

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 » *мая* 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Государственный контроль (надзор) в сфере
обеспечения качества и безопасности плодоовощной продукции
и продуктов ее 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

Целью освоения дисциплины «Государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения качества и безопасности плодоовощной продукции и продуктов ее переработки» является формирование у обучающихся системы компетенций по формированию знаний, умений и практических навыков по оценке и подтверждению соответствия качества и безопасности плодоовощной продукции и продуктов ее переработки, анализу правовых основ функционирования системы государственного контроля (надзора) в сфере производства и обращения плодоовощной продукции и продуктов ее переработки.

Задачи дисциплины:

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

Методика изучения дисциплины «Государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения качества и безопасности плодоовощной продукции и продуктов ее переработки» предусматривает усвоение теоретических аспектов в форме лекционных занятий, практических занятий и самостоятельную работу магистрантов по изучению отдельных тем.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина ФТД. 02 «Государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения качества и безопасности плодоовощной продукции и продуктов ее переработки» относится к Блоку ФТД учебного плана. Дисциплина изучается в 3 семестре на 2 курсе очной формы обучения, в 4 семестре на 2 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

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 часов.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)
		всего часов	объем контактной работы	
Аудиторная контактная работа (всего)		26	26	3 (18)
в том числе:	Лекции	8	8	8
	Лабораторные работы	18	18	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		46	1,55	46
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	4	-	4
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	25	1,3	25
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	9	-	9
СР в сессию	Зачет	8	0,25	8
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	-	зачет
Общая трудоемкость, ч.		72	27,55	72
Общая трудоемкость, зачетные единицы		2	0,76	2

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)
		всего часов	объем контактной работы	4 (3)
Аудиторная контактная работа (всего)		8	8	8
в том числе:	Лекции	2	2	2
	Лабораторные работы	6	6	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		64	0,65	64
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	2		2
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	55	0,4	55
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	3	-	3
СР в сессию	Зачет	4	0,25	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	-	зачет
Общая трудоемкость, ч.		72	8,65	72
Общая трудоемкость, зачетные единицы		2	0,24	2

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	Законодательная база в области обеспечения качества и безопасности плодоовощной продукции и продуктов ее переработки.	2
3	Государственное нормирование качества и безопасности свежей плодоовощной продукции и продуктов ее переработки.	2
4	Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации	2
Итого:		8

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Государственное нормирование качества и безопасности свежей плодоовощной продукции и продуктов ее переработки как функция государственного управления	2
Итого:		2

4.3 Тематический план лабораторных работ для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Государственный контроль в сфере обеспечения качества и безопасности при производстве плодоовощной продукции.	2
2	Государственный контроль в сфере обеспечения качества и безопасности при хранении плодоовощной продукции.	2
3	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям по производству продуктов переработки плодоовощного сырья	2
4	Идентификация плодоовощной продукции и продуктов ее переработки.	2
5	Показатели качества и безопасности свежей плодоовощной продукции.	2
6	Показатели качества и безопасности продуктов переработки плодоовощного сырья.	2
7	Количественно-качественный учет плодоовощной продукции и продуктов ее переработки.	2
8	Порядок санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания.	2
9	Оценка и подтверждение соответствия качества плодоовощной продукции и продуктов ее переработки.	2
Итого:		18

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Государственный контроль в сфере обеспечения качества и безопасности при производстве плодоовощной продукции.	2
2	Порядок санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания.	2
3	Оценка и подтверждение соответствия качества плодоовощной продукции и продуктов ее переработки.	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)	Трудоемкость, 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	25
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	9
4.	Подготовка к сдаче и сдача зачета	Повторение и закрепление изученного материала	8
Итого:			46

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	55
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	3
4.	Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	4
Итого:			64

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.

Дисциплина «Государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения качества и безопасности плодоовощной продукции и продуктов ее переработки» носит выраженный практический характер, в соответствии с чем, предполагает в рамках самостоятельной работы подготовку по теоретическому курсу к лабораторным занятиям, так как выполнение учебной работы требует знания нормативной документации; методов определения показателей качества и безопасности плодоовощной продукции, работу с нормативной документацией по контролю качества.

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.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что материал для каждой лекции готовится на основе последней информации в области государственного контроля качества, использования сведений из периодической печати, а также законодательной базы в области качества и безопасности. Данная информация имеет оригинальный характер и в полном объеме ее можно получить только при посещении лекций.

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 конспектировать вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку.

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомен-

дуются 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 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>

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И.В. Бобренева. – Электрон.дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 56 с. – [Электронный ресурс] :Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113372>.

6.2.2. Никифорова, Т.Е Биологическая безопасность продуктов питания: Учебно-методическое пособие / Т.Е. Никифорова .- Иваново : Ивановский государственный химико-технологический университет, 2009 . – 180 с. – [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/142136>.

6.2.3. Димитриев, А.Д. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие / А.Д. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев, Н.В. Хураськина, Казан. нац. исслед. технол. ун-т .- Казань : КНИТУ, 2016 .- 188 с. – [Электронный ресурс] :Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/595610>

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	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	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 <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна).
7	Помещение для самостоятельной работы студентов ауд. 3310а <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i>	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
8	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ауд. 629 <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH

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, 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 плодоовощной продукции и продуктов ее переработки» включает защиту лабораторных работ.

Варианты вопросов при защите лабораторных работ

Лабораторная работа: Государственный контроль в сфере обеспечения качества и безопасности при производстве плодоовощной продукции.

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

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

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

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 билетам, содержащим 3 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 (надзора) в сфере обеспечения качества и без-

опасности плодоовощной продукции и продуктов ее переработки

(наименование дисциплины)

Билет № 1

1 Вопрос. Понятие государственного контроля (надзора) как функции государства.

2 Вопрос. Государственное нормирование безопасности свежей плодоовощной продукции и продуктов ее переработки.

3 Вопрос. Порядок санитарно-технического контроля плодоовощных консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле.

Составитель _____ А. В. Волкова
(подпись)

Врио зав. кафедрой _____ О. А. Блинова
(подпись)

« ___ » _____ 20 ___ г.

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Понятие государственного контроля (надзора) как функции государства.
 1. Правовая база деятельности по осуществлению государственного контроля (надзора) в сфере обеспечения качества и безопасности плодоовощной продукции и продуктов ее переработки.
 2. Государственный контроль и надзор в области защиты растений. (постановлением Правительства РФ от 9 октября 2000 г. N 756 утверждено Положение о Государственной службе защиты растений Министерства сельского хозяйства Российской Федерации)
 3. Государственный контроль за химизацией и использованием химических веществ в сельском хозяйстве. (Федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере использования пестицидов и агрохимикатов, обеспечения плодородия почв, согласно п. 1 Положения о Федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору, утв. постановлением Правительства РФ от 30 июня 2004 г. N 327, является Россельхознадзор).
 4. Алгоритм деятельности по государственному надзору (контролю).
 5. Основные государственные органы, муниципальные службы контроля и надзора за качеством продукции
 6. Государственное регулирование качества продукции. Основные положения ФЗ РФ «О техническом регулировании».
 7. Государственное нормирование качества свежей плодоовощной продукции и продуктов ее переработки
 8. Государственное нормирование безопасности свежей плодоовощной продукции и продуктов ее переработки
 9. Правила обращения свежей плодоовощной продукции и продуктов ее переработки на рынке.
 10. Нормируемые показатели качества свежей плодоовощной продукции: определяющие и специфичные.
 11. Нормируемые показатели качества переработанной плодоовощной продукции: показатели назначения, показатели сохраняемости, эргономические, эстетические показатели, показатели безопасности.
 12. Идентификация свежей плодоовощной продукции для целей ее отнесения к объектам технического регулирования
 13. Идентификация переработанной плодоовощной продукции для целей ее отнесения к объектам технического регулирования
 14. Формы оценки (подтверждения) соответствия свежей и переработанной плодоовощной продукции и процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации.
 15. Учет производственных объектов по производству пищевой продукции.

16. Обеспечение безопасности свежей плодоовощной продукции и продуктов ее переработки в процессе ее производства, хранения, транспортирования и реализации. (ТР ФЗ «О безопасности пищевой продукции»).
17. Требования безопасности к продовольственному сырью, используемому при производстве переработанной плодоовощной продукции. (ТР ФЗ «О безопасности пищевой продукции»).
18. Требования к процессам хранения, транспортирования и реализации свежей плодоовощной продукции и продуктов ее переработки. (ТР ФЗ «О безопасности пищевой продукции»).
19. Требования к процессам утилизации свежей плодоовощной продукции и продуктов ее переработки. (ТР ФЗ «О безопасности пищевой продукции»).
20. Декларирование соответствия качества свежей плодоовощной продукции и продуктов ее переработки. (ТР ФЗ «О безопасности пищевой продукции»).
21. Схемы декларирования соответствия качества свежей плодоовощной продукции и продуктов ее переработки. (ТР ФЗ «О безопасности пищевой продукции»).
22. Государственная регистрация пищевой продукции нового вида. (ТР ФЗ «О безопасности пищевой продукции»).
23. Государственный контроль за соблюдением требований ТР ФЗ «О безопасности пищевой продукции».
24. Требования к маркировке свежей плодоовощной продукции и продуктов ее переработки. (ТР ФЗ «О безопасности пищевой продукции»).
25. Санитарные правила для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи.
26. Государственный фитосанитарный контроль свежей плодоовощной продукции.
27. Количественно-качественный учет свежей плодоовощной продукции и продуктов ее переработки.
28. Порядок санитарно-технического контроля плодоовощных консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле.
29. Порядок микробиологического контроля плодоовощных консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле.

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 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», «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.

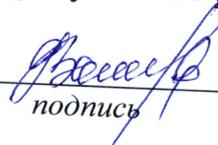
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

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 Волкова А.В.


подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «16» мая 2019 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