

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе  
доцент И.Н. Гужин

« 23 »  20 19 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Государственный контроль (надзор) в сфере  
обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов его переработки**

Направление подготовки: 35.04.04 Агрономия

Профиль: Контроль качества продукции растениеводства по технологической  
схеме производства

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов из рас-  
тительного сырья

Квалификация: магистр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2019

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель дисциплины – формирование у обучающихся системы компетенций по формированию знаний, умений и практических навыков по оценке и подтверждению соответствия качества и безопасности зерна и продуктов его переработки, анализу правовых основ функционирования системы государственного контроля (надзора) в сфере производства и обращения зерна и продуктов его переработки.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с нормативно-правовой базой по обеспечению качества и безопасности зерна и продуктов его переработки;
- ознакомление с правовыми основами функционирования системы государственного контроля (надзора) в сфере производства и обращения зерна и продуктов его переработки;
- изучение функциональных особенностей контролирующих органов в области обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов его переработки;
- изучение требований к организации деятельности в сфере производства и обращения зерна и продуктов его переработки;
- изучение порядка количественно-качественного учета запасов зерна и продуктов его переработки в Российской Федерации;
- изучение требований безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к зерну и продуктам его переработки;
- овладение навыками проведения процедуры оценки (подтверждения) соответствия качества и безопасности зерна и продуктов его переработки требованиям нормативных документов.

## **2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**

Дисциплина ФТД.01 «Государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов его переработки» относится к Блоку факультативных дисциплин учебного плана. Дисциплина изучается в 1 и во 2 семестре на 1 курсе очной формы обучения, во 2 семестре на 1 курсе заочной формы обучения.

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

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>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.
ПК-4	Способен использовать инновационные процессы в агропромышленном комплексе при проектировании и реализации, экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов	ИД–1 Демонстрирует знания инновационных процессов в агропромышленном комплексе при проектировании и реализации, экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов.
ПК-5	способность обеспечить экологическую безопасность агроландшафтов при возделывании сельскохозяйственных культур	ИД–1 Знает принципы обеспечения экологической безопасности агроландшафтов при возделывании сельскохозяйственных культур ИД–2 Обеспечивает экологическую безопасность производства растениеводческой продукции и продуктов ее переработки.

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа.

#### для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)	
		всего часов	объем контактной работы	1 (19)	2 (7)
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>34</b>	<b>34</b>	<b>26</b>	<b>8</b>
в том числе:	Лекции	8	8	8	-
	Лабораторные работы	26	26	18	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>74</b>	<b>1,95</b>	<b>46</b>	<b>28</b>
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	8	-	8	-
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	34	1,70	20	14
	Подготовка к выполнению лабораторных работ	24	-	18	6
СР в сессию:	Зачет	8	0,25	-	8
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		Зачет	-	-	Зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>108</b>	<b>35,95</b>	<b>72</b>	<b>36</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>3</b>	<b>0,99</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

**для заочной формы обучения**

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)
		всего часов	объем контактной работы	
<b>Аудиторная контактная работа (всего)</b>		<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
в том числе:	Лекции	2	2	2
	Лабораторные работы	10	10	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:</b>		<b>92</b>	<b>0,85</b>	<b>92</b>
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	2	-	2
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	76	0,6	76
	Подготовка к выполнению лабораторных работ	10	-	10
СР в сессию	Зачет	4	0,25	9
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>		зачет	-	зачет
<b>Общая трудоемкость, ч.</b>		<b>108</b>	<b>12,85</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость, зачетные единицы</b>		<b>3</b>	<b>0,35</b>	<b>3</b>

## 4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Государственный контроль как функция государственного управления	2
2	Государственное нормирование качества и безопасности зерна и продуктов его переработки	2
3	Требования безопасности пищевой продукции	2
4	Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации	2
Итого:		<b>8</b>

### для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Государственный контроль как функция государственного управления	2
Итого:		<b>2</b>

## 4.3 Тематический план лабораторных работ для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Правила проведения государственного контроля за качеством и рациональным использованием зерна и продуктов его переработки	2
2	Государственное регулирование в сфере производства и обращения зерна и продуктов его переработки	2
3	Организация государственного контроля (надзора) в области обеспечения качества и безопасности при производстве и обращении зерна и продуктов его переработки	2
4	Порядок формирования, размещения и использования страхового фонда зерна	2
5	Оценка и подтверждение соответствия зерна и продуктов его переработки	2
6	Идентификация зерна и продуктов его переработки	2
7	Количественно-качественный учет зерна и продуктов его переработки	2
8	Показатели качества и безопасности зерна	4
9	Защита зерна и зернопродуктов от вредителей	2
10	Показатели качества и безопасности муки и крупы	2
11	Показатели качества и безопасности хлеба и хлебобулочных изделий	2
12	Рекомендации по организации работ по аккредитации испытательных лабораторий по оценке качества зерна	2
Итого:		<b>26</b>

### для заочной формы обучения

№ п.п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Государственное регулирование в сфере производства и обращения зерна и продуктов его переработки	2
2	Организация государственного контроля (надзора) в области обеспечения качества и безопасности при производстве и обращении зерна и продуктов его переработки	2
3	Показатели качества и безопасности зерна	2
4	Количественно-качественный учет зерна и продуктов его переработки	2
5	Показатели качества и безопасности муки и крупы	2
Итого:		<b>10</b>

### 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)	Трудоемкость, 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	34
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	24
4.	Подготовка к сдаче и сдача зачета	Повторение и закрепление изученного материала	8
Итого:			<b>74</b>

#### для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, ч
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	2
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	76
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	4
Итого:			<b>92</b>

## **5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы**

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, вынесенные для самостоятельного изучения.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения технологии производства растительных масел, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки, связанные с показателями качества и безопасности зерна и продуктов его переработки. В связи с этим, при подготовке к лабораторно-практическим занятиям, особое внимание необходимо уделять методам определения показателей качества и безопасности зерна и продуктов его переработки, работе с нормативной документацией по контролю качества зерна и продуктов его переработки.

### **5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса**

При изучении темы «Государственный контроль как функция государственного управления» особое внимание следует обращать не только на сущность и отличительные особенности государственного контроля и надзора, но и на виды контроля за соблюдением санитарного законодательства.

При изучении темы «Государственное нормирование качества и безопасности зерна и продуктов его переработки» необходимо ознакомиться с нормативной базой проведения контрольных мероприятий по осуществлению государственного контроля за качеством и безопасностью зерна, заложенного в государственный резерв. Также нужно иметь понятия о правилах выпуска зерна в обращение на рынке и маркировке единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

### **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 определение 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**

При подготовке к зачету, рекомендуется заблаговременно изучить и за-конспектировать вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку.

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомен-дуется при подготовке к зачету более внимательно изучить темы с использо-ванием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, кон-спектов практических работ, ресурсов Интернет.

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

#### **6.1 Основная литература:**

6.1.1 Федотова, З.А. Безопасность и гигиена питания : учебное пособие / О.А. Блинова, З.А. Федотова .— Самара : РИЦ СГСХА, 2012. – 401 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/224898> [128]

#### **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1 . Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов, Учеб. для ВУЗов Новосибирск, Сиб. унив. изд-во, 2005. – 522 с. [30]

#### **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 профессио-нальных баз данных:**

6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал право-вой информации.

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

6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная правовая система по законода-тельству 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	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 <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран).
2	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 <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран).
3	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 <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).
4	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 <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 14 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).
5	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 <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 12 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, столы для размещения лабораторного оборудования).

№ 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 Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</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 Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</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 Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</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 «Государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов его переработки» включает защиту лабораторных работ.

#### *Варианты вопросов при защите лабораторных работ.*

**Лабораторная работа:** Правила проведения государственного контроля за качеством и рациональным использованием зерна и продуктов его переработки.

1. Кем осуществляется государственный контроль (надзор) за соблюдением требований нормативной документации по безопасности зерна и продуктов его переработки?

2. Какова цель проведения мероприятий по контролю за качеством и рациональным использованием зерна и продуктов его переработки?

3. Какие требования включают мероприятия по контролю юридического лица любой организационно - правовой формы или индивидуального предпринимателя, осуществляющих закупку, хранение, обработку, производство и реализацию зерна и продуктов его переработки, а также производство продуктов переработки зерна?

4. Какую информацию содержит акт по результатам плановых мероприятий по контролю качества и безопасности?

5. В каких случаях проводятся внеплановые мероприятия по контролю качества и безопасности зерна и продуктов его переработки?

## Методика выполнения

Каждому обучающемуся выдаются методические указания для выполнения лабораторных работ. Обучающиеся выполняют задание преподавателя. Процесс выполнения не носит соревновательный характер. Однако, обучающиеся, быстрее справляющиеся с заданием, имеют возможность защитить работу раньше прочих.

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в данной теме;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не ориентируются в основных понятиях, не исправляют своих ошибок 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)

«Контроль качества продукции растениеводства по технологической схеме производства»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

(наименование кафедры)

Дисциплина: Государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения качества и

безопасности зерна и продуктов его переработки

(наименование дисциплины)

### **Билет № 1**

1 Вопрос. Цель и задачи курса «Государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов его переработки»

2 Вопрос. Требования к упаковке и маркировке продуктов переработки зерна

Составитель \_\_\_\_\_ О. А. Блинова  
(подпись)

Врио зав. кафедрой \_\_\_\_\_ О. А. Блинова  
(подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### **Перечень вопросов к зачету**

1. Цель и задачи курса «Государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов его переработки»

2. Государственный контроль и надзор: сущность и отличительные особенности
3. Санитарное законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор
4. Законодательство в области обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов его переработки
5. Правила выпуска зерна в обращение на рынке и маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза
6. Учет производственных объектов по производству продуктов переработки зерна
7. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований нормативной документации
8. Общие требования безопасности пищевой продукции
9. Требования безопасности к специализированной пищевой продукции
10. Информация о качестве и безопасности зерна и продуктов его переработки
11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)
12. Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов
13. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции
14. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции
15. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции
16. Правила проведения государственного контроля за качеством и рациональным использованием зерна и продуктов его переработки
17. Методы государственного регулирования в сфере производства и обращения зерна и продуктов его переработки
18. Ведение государственного реестра хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность в сфере производства и обращения зерна и продуктов его переработки
19. Единая государственная информационная система в сфере производства и обращения зерна и продуктов его переработки
20. Официальное подтверждение качества зерна и продуктов его переработки
21. Оборотоспособность зерна и продуктов его переработки
22. Организация государственного контроля (надзора) в области обеспечения качества и безопасности при производстве и обращении зерна и продуктов его переработки

23. Порядок формирования, размещения и использования страхового фонда зерна
24. Оценка и подтверждение соответствия зерна и продуктов его переработки
25. Идентификация зерна и продуктов его переработки
26. Количественно-качественный учет зерна и продуктов его переработки
27. Показатели качества и безопасности зерна
28. Защита зерна и зернопродуктов от вредителей
29. Показатели качества и безопасности муки и крупы
30. Показатели качества и безопасности хлеба и хлебобулочных изделий
31. Рекомендации по организации работ по аккредитации испытательных лабораторий по оценке качества зерна
32. Основные принципы законодательства в сфере производства и обращения зерна и продуктов его переработки
33. Права и обязанности хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность в сфере производства и обращения зерна и продуктов его переработки
34. Обеспечение информационной открытости в сфере производства и обращения зерна и продуктов его переработки
35. Фонды зерна и их формирование
36. Экспорт и импорт зерна
37. Индикативное планирование в сфере производства и обращения зерна и продуктов его переработки
38. Правила выпуска зерна в обращение на рынке
39. Требования к условиям хранения пищевой продукции
40. Требования к условиям удаления отходов производства (изготовления) пищевой продукции
41. Экспертиза, использование и уничтожение зерна и продуктов его переработки, непригодного для использования по целевому назначению
42. Требования к безопасности муки и крупы, предназначенных для детского питания
43. Требования к безопасности отрубей, зародышевых хлопьев пшеницы, лузги и мучки
44. Требования к безопасности зерна, предназначенного для производства муки и крупы
45. Требования к производственному контролю
46. Требования к упаковке и маркировке продуктов переработки зерна.

### **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.

#### Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.
«не зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание материала дисциплины.

#### **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 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 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 экзамена.



Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам зачета – «зачтено», «не 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	Отчет 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 по конкретному виду оборудования. Аудиторное время, отведенное студенту, на подготовку - 60 мин.	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 Блинова О.А.

  
подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «16» мая 20 19 г., протокол № 9.

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

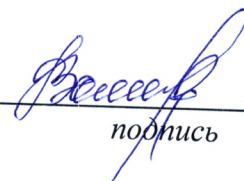
  
подпись

СОГЛАСОВАНО:

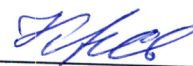
Председатель методической комиссии факультета  
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева

  
подпись

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

  
подпись

Начальник УМУ  
канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов

  
подпись