасности продукции растениеводства и продуктов ее переработки, регламентируемые НТД системы стандартизации. Умеет разрабатывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью растениеводческой продукции в части вопросов стандартизации. Владеет навыком использования документов системы стандартизации (ГОСТ, ТУ, ФЗ ТР) в профессиональной деятельности. |
| ПК-4 Способен к организации работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуску брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению. | ИД-1 ПК-4 Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции из растительного сырья; | Знает причины возникновения дефектов пищевой продукции из растительного сырья. Умеет анализировать причины возникновения дефектов пищевой продукции из растительного сырья. Владеет навыком анализа и синтеза информации. |
| | ИД-2 ПК-4 Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции из растительного сырья. | Знает требования нормативно-технической документации к параметрам технологических процессов и качеству готового продукта. Умеет разрабатывать корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции из растительного сырья с учетом требования нормативно-технической документации к параметрам технологических процессов и качеству готового продукта. Владеет навыками расчета выхода биомассы на углеродный субстрат. |

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) 3(21) |
|--|---|-------------------------|-------------------------|--|
| | | Всего часов | Объем контактной работы | |
| Аудиторная контактная работа (всего) | | 36 | 36 | 36 |
| в том числе: | лекции | 18 | 18 | 18 |
| | лабораторные работы | 18 | 18 | 18 |
| Самостоятельная работа (всего), в том числе: | | 72 | 0.25 | 72 |
| СР в семестре: | Проработка и повторение лекционного материала | 8 | | 8 |
| | Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами | 42 | | 42 |
| | Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ | 14 | - | 14 |
| | Зачет | 8 | 0,25 | 8 |
| Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен) | | зачет | - | зачет |
| Общая трудоемкость, час. | | 108 | 36,25 | 108 |
| Общая трудоемкость, зачетные единицы | | 3 | 1,01 | 3 |

для заочной формы обучения

| Вид учебной работы | | Трудоемкость дисциплины | | Семестр (кол-во недель сессии) | |
|--|---|-------------------------|-------------------------|--------------------------------|-----------|
| | | Всего часов | Объем контактной работы | 1 (3) | 2 (3) |
| Аудиторная контактная работа (всего) | | 16 | 16 | 8 | 8 |
| в том числе: | лекции | 4 | 4 | 2 | 2 |
| | лабораторные работы | 12 | 12 | 6 | 6 |
| Самостоятельная работа (всего), в том числе: | | 88 | 0,25 | 28 | 60 |
| СР в семестре: | Проработка и повторение лекционного материала | 2 | | 2 | - |
| | Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами | 74 | | 24 | 50 |
| | Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ | 8 | - | 2 | 6 |
| СР в сессию: | Зачет | 4 | 0,25 | - | 4 |
| Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен) | | зачет | - | - | зачет |
| Общая трудоемкость, час. | | 108 | 16,25 | 36 | 72 |
| Общая трудоемкость, зачетные единицы | | 3 | 0,45 | 1 | 2 |

4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

| № п./п. | Тема лекционных занятий | Трудоемкость, ч. |
|---------|--|------------------|
| 1 | Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия. | 4 |
| 2 | Стандартизация системы менеджмента качества при производстве и переработке продукции растениеводства. | 2 |
| 3 | Стандартизация и подтверждение соответствия качества зерна и продуктов переработки зерновых культур. | 2 |
| 4 | Стандартизация и подтверждение соответствия качества свежей плодоовощной продукции и продуктов переработки плодоовощного сырья.. | 2 |
| 5 | Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья. | 2 |
| 6 | Показатели безопасности продовольственного сырья и сельскохозяйственной продукции. | 2 |
| 7 | Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия. Комплект документов, формируемый заявителем. | 2 |
| 8 | Государственный контроль в сфере обеспечения качества и безопасности при производстве плодоовощной продукции и продуктов ее переработки. | 2 |
| Итого | | 18 |

для заочной формы обучения

| № п./п. | Тема лекционных занятий | Трудоемкость, ч. |
|---------|--|------------------|
| 1 | Стандартизация и подтверждение соответствия качества зерна и свежей плодоовощной продукции и продуктов их переработки. | 2 |
| 2 | Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия. Комплект документов, формируемый заявителем. | 2 |
| Итого | | 4 |

4.3 Тематический план лабораторных работ для очной формы обучения

| № п./п. | Тема лабораторных занятий | Трудоемкость, ч. |
|---------|---|------------------|
| 1 | Основы технических измерений. | 2 |
| 2 | Функции государственного управления при производстве продукции растениеводства. | 2 |
| 3 | Стандартизация процессов послеуборочной обработки и хранения зерна. | 2 |
| 4 | Стандартизация процессов послеуборочной обработки и хранения свежей плодоовощной продукции. | 2 |
| 5 | Стандартизация и сертификация зерна. | 2 |
| 6 | Стандартизация и сертификация муки и крупы. | 2 |
| 7 | Стандартизация и подтверждение соответствия качества кормов. | 2 |
| 8 | Стандартизация и подтверждение соответствия качества плодоовощной продукции. | 2 |
| 9 | Стандартизация и сертификация семян и посадочного материала. | 2 |
| Итого | | 18 |

для заочной формы обучения

| № п./п. | Тема лабораторных занятий | Трудоемкость, ч. |
|--------------|---|------------------|
| 1 | Стандартизация процессов послеуборочной обработки и хранения зерна. | 2 |
| 2 | Стандартизация процессов послеуборочной обработки и хранения свежей плодоовощной продукции. | 2 |
| 3 | Стандартизация и сертификация зерна. | 2 |
| 4 | Стандартизация и сертификация муки и крупы. | 2 |
| 5 | Стандартизация и подтверждение соответствия качества плодоовощной продукции. | 2 |
| 6 | Стандартизация и сертификация семян и посадочного материала. | 2 |
| Итого | | 12 |

4.4 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.5 Самостоятельная работа

для очной формы обучения

| Вид самостоятельной работы | Название (содержание работы) | Трудоемкость, ч. |
|---|--|------------------|
| Изучение лекционного материала | Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий | 8 |
| Самостоятельное изучение теоретического материала | Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтов | 42 |
| Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ | Изучение теоретического материала и оформление отчетов | 14 |
| Подготовка к сдаче зачета | Повторение и закрепление изученного материала | 8 |
| ИТОГО | | 72 |

для заочной формы обучения

| Вид самостоятельной работы | Название (содержание работы) | Трудоемкость, ч. |
|---|--|------------------|
| Изучение лекционного материала | Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий | 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 сайтов | 74 |
| Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ | Изучение теоретического материала и оформление отчетов | 8 |
| Подготовка к сдаче зачета | Повторение и закрепление изученного материала | 4 |
| ИТОГО | | 98 |

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Успешное изучение дисциплины требует от обучающегося посещения лекций, активной работы на лабораторно-практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

В процессе изучения тем: необходимо особое внимание уделить изучению положений закона «О техническом регулировании...» и ФЗ ТР «О безопасности пищевой продукции».

5.3 Рекомендации по работе с литературой

При изучении дисциплины особое внимание следует обратить на изучение основной и дополнительной литературы. Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Их поиск осуществляется в соответствующих библиографических справочниках, систематическом каталоге, периодической печати и в Интернет-ресурсах.

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 определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к зачету

При подготовке к зачету, рекомендуется заблаговременно изучить и законспектировать вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку.

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 ИНФОРМАЦИ- ОННО-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>

6.2. Дополнительная литература:

6.2.1. 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>

6.2.2. 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>

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1.

6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL.

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010.

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013.

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition.

6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT.

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1. <http://www.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> – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации.

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ 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, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 627</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p> | <p>Учебная 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, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 608</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p> | <p>Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран).</p> |
| 3 | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 622 - Лаборатория зерносушения</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p> | <p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).</p> |
| 4 | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 623 – Лаборатория мукомольного и крупяного производства</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p> | <p>Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).</p> |
| 5 | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 603 - Лаборатория хлебопекарного и макаронного производства</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p> | <p>Учебная 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 |
|---------|--|---|
| 6 | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд. 630</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p> | <p>Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна).</p> |
| 7 | <p>Помещение для самостоятельной работы студентов ауд. 3310а</p> <p><i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i></p> | <p>Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета</p> |
| 8 | <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p> | <p>Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH</p> |

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 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 включает в себя отчет по теме лабораторных работ, проводимый по вопросам.

Лабораторная работа №8

Контрольные вопросы:

1. На какие группы делятся пестициды по производственному назначению?
2. Что такое нитраты?
3. Что такое нитриты?
4. Какие допустимые нормы концентрации нитритов: -в консервированных фруктах, соках, в овощных консервах; -в картофеле; -в капусте; -в моркови; -в томатах; -в огурцах?
5. Что такое микотоксины?

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в причинно-следственных связях результатов и аргументировано обосновывают полученные результаты и свои ответы;

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не могут выполнить задание или пояснить полученный результат, путаются в терминах, не способны дать ответ после наводящих вопросов.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Зачет по дисциплине проводится по экзаменационным билетам, содержащим 2 вопроса.

Пример билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»
35.04.04 «Агрономия»
(код и наименование направления подготовки/специализация)
«Производство, хранение и переработка продукции растениеводства»
профиль подготовки/магистерская программа/специализация)
Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья
(наименование кафедры)
Дисциплина: Стандартизация и сертификация продукции растениеводства
и продуктов ее переработки
(наименование дисциплины)

Билет № 1

- 1 Вопрос. Стандартизация как основа нормирования качества продукции растениеводства. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства
- 2 Вопрос. Особенности стандартизации продукции растениеводства

Составитель _____ А. В. Волкова
(подпись)
Зав. Кафедрой _____ О. А. Блинова
(подпись)
«__» _____ 20__ г.

Вопросы для подготовки к зачету

1. Стандартизация как основа нормирования качества продукции растениеводства. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства.
2. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.
3. Основные цели и принципы стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизация.
4. Нормативные документы по стандартизации: стандарты, общероссийские классификаторы, правила по стандартизации (ПР), свод правил, рекомендации по стандартизации (Р), технические условия (ТУ).
5. Категории и виды стандартов. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.
6. Межотраслевые организационно-методические и общетехнические системы и комплексы стандартов: стандарты, обеспечивающие качество продукции; системы стандартов на управленческую документацию; системы стандартов социальной сферы.
7. Международная и региональная стандартизация.

8. Основные понятия и определения в области метрологии. Значение метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба Российской Федерации.

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

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

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

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

13. Схемы сертификации, применяемые в системе ГОСТ Р.

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

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

16. Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции. Классификация методов по способу и источникам получения информации.

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

18. Особенности стандартизации продукции растениеводства.

19. Показатели безопасности продовольственного сырья и сельскохозяйственной пищевой продукции.

20. Органолептические и физические показатели качества зерна.

21. Показатели технологических свойств зерна.

22. Хлебопекарные достоинства муки.

23. Классификация показателей качества зерна, нормируемых государственными стандартами.

24. Правила приемки и отбора проб зерна и продуктов его переработки.

25. Показатели безопасности переработанной плодоовощной продукции (в соответствии с ФЗ ТР «О безопасности пищевой продукции»).

26. Стандартизация и оценка соответствия картофеля, овощей и плодов. Определяющие и специфические показатели качества плодоовощной продукции.

27. Стандартизация кормов растительного происхождения

28. Требования к качеству зеленых кормов. Зеленые корма.

29. Сено. Признаки и показатели качества, положенные в основу классификации сена на виды и классы. Нормирование показателей качества сена. Методы определения качества.

30. Травяная мука. Значение показателей качества, регламентированных стандартами: внешний вид, запах, цвет, содержание каротина, сырого протеина и клетчатки, влажность, крупность размола, размер и прочность гранул, наличие металломагнитной примеси и песка. Требования к качеству травяной муки.

31. Сенаж и силос. Показатели качества, характеризующие питательные свойства сенажа и силоса, правильность приготовления корма. Сроки уборки растений, регламентированные стандартом. Требования к влажности и степени измельчения закладываемых на консервирование трав. Характеристика классов сенажа и силоса, установленных стандартами.

32. Сортные и посевные показатели качества семян.

33. Государственный контроль в сфере обеспечения качества и безопасности при производстве плодоовощной продукции и продуктов ее переработки.

34. Санитарные правила для предприятий, вырабатывающих продукты переработки плодоовощного сырья.

35. Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства. Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Комплексные системы обеспечения качества продукции.

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 бальной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

Шкала оценивания зачета

| Результат зачета | Критерии |
|------------------|--|
| «зачтено» | Обучающийся отвечает на вопрос полно и развернуто, четко формулирует определения, касающиеся вопроса, подтверждает свой ответ фактическими примерами |
| «не зачтено» | Обучающийся неправильно формулирует основные определения, касающиеся вопроса, или вообще не может их дать, не подтверждает свой ответ фактическими примерами, неверно отвечает на дополнительные вопросы |

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 «Методы регулирования производственного процесса в растениеводстве» 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, выполнение лабораторных работ);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- 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 зачета – «зачтено» и «не зачтено».

Все виды текущего контроля осуществляются лабораторных занятиях.

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.

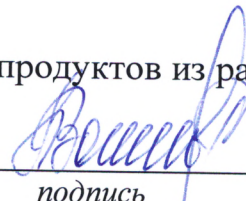
Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций | Представление оценочного средства в фонде |
|-------|----------------------------------|--|---|
| 1 | Устный опрос | Устный опрос по основным терминам может проводиться в начале/конце лекционного или практического занятия в течение 15-20 мин. Либо устный опрос проводится в течение всего практического занятия по заранее выданной тематике. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски. | Вопросы по темам/разделам дисциплины |
| 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. | Комплект вопросов к зачету |

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

Рабочую программу разработал:

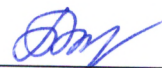
доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. с.-х. наук., доцент Волкова А.В.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «11» март 2023 г., протокол № 8.

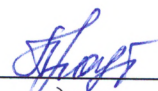
Заведующий кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова



подпись

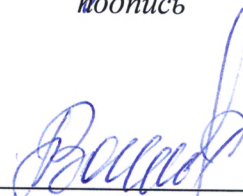
СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Н.В. Праздничкова



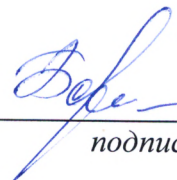
подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент А.В. Волкова



подпись

И.о. начальника УМУ М.В. Борисова



подпись