



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
профессионального образования
Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Школы биомедицины
Руководитель ОП 19.03.01
Биотехнология


Е.В. Добрынина
« 11 » июня 2015 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой биотехнологии
и функционального питания


Т.К. Каленик
« 11 » июня 2015 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**«Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в
биотехнологической и пищевой промышленности»**

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
профиль «Пищевая биотехнология»
Форма подготовки очная

Школа биомедицины
Кафедра биотехнологии и функционального питания
курс 2 семестр 4
лекции 36 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. 4 /пр. 6 /лаб. 0 час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО 10 час.
самостоятельная работа 108 час.
в том числе на подготовку к экзамену 27 час.
зачет - семестр
экзамен 4 семестр

УМКД составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

УМКД обсужден на заседании кафедры Биотехнологии и функционального питания, протокол № 10 от « 11 » июня 2015 г.

Заведующий (ая) кафедрой Каленик Т.К.
Составитель (ли): к.т.н., доцент Добрынина Е.В., ст. преподаватель Супрунова И.А.

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности»

Направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология

Образовательная программа: «Пищевая биотехнология»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности» разработан для обучающихся 2 курса по программе подготовки «Биотехнология» направлению 19.03.01 Пищевая биотехнология в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина Б1.В.ДВ.5 «Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности» включена в состав вариативной части дисциплин по выбору образовательной программы «Пищевая биотехнология» направления подготовки 19.03.01 Биотехнология.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (семинары) (36 часов), самостоятельная работа студента (108 часов), КСР – 27 часов. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- основные термины и определения в области технологического регулирования и ветеринарного надзора;
- основные Технические регламенты Таможенного союза, направленные на регулирование процессов пищевых производств;
- техническое регулирование, ветеринарный надзор и нормативная база в пищевой промышленности;
- современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;
- управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;
- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами.

Дисциплина «Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Нормативно-технические и правовое обеспечение ведения технологических процессов в биотехнологии», «The quality management system of food products (Системы управления качеством пищевых продуктов)», «Technochemical control, certification and quality management (Технохимический контроль, сертификация и управление качеством)», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания», «Нормативные требования к пищевой и биологической ценности продуктов питания» и т.д.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Автор-составитель учебно-методического комплекса

доцент кафедры биотехнологии

и функционального питания _____ Е.В. Добрынина

Заведующий кафедрой биотехнологии

и функционального питания _____ Т.К. Каленик



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Школы биомедицины
Руководитель ОП 19.03.01
Биотехнология


Е.В. Добрынина
« 11 » июня 2015 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой биотехнологии
и функционального питания


Т.К. Каленик
« 11 » июня 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

профиль «Пищевая биотехнология»

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 4
лекции 36 час.
практические занятия 36 час.
лабораторные работы - час.
в том числе с использованием МАО лек. 4 /пр. 6 /лаб. 0 час.
всего часов аудиторной нагрузки 72 час.
в том числе с использованием МАО 10 час.
самостоятельная работа 108 час.
в том числе на подготовку к экзамену 27 час.
зачет - семестр
экзамен 4 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 г. №12-13-1282

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Биотехнологии и функционального питания, протокол № 10 от « 11 » июня 2015 г.

Заведующий (ая) кафедрой Каленик Т.К.

Составитель (ли): к.т.н., доцент Добрынина Е.В., ст. преподаватель Супрунова И.А.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.01 Biotechnology

Study profile «Food biotechnology».

Course title: Fundamentals of technological regulation and veterinary supervision in the biotechnology and food industry

Variable part of Block 1, 5 credits

Instructor: E.V. Dobrynina

At the beginning of the course a student should be able to:

- possession of the main methods, methods and means of obtaining, storing, processing information, computer skills as a means of managing information;
- the ability to find and evaluate new technological solutions, implement the results of biotechnological research and development;
- the ability to carry out the process in accordance with the regulations and use technical means to measure the main parameters of biotechnological processes, the properties of raw materials and products.

Learning outcomes:

OC-12-the ability to use the basics of legal knowledge in various fields;

OC-13-ability to work in team, tolerant perceiving social and cultural differences;

PC-9-knowledge of the basic methods and techniques of experimental research in their professional field;

PC-10-ability to carry out standard and certification tests of raw materials, finished products and technological processes;

PC-16-willingness to negotiate with design organizations and suppliers of technological equipment, to evaluate the results of the design of biotechnological enterprises at the project stage.

Course description: basic terms and definitions in the field of technological regulation and veterinary inspection; the main Technical regulations of the Customs Union, regulate the food production processes; technical regulation,

veterinary oversight and regulatory framework in the food industry; modern versions of quality management systems based on international standards; quality control of finished products using methods of mathematical modeling and optimization of the chemical composition, nutritional and biological value of finished products; provision of technological processes and production in accordance with sanitary and veterinary norms and rules.

Main course literature:

1. I. S. Vitol, A. V. Kovalenok, A. P. Nechayev. Safety of food staples and food, Moscow: Put a print, 2010, 350 pages.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:359009&theme=FEFU>

2. Yu. N. Bernovsky Standards and quality of production, Moscow: Forum: [INFRA-M], 2014, 255 pages.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:752776&theme=FEFU>

3. A. G. Sergeyev, V. V. Tereger Metrologiya, standardization and certification, Moscow: Urait, 2010, 820 pages.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:299527&theme=FEFU>

4. Renzaeva, T. V. Fundamentals of technical regulation of food products, standardization, Metrology, conformity assessment: textbook / T. V. Renzaeva. – SPb.: LAN Publishing House, 2019. - 360 p.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-111889&theme=FEFU>

5. Bykadorov, V. A. Technical regulation and security: textbook for universities / V. A. Bykadorov, F. P. Vasil'ev, V. A. Katulin; ed. by F. P. Vasilyev. - Moscow: UNITY-DANA-2014. - 639 p.

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:726507&theme=FEFU>

6. Gurinovich, G. V. Fundamentals of legislation and standardization in the food industry: textbook / G. V. Gurinovich; Kemerovo Institute of food technology (University). - Kemerovo, 2015. - 176 p. access Mode:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-93555&theme=FEFU>

7. Kamyshova, N. In. Modern concept of development of technical regulation in the Russian Federation [Electronic resource]: teaching aid / N. In.

Kamyshova-Electron. text data. – SPb.: ITMO University, Institute of cold and biotechnology, 2013. - 114 c. - Access mode: <http://www.iprbookshop.ru/68127.html>

Form of final knowledge control: exam

АННОТАЦИЯ

Дисциплина Б1.В.ДВ.9.1 «Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности» включена в состав вариативной части дисциплин по выбору образовательной программы «Биотехнология» направления подготовки 19.03.01 «Пищевая биотехнология»

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 часов), практические занятия (семинары) (36 часов), самостоятельная работа студента (108 часов), КСР – 27 часов. Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Освоение дисциплины осуществляется параллельно и тесно связано с изучением дисциплин: «Нормативно-технические и правовое обеспечение ведения технологических процессов в биотехнологии», «The quality management system of food products (Системы управления качеством пищевых продуктов)», «Technochemical control, certification and quality management (Технохимический контроль, сертификация и управление качеством)», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания», «Нормативные требования к пищевой и биологической ценности продуктов питания» и т.д.

Цель: овладение суммой знаний юридически закрепленных ветеринарных прав и обязанностей о правовом механизме технического регулирования отношений в России и других странах в области ветеринарии.

Задачи:

- 1) изучение нормативной базы биотехнологической и пищевой промышленности;
- 2) овладение суждениями по структуре ветеринарного надзора в Российской Федерации;
- 3) овладение новыми знаниями по требованию санитарных правил, научно-технологической документации, федеральных законов в области ветеринарии для предприятий мясной, молочной, рыбной промышленности, рынков и торговых предприятий;
- 4) овладение методами и средствами разработки методических документов, технических регламентов, а также предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ;
- 5) изучение современных версий систем управления качеством на основе международных стандартов;

б) изучение организации государственного ветеринарного надзора на подконтрольных объектах;

7) овладение методами изложения программы производственного ветеринарного контроля на различных объектах Россельхознадзора;

8) овладение методами и средствами обеспечения проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;

9) овладение методами и средствами организации контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;

10) овладение методами и средствами организации контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов.

Для успешного изучения дисциплины «Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– ОК-12 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;

– ОК-13 – способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия;

– ПК-9 – владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области;

– ПК-10 – способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов;

– ПК-16 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта;

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные/ общепрофессиональные/ профессиональные компетенции.

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-12 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знает	–правовые нормы исследовательских работ и авторского права; ФЗ РФ «О ветеринарии». –организацию государственного ветеринарного надзора на подконтрольных объектах; –структуру ветеринарного надзора в Российской Федерации; –основные ТР ТС, регулирующие основные

		<p>процессы пищевых предприятий;</p> <p>–перспективы технического развития отрасли и предприятия</p>
	Умеет	<p>–использовать основные ТР ТС для регулирования процессов пищевой промышленности;</p> <p>–осуществлять ветеринарно-санитарный контроль гигиены помещений и оборудования в цехах переработки мяса, молока, рыбы и биологических отходов;</p> <p>–излагать программу производственного ветеринарного контроля на различных объектах Россельхознадзора</p>
	Владеет	<p>–методиками определения показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции на поднадзорных Россельхознадзором объектах;</p> <p>–методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;</p>
ОК-13 – способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	<p>–принципы функционирования профессионального коллектива;</p> <p>–роль корпоративных норм и стандартов;</p> <p>–основы социального взаимодействия на базе принятых в обществе моральных и правовых норм</p>
	Умеет	<p>–организовывать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления;</p> <p>–эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности;</p> <p>–нести ответственность за поддержание партнерских, доверительных отношений, к кооперации с коллегами и работе в коллективе</p>
	Владеет	<p>–методами рациональной организации труда;</p> <p>– приемами взаимодействия с коллективом, выполняющим различные профессиональные задачи и обязанности в области технического регулирования</p>
ПК-9 – владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области	Знает	<p>– особенности планирования эксперимента;</p> <p>– методы критического анализа и оценки современных научных достижений;</p> <p>– методы решения исследовательских и практических задач;</p> <p>– стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции</p>
	Умеет	<p>– применять методы и приемы проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области;</p> <p>– обрабатывать и представлять полученные результаты;</p>

		– работать с научно-технической информацией для проведения экспериментальных исследований
	Владеет	– навыками проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции; – техникой обработки и представления полученных результатов; – основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в области пищевых биотехнологий
ПК-10 – способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов	Знает	– требования, предъявляемые к сырью и пищевым продуктам, установленные в Технических регламентах Таможенного союза; – показатели качества, отвечающие установленным нормам безопасности; – методы испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов
	Умеет	– проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов
	Владеет	– методиками определения показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции на поднадзорных Россельхознадзором объектах
ПК-16 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта	Знает	–порядок и методы планирования технологической подготовки производства; –основы проектирования биотехнологических предприятий; –нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии, оптимальные и рациональные режимы работы оборудования; –основы организации и управления производством, технического нормирования, организацию производства и организацию технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии; –технологическое оборудование, используемое в основных и вспомогательных этапах биотехнологических производств
	Умеет	–поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием; –проектировать биотехнологические предприятия
	Владеет	–порядком и методами планирования технологической подготовки производства; –основами организации и управления производством, технического нормирования, организацией производства и организацией технологической подготовки производства в

		отрасли и на предприятии; –навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
--	--	--

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения:

- семинары в виде «круглых столов»;
- практические занятия в виде «деловых игр»;
- практические занятия в виде «активных тренингов».

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекционные занятия (36 ч)

Раздел 1. Государственный ветеринарно-санитарный надзор на объектах Россельхознадзора (8 ч)

Тема 1. Понятие и сущность государственного ветеринарно-санитарного надзора на объектах Россельхознадзора (3 ч).

Понятие государственного ветеринарного надзора. Цели и задачи государственного ветеринарно-санитарного надзора.

Тема 2. Структура государственной ветеринарной службы на объектах (3 ч).

Структура россельхознадзора в Российской Федерации.

Тема 3. Правовые основы осуществления государственного ветеринарно-санитарного надзора на объектах (2 ч).

Основные нормативные документы, федеральные законы, используемые для осуществления ветеринарного надзора.

Раздел 2. Техническое регулирование (12 ч).

Тема 1. Роль и значение технического регулирования в устранении технических барьеров в экономике (4 ч).

– Понятие о техническом регулировании.

– Характеристика технического законодательства и нормативных, нормативно-правовых актов в сфере технического регулирования.

Тема 2. Характеристика технических регламентов (4 ч)

– Понятие о технических регламентах.

– Объекты и субъекты технического регулирования.

– Основные принципы технического регулирования.

– Виды технических регламентов и структура.

– Порядок разработки технического регламента.

– Государственный контроль (надзор) в сфере технического регулирования.

– Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов.

Тема 3. Метрологическое обеспечение (4 ч).

– Понятие о метрологии. Задачи метрологии. Метрология как вид деятельности.

– Объекты, средства и методы измерений, их виды и характеристика.

- Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ).
- Метрологическая деятельность и сферы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений.

Раздел 3. Стандартизация и нормативное обеспечение (12 ч).

Тема 1. Сущность стандартизации (3 ч).

- Понятие, цели и задачи стандартизации.
- Объекты стандартизации.

Тема 2. Принципы, функции, методы и средства стандартизации (3 ч).

- Принципы и функции стандартизации.
- Основные методы стандартизации.

Тема 3. Средства стандартизации (3 ч).

- Уровни стандартизации.
- Категории и виды стандартов.
- Технические условия.
- Порядок разработки стандартов.
- Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов.
- Применение нормативных документов по стандартизации.

Тема 4. Организация работ по стандартизации в Российской Федерации (3 ч).

- Правовые основы стандартизации.
- Общая характеристика национальной системы стандартизации.
- Органы и службы по стандартизации.
- Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.
- Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов.

Раздел 4. Основы подтверждения соответствия (4 ч).

Тема 1. Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья (4 ч).

- Общая характеристика Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Сопроводительные документы на продукцию (ветеринарное свидетельство, свидетельство о государственной регистрации).
- Порядок обязательной сертификации пищевой продукции.
- Порядок сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы, яйца и продуктов их переработки.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (36 ч)

Занятие 1. Характеристика технических регламентов (9 ч)

Цель занятия: закрепление знаний в области структуры и содержания технических регламентов.

Содержание занятия

- 1) Объекты и субъекты технического регулирования.
- 2) Основные принципы технического регулирования.
- 3) Виды технических регламентов и структура.
- 4) Порядок разработки технического регламента.
- 5) Порядок государственного контроля (надзора) в сфере технического регулирования.

Занятие 2. Разработка технических условий на новый вид продукции (9 ч).

Цель занятия: Изучить организационно-методический документ на разработку технических условий – ТУ (ГОСТ Р 51740), приобрести практические навыки на разработку отдельных разделов ТУ, закрепить теоретический материал по теме «технические регламенты».

Содержание занятия: Изучить ГОСТ Р 51740 и установить структуру технических условий; пользуясь ГОСТ Р 51740 разработать титульный лист ТУ, разделы «область применения», «требования к качеству и безопасности», «маркировка». Исходные данные – индивидуальное задание (вид и рецептура продукции); необходимые нормативные документы – технические регламенты на соответствующие виды продукции, национальные стандарты, регламент на маркировку.

Результаты работы оформляются как разделы ТУ в соответствии с ГОСТ Р 51740

Занятие 3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части маркировки» (9 ч)

Цель занятия: изучение назначения и содержания ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части маркировки», получение навыков использования основных положений регламента.

Содержание занятия: Изучение текста регламента, выполнение индивидуальных заданий, направленных на усвоение правил написания

отдельных элементов маркировки (состава, пищевой ценности); проверку правильности написания маркировки производителями пищевой продукции на основе анализа информации этикеток продукции, обращаемой на рынке.

Занятие 4. Основы подтверждения соответствия (9 ч)

Цель занятия: изучение правил и порядка подтверждения соответствия в РФ.

Содержание занятия

- 1) Оценка и подтверждение соответствия.
- 2) Идентификация и оценка соответствия продукции как начальный этап подтверждения соответствия.
- 3) Правила проведения сертификации и декларирования.
- 4) Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 5) Сертификация систем качества и прослеживаемость безопасности и качества пищевых продуктов.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы студентов и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства – наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Государственный ветеринарно- санитарный надзор на объектах Россельхознадзора	ОК-12 ОК-13 ПК-9 ПК-10 ПК-16	Знает –правовые нормы исследовательских работ и авторского права; ФЗ РФ «О ветеринарии».	УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект	Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6 УО-1 Собеседование
			–действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты; –организацию государственного ветеринарного надзора на подконтрольных объектах; –структуру ветеринарного надзора в Российской Федерации; –основы и принципы стандартизации, подготовка продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия; –основные нормативные документы, федеральные законы, использующие для осуществления ветеринарного надзора.		
			Умеет –излагать программу производственного ветеринарного контроля на различных объектах Россельхознадзора; –применять опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля; –использовать нормативные документы, федеральные законы, использующие для осуществления ветеринарного надзора		
			Владеет – знаниями федеральных законов в области ветеринарии; –способностями регулирования ветеринарно-санитарного надзора в области пищевой биотехнологии	ПР-6 практическая работа	Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6

2	Техническое регулирование	ОК-12 ОК-13 ПК-9 ПК-10 ПК-16	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятия и характеристики технического законодательства и нормативных, нормативно-правовых актов в сфере технического регулирования; – виды технических регламентов и структуру; – основные Технические регламенты Таможенного союза, регламентирующие процессы биотехнологии; – основные принципы технического регулирования; – порядок разработки технического регламента; – метрологическую деятельность и сферы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений; – задачи метрологии; – государственный контроль (надзор) в сфере технического регулирования 	УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект	Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6 УО-1 Собеседование
---	---------------------------	--	---	---	--

			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> –определять основные принципы технического регулирования; –анализировать виды технических регламентов и их структуру; –применять ТР ТС; –проводить оценку соответствия продукции требованиям ТР ТС; –проводить экспертизу технических условий на продукцию 	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6</p>
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> –навыками в части системы управления документацией на предприятиях с учетом требований новой версии ГОСТ Р ИСО 9001-2015; 	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6</p>
3	Стандартизация и нормативное обеспечение	ОК-12 ОК-13 ПК-9 ПК-10 ПК-16	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> –действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты; –перспективы технического развития отрасли и предприятия; –понятие, цели и задачи стандартизации; –основные методы стандартизации; –порядок разработки стандартов; – требования к структуре и содержанию стандартов разных видов; – органы и службы по стандартизации 	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 УО-1 Собеседование</p>
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять применение нормативных документов по стандартизации; –дать общую характеристику национальной системы стандартизации; –использовать технические условия в профессиональной деятельности; –анализировать уровни стандартизации; –охарактеризовывать правовые основы стандартизации 	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19</p>

			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – чувством ответственности за нарушение обязательных требований стандартов; – способностью применения нормативных документов по стандартизации; – правовыми основами стандартизации; – способностью разработки новых стандартов 	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19</p>
4	<p>Основы подтверждения соответствия</p>	<p>ОК-12 ОК-13 ПК-9 ПК-10 ПК-16</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов; – базы данных технологического, технического характера, принципы разработки систем управления качеством; – сущность качества, системы качества; – современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов; – международные организации в области сертификации; – требования стандартизации и сертификации качественных экологически безвредных продуктов; 	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 УО-1 Собеседование</p>
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов; – разрабатывать схемы контроля производства продукции; – анализировать системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья; 		
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами и средствами организации контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; – методологической оценки качества и сертификации пищевой продукции; – знаниями в области обязательной сертификации пищевой продукции 	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19</p>

- 1) устный опрос (УО): собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2);
- 2) письменные работы (ПР): практические работы (ПР-6), опорный конспект (ПР-7), кейс-задача (ПР-11)

Контрольные и методические материалы, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы представлены в Приложении 2.

У. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Быкадоров, В.А. Техническое регулирование и обеспечение безопасности: учебное пособие для вузов / В.А. Быкадоров, Ф.П. Васильев, В.А. Казюлин; под ред. Ф.П. Васильева. – Москва: ЮНИТИ-ДАНА – 2014. – 639 с. <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:726507&theme=FEFU>
2. Гуринович, Г.В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учебное пособие / Г.В. Гуринович; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет). – Кемерово, 2015. – 176 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-93555&theme=FEFU>
3. Пухаренко, Ю.В. Метрология, стандартизация и сертификация. Интернет-тестирование базовых знаний: Учебное пособие / Ю.В. Пухаренко, В.А. Норин. – 3-е изд., стер. – СПб.: Издательство «Лань», 2019. – 308 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-111208&theme=FEFU>
4. Аристов, А.И. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для вузов / А.И. Аристов, Л.И. Карпов, В. М. Приходько [и др.]. 4-е изд., стер. – Москва: Академия – 2008. – 383 с. <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:290961&theme=FEFU>
5. Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2010. – 336 с. <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:294687&theme=FEFU>
6. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: Учебник / Л.П. Бессонова, Л.В. Антипова – СПб.: ГИОРД – 2013. – 592 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50676
7. Архипов, А.В. Основы стандартизации, метрологии и сертификации [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / А.В. Архипов, Ю.Н. Берновский, А.Г. Зекунов – Электрон. текстовые данные. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 447 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52057.html>
8. Пухаренко, Ю.В. Метрология, стандартизация и сертификация. Интернет-тестирование базовых знаний [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.В. Пухаренко, В.А. Норин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 308 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/111208>

9. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: справочник / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под ред. Позняковского В.М.. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 380 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92654>

Дополнительная литература (печатные и электронные издания)

1. Архипов, А.В. Метрология. Стандартизация. Сертификация: учебник для вузов / А.В. Архипов, А.Г. Зекунов, П.Г. Курилов [и др.]; под ред. В.М. Мишина. – Москва: ЮНИТИ-ДАНА – 2013. – 495 с. <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:725459&theme=FEFU>

2. Килкаст, Д. Стабильность и срок годности. Мясо и рыбопродукты: научное издание / Д. Килкаст, П. Субраманиам. – Перевод с англ. (2011 г., Food and Beverage stability and shelf life) под ред. канд. техн. наук Ю. Г. Базарновой. – СПб: Профессия, 2012. – 420 с. – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:675494&theme=FEFU>

3. Никитин, В.А. Управление качеством на базе стандартов ИСО 9000:2000: Политика. Оценка. Формирование / В.А. Никитин, В.В. Филончева. – СПб.: Питер, 2004. – 127 с. Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:232279&theme=FEFU>

4. Практикум по сертификации сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Калашникова [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. – 92 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72837.html>

5. Радкевич, Я.М. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] : учебное пособие / Я.М. Радкевич, А.Г. Схиртладзе, Б.И. Лактионов. – 2-е изд. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2019. – 791 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79771.html>

6. Сборник рецептов мясных изделий и колбас. – СПб.: Профи, 2009. – 328 с. – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358972&theme=FEFU>

7. Словарь-справочник по техническому регулированию / И.З. Аронов, А.Л. Теркель, А.М. Рыбакова. 2-е изд. – Москва: Стандарты и

качество – 2007. – 287 с. – Режим доступа:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:730556&theme=FEFU>

8. Тамахина, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум: Учебное пособие / А.Я. Тамахина Э.В. Бесланеев. – СПб.: Лань – 2015. – 320 с. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56609

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник / О.А. Рязанова [и др.] ; под ред. Позняковского В.М.. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 288 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93705>

10. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник / Т.Н. Иванова [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 392 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615.html>

11. Техническое регулирование в Российской Федерации: учебное пособие / О.А. Горленко, А.С. Проскурин; Брянский гос. техн. ун-т – Брянск: Изд-во Брянского технического университета – 2007. – 144 с. – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:387322&theme=FEFU>

12. Техническое регулирование. Теория и практика: учебник / И.З. Аронов [и др.]. – М.: ОАО «ВНИИС», 2005. – 308 с. – Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:246234&theme=FEFU>

13. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс]: учебник / А.Н. Австриевских [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 268 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65292.html>

Нормативные документы

Стандарты

1. ГОСТ 15467-79 (стандарт СЭВ 3519-81) Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения. – Дата введения 1979-07-01. Дата посл. изм. 19.04.2010. Дата переиздания 01.05.2009. – М.: Стандартиформ, 2009. – 51 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200001719>

2. ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения. – Введ. 01.01.1974 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: ФГУП «Стандартинформ», 2005. – 8 с. <http://docs.cntd.ru/document/901712253>
3. ГОСТ 29128-91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества. – Введ. 01.01.1993 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: ФГУП «Стандартинформ», 2005. – 3 с. <http://docs.cntd.ru/document/901712244>
4. ГОСТ 32921-2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп. – Введ. 01.01.2014 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: ФГУП «Стандартинформ», 2014. – 5 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200115094>
5. ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб. – Введ. 30.06.1974 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: ФГУП «Стандартинформ», 2009. – 4 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200016971>
6. ГОСТ 9959-2015 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки. Введ. 01.01.2017 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: ФГУП «Стандартинформ», 2016. – 20 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200133106>
7. ГОСТ Р 1.0-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения. – Введ. 01.07.2013 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: ФГУП «Стандартинформ», 2013. – 10 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200102193>
8. ГОСТ Р 1.10-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации. Порядок разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены. – Введ. 01.07.2005 – М.: ИПК Издательство стандартов, 2005. – 20 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200038799>
9. ГОСТ Р 1.12-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Термины и определения. – Введ. 30.06.2005 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: ФГУП «Стандартинформ», 2007. – 10 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200038793>
10. ГОСТ Р 1.2-2016 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок, приостановки действия и отмены. – Введ. 18.07.2016 – дата посл. изм. 06.11.2018. – М.: ФГУП «Стандартинформ», 2016. – 10 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200137245>
11. ГОСТ Р 1.3-2014 Межгосударственная система стандартизации.

Правила и методы принятия международных и региональных стандартов в качестве межгосударственных стандартов. – Введ. 01.07.2015 – дата посл. изм. 06.11.2018. – М.: Стандартиформ, 2015. – 43 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200078688>

12. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандарты организаций. Общие положения. – Введ. 30.06.2005 – дата посл. изм. 10.10.2018. – М.: Стандартиформ, 2018. – 6 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200038434>

13. ГОСТ Р 1.5-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения. – Введ. 01.07.2013 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: Стандартиформ, 2016. – 23 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200101156>

14. ГОСТ Р 1.8-2011 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения. – Введ. 01.01.2012 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: Изд-во стандартов, 2016. – 19 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200085792>

15. ГОСТ Р 1.9-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения. – Введ. 30.06.2005 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: Стандартиформ, 2007. – 16 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200038433>

16. ГОСТ Р 15.000-2016 Система разработки и постановки продукции на производство. Основные положения. – Введ. 01.07.2017 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: Стандартиформ, 2016. – 16 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200141161>

17. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – Введ. 30.06.2017 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: Стандартиформ, 2006. – 25 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200035978>

18. ГОСТ Р 51705.1-2001 Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе ХАССП. Общие требования. – Введ. 30.06.2001 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: Стандартиформ, 2009. – 10 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>

19. ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению. – Введ. 01.01.2018 – дата посл. изм. 12.09.2018. – М.: Стандартиформ, 2018. – 32 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200142432/>

20. ГОСТ Р 51672-2000. Метрологическое обеспечение испытаний продукции для целей подтверждения соответствия. Основные положения.

<http://docs.cntd.ru/document/1200007258>

21. ГОСТ Р 52248-2005 Продукция мясной промышленности. классификация. – Введ. 2005-12-28. – М.: Стандартинформ, 2006. – 9 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200114757>

22. ГОСТ Р 52313-2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения. – Введ. 2005-02-10. – М.: Стандартинформ, 2005. – 28 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200039098>

23. ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения. – Введ. 2007-04-01. – М.: Изд-во стандартов, 2007. – 24 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200043041>

24. ГОСТ Р 54059-2010 Продукты пищевые функциональные. Ингредиенты пищевые функциональные. Классификация и общие требования. – Дата введения 2012-01-01 – М.: Стандартинформ, 2011. – 14 с. <http://docs.cntd.ru/document/1200085998>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) – официальный сайт: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

2. Агентство «Стандарты и качество» – официальный сайт: <https://ria-stk.ru/>

3. Всероссийская организация качества – официальный сайт: <http://www.mirq.ru/>

4. Приморский центр сертификации – официальный сайт: <http://www.vladcertificate.ru/>

5. Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Приморском крае» (ФБУ «Приморский ЦСМ») – официальный сайт: <http://primcsm.ru/>

6. Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова Российской Академии Наук – официальный сайт: <http://www.vniimp.ru/>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция

является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения обучающиеся учатся анализировать и прогнозировать развитие технического регулирования и нормативного обеспечения производства пищевых продуктов функционального назначения, раскрывают его научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной теоретической, исследовательской работы. В ходе практических занятий обучающийся выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области нормирования и подтверждения соответствия производства функциональных пищевых продуктов.

Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме практических занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями.

VII. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Указывается перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости):

- Microsoft Office Professional Plus 2010;
- офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
- 7Zip 9.20 – свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
- ABBYY FineReader 11 – программа для оптического распознавания символов;

- Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
- ESET Endpoint Security – комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;
- WinDjView 2.0.2 – программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;
- Локальные сетевые ресурсы:
- Справочно-правовая система Гарант операционная система – Microsoft Windows Linux (с WINE@Etersoft) iOS Android и др.;
- Компьютерная справочная правовая система КонсультантПлюс – операционная система Microsoft Windows, Linux (с WINE), Apple iOS Android, Windows Phone;
- Профессиональная справочная система Техэксперт – операционные система Microsoft Windows, Linux, FreeBSD.

VIII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

В данном разделе приводятся сведения о материально-техническом обеспечении дисциплины (с указанием наименования приборов и оборудования, компьютеров, учебно-наглядных пособий, аудиовизуальных средств; аудиторий, специальных помещений), необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Наименование оборудованных помещений	Перечень основного оборудования
Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М311 Площадь 96.2 м ²	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC

	Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).
<p>Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М312 Площадь 96.4 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с Источником бесперебойного питания Powercom SKP-1000A; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М329 Площадь 96.3 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**по дисциплине «Основы технологического регулирования и
ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой
промышленности»**

**Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
профиль «Пищевая биотехнология»**

Форма подготовки очная

**Владивосток
2015**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1 семестр				
1	4 неделя	составление и оформление опорного конспекта	25 часов	ПР-7 представление и защита опорного конспекта
2	7 неделя	решение кейс-задачи	24 часа	ПР-11 защита решенной кейс-задачи
3	11 неделя	подготовка к коллоквиуму	36 часов	УО-2 ответы на вопросы коллоквиума
4	15 неделя	подготовка доклада	23 часа	УО-3 представление доклада, сообщения
Итого			108	

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций, рефератов.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Составление и оформление опорного конспекта по плану:

1. Опорный конспект ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясных продуктов» с вопросами к каждому разделу [О безопасности мяса и мясной продукции [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2012 г. № 68 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>]

2. Перечень нормативных, методических, технических документов (в актуальной версии), обеспечивающих выполнение требований каждого пункта:

– раздела 2 «Основные понятия» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 3 «Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 4 «Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 5 «Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 7 «Требования к продуктам убоя и процессам их производства» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 8 «Требования к мясной продукции и процессам ее производства» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 9 «Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 10 «Требования к упаковке продуктов убоя и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 11 «Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 12 «Обеспечение соответствия продуктов убоя и мясной продукции требованиям» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с

библиографическими требованиями;

– раздела 13 «Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 14 «Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями.

[О безопасности мяса и мясной продукции [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2012 г. № 68 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>]

Решение кейс-задачи:

1. Для подбора информации по первому вопросу «Организация обеспечения качества и безопасности мяса и мясных продуктов в Российской Федерации» необходимо обратиться к информации, изложенной на официальных сайтах организаций:

1) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) – официальный сайт: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

2) Агентство «Стандарты и качество» – официальный сайт: <https://ria-stk.ru/>

3) Всероссийская организация качества – официальный сайт: <http://www.mirq.ru/>

4) Приморский центр сертификации – официальный сайт: <http://www.vladcertificate.ru/>

5) Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Приморском крае» (ФБУ «Приморский ЦСМ») – официальный сайт: <http://primcsm.ru/>

6) Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова Российской Академии Наук – официальный сайт: <http://www.vniimp.ru/>

2. Для раскрытия проблем нормативного обеспечения предприятий мясной отрасли, практика применения ТР ТС, ФЗ «О стандартизации», ФЗ «О ветеринарии», Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов, вопросов идентификации и прослеживаемости необходимо рассмотреть соответствующие законы и технические регламенты, представить информацию официальных органов исполнительной власти по решению проблем, связанных с обеспечением выполнения требований данных законодательных документов;

3. Для определения критических точек согласно требованиям раздела 7 «Требования к продуктам убоя и процессам их производства» ТР ТС 034/2013 при организации системы ХАССП нужно рассмотреть:

- ГОСТ Р 51705.1-2001 Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе ХАССП. Общие требования

- ГОСТ 33182-2014 Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП

- ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000

4. Использование ИТС 43-2017 «Убой животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях, побочные продукты животноводства. Информационно-технический справочник по наилучшим доступным технологиям» для обеспечения требований раздела 7 «Требования к продуктам убоя и процессам их производства» ТР ТС 034/2013;

5. Использование ИТС 44-2017 «Производство продуктов питания. Информационно-технический справочник по наилучшим доступным технологиям» в части производства мяса и мясных продуктов для обеспечения требований раздела 8 «Требования к мясной продукции и процессам ее производства» ТР ТС 034/2013;

6. Организация деятельности уполномоченных органов Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

Темы докладов:

1. Актуальные вопросы технического регулирования в отношении мясной продукции.

2. Организация государственного ветеринарного надзора на подконтрольных объектах.

3. Структура Россельхознадзора в Российской Федерации.

4. Госветнадзор и аудит на предприятиях колбасного производства.

5. Роль стандартов в техническом регулировании мясной промышленности в рамках Таможенного союза.

6. Внедрение и поддержка принципов ХАССП для выполнения требований ТР ТС 021/2011.

7. Разработка и внедрение систем менеджмента качества и безопасности на пищевых и перерабатывающих предприятиях, проведение внутреннего аудита. Система прослеживаемости пищевой продукции как основа качества и безопасности.

8. Самостоятельная разработка и актуализация ТУ и СТО на мясную продукцию в свете нового законодательства. Оценка тождества и сходства названий мясной продукции. Защита названий товарными знаками.

9. Требования санитарных правил для предприятий мясной, молочной, рыбной промышленности, рынков и торговых предприятий.

10. Законодательные основы регистрации в Роспатенте придуманных названий в качестве товарных знаков. Формирование и оценка придуманных названий мясной продукции в соответствии с ГОСТ 34397-2018 "Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий.

11. Обзор требований ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП); Руководство по применению ИСО 22000. ГОСТ 33182-2014 Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП.

12. Методические рекомендации МР 2.3.0122-18 «Цветовая индикация на маркировке пищевой продукции в целях информирования потребителей». Комментарии и практика применения.

13. Проблема незаявленных ингредиентов и технологически неустраняемых примесей. Применение ПЦР-диагностики для выявления фальсификации пищевой продукции. Актуализация экспресс-методов исследований для предприятий мясной промышленности.

14. Новейшие методы органолептической оценки пищевой продукции, формирование собственной группы экспертов-дегустаторов. Гистологические методы исследования или что можно увидеть в колбасе через микроскоп.

15. Организация ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах оборота сырья и продукции животного происхождения.

16. Права и обязанности должностных лиц Государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющих государственный ветеринарный надзор.

17. Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора.

18. Применение мер административного воздействия к лицам, совершившим административное правонарушение в области ветеринарии.

Результаты самостоятельной работы оформляются в соответствии с Процедурой «Требования к оформлению письменных работ» (ВНД ДВФУ), выполняемых студентами и слушателями ДВФУ с целью установления

единых подходов к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями в ДВФУ по различным направлениям (специальностям) и уровням подготовки.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Основы технологического регулирования и
ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой
промышленности»
Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
профиль «Пищевая биотехнология»
Форма подготовки очная

Владивосток
2015

**Паспорт
фонда оценочных средств
по дисциплине «Основы технологического регулирования и
ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой
промышленности»**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-12 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знает	<ul style="list-style-type: none"> –правовые нормы исследовательских работ и авторского права; ФЗ РФ «О ветеринарии». –организацию государственного ветеринарного надзора на подконтрольных объектах; –структуру ветеринарного надзора в Российской Федерации; –основные ТР ТС, регулирующие основные процессы пищевых предприятий; –перспективы технического развития отрасли и предприятия
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> –использовать основные ТР ТС для регулирования процессов пищевой промышленности; –осуществлять ветеринарно-санитарный контроль гигиены помещений и оборудования в цехах переработки мяса, молока, рыбы и биологических отходов; –излагать программу производственного ветеринарного контроля на различных объектах Россельхознадзора
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> –методиками определения показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции на поднадзорных Россельхознадзором объектах; –методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;
ОК-13 – способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знает	<ul style="list-style-type: none"> –принципы функционирования профессионального коллектива; –роль корпоративных норм и стандартов; –основы социального взаимодействия на базе принятых в обществе моральных и правовых норм
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> –организовывать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления; –эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности; –нести ответственность за поддержание партнерских, доверительных отношений, к кооперации с коллегами и работе в коллективе

	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> – методами рациональной организации труда; – приемами взаимодействия с коллективом, выполняющим различные профессиональные задачи и обязанности в области технического регулирования
ПК-9 – владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области	Знает	<ul style="list-style-type: none"> – особенности планирования эксперимента; – методы критического анализа и оценки современных научных достижений; – методы решения исследовательских и практических задач; – стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> – применять методы и приемы проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области; – обрабатывать и представлять полученные результаты; – работать с научно-технической информацией для проведения экспериментальных исследований
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> – навыками проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции; – техникой обработки и представления полученных результатов; – основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в области пищевых биотехнологий
ПК-10 – способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов	Знает	<ul style="list-style-type: none"> – требования, предъявляемые к сырью и пищевым продуктам, установленные в Технических регламентах Таможенного союза; – показатели качества, отвечающие установленным нормам безопасности; – методы испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов
	Умеет	– проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов
	Владеет	– методиками определения показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции на поднадзорных Россельхознадзором объектах
ПК-16 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии	Знает	<ul style="list-style-type: none"> – порядок и методы планирования технологической подготовки производства; – основы проектирования биотехнологических предприятий; – нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии, оптимальные и рациональные режимы работы оборудования; – основы организации и управления производством, технического нормирования,

проекта		<p>организацию производства и организацию технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии;</p> <p>–технологическое оборудование, используемое в основных и вспомогательных этапах биотехнологических производств</p>
	Умеет	<p>–поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием;</p> <p>–проектировать биотехнологические предприятия</p>
	Владеет	<p>–порядком и методами планирования технологической подготовки производства;</p> <p>–основами организации и управления производством, технического нормирования, организацией производства и организацией технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии;</p> <p>–навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p>

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства – наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Государственный ветеринарно- санитарный надзор на объектах Россельхознадзора	ОК-12 ОК-13 ПК-9 ПК-10 ПК-16	Знает –правовые нормы исследовательских работ и авторского права; ФЗ РФ «О ветеринарии». –действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты; –организацию государственного ветеринарного надзора на подконтрольных объектах; –структуру ветеринарного надзора в Российской Федерации; –основы и принципы стандартизации, подготовка продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия; –основные нормативные документы, федеральные законы, использующие для осуществления ветеринарного надзора.	УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект	Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6 УО-1 Собеседование
			Умеет –излагать программу производственного ветеринарного контроля на различных объектах Россельхознадзора; –применять опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля; –использовать нормативные документы, федеральные законы, использующие для осуществления ветеринарного надзора	ПР-11 кейс-задача	Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6
			Владет – знаниями федеральных законов в области ветеринарии; –способностями регулирования ветеринарно-санитарного надзора в области пищевой биотехнологии	ПР-6 практическая работа	Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6

2	Техническое регулирование	ОК-12 ОК-13 ПК-9 ПК-10 ПК-16	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятия и характеристики технического законодательства и нормативных, нормативно-правовых актов в сфере технического регулирования; – виды технических регламентов и структуру; – основные Технические регламенты Таможенного союза, регламентирующие процессы биотехнологии; – основные принципы технического регулирования; – порядок разработки технического регламента; – метрологическую деятельность и сферы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений; – задачи метрологии; – государственный контроль (надзор) в сфере технического регулирования 	УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект	Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6 УО-1 Собеседование
---	---------------------------	--	---	---	--

			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> –определять основные принципы технического регулирования; –анализировать виды технических регламентов и их структуру; –применять ТР ТС; –проводить оценку соответствия продукции требованиям ТР ТС; –проводить экспертизу технических условий на продукцию 	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6</p>
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> –навыками в части системы управления документацией на предприятиях с учетом требований новой версии ГОСТ Р ИСО 9001-2015; 	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6</p>
3	Стандартизация и нормативное обеспечение	ОК-12 ОК-13 ПК-9 ПК-10 ПК-16	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> –действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты; –перспективы технического развития отрасли и предприятия; –понятие, цели и задачи стандартизации; –основные методы стандартизации; –порядок разработки стандартов; – требования к структуре и содержанию стандартов разных видов; – органы и службы по стандартизации 	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 УО-1 Собеседование</p>
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять применение нормативных документов по стандартизации; –дать общую характеристику национальной системы стандартизации; –использовать технические условия в профессиональной деятельности; –анализировать уровни стандартизации; –охарактеризовывать правовые основы стандартизации 	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19</p>

			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – чувством ответственности за нарушение обязательных требований стандартов; – способностью применения нормативных документов по стандартизации; – правовыми основами стандартизации; – способностью разработки новых стандартов 	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19</p>
4	<p>Основы подтверждения соответствия</p>	<p>ОК-12 ОК-13 ПК-9 ПК-10 ПК-16</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов; – базы данных технологического, технического характера, принципы разработки систем управления качеством; – сущность качества, системы качества; – современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов; – международные организации в области сертификации; – требования стандартизации и сертификации качественных экологически безвредных продуктов; 	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 УО-1 Собеседование</p>
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов; – разрабатывать схемы контроля производства продукции; – анализировать системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья; 	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами и средствами организации контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил; – методологической оценки качества и сертификации пищевой продукции; – знаниями в области обязательной сертификации пищевой продукции 	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19</p>

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	Критерии	Показатели	Баллы
<p>ОК-12 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p> <ul style="list-style-type: none"> – правовые нормы исследовательских работ и авторского права; ФЗ РФ «О ветеринарии». – действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты; – организацию государственного ветеринарного надзора на подконтрольных объектах; – структуру ветеринарного надзора в Российской Федерации; – основы и принципы стандартизации, подготовка продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия; – основы технического нормирования 	<p>знание правовых норм исследовательских работ и авторского права; ФЗ РФ «О ветеринарии».</p> <p>знание действующих в отрасли и на предприятии стандартов и технических условий, законодательных и нормативных правовых актов; организации государственного ветеринарного надзора на подконтрольных объектах; структуры ветеринарного надзора в Российской Федерации</p>	<p>способность дать определение основных понятий в области технического регулирования и ветеринарного надзора;</p> <p>способность перечислить и раскрыть суть предметной области;</p> <p>способность перечислить основные области ветеринарии;</p> <p>способность понимать основы технического нормирования</p>	<p>45-64</p>

	<p>умеет (продвинутой)</p>	<p>–использовать основные ТР ТС для регулирования процессов пищевой промышленности; –осуществлять ветеринарно-санитарный контроль гигиены помещений и оборудования в цехах переработки мяса, молока, рыбы и биологических отходов; –излагать программу производственного ветеринарного контроля на различных объектах Россельхознадзора</p>	<p>умение использовать основные ТР ТС для регулирования процессов пищевой промышленности; умение осуществлять ветеринарно-санитарный контроль гигиены помещений и оборудования; излагать программу производственного ветеринарного контроля на различных объектах Россельхознадзора</p>	<p>способность излагать программу производственного ветеринарного контроля на различных объектах Россельхознадзора</p>	<p>65-84</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>–методиками определения показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции на поднадзорных Россельхознадзором объектах; –методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения;</p>	<p>владение методиками определения показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции на поднадзорных Россельхознадзором объектах; методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов</p>	<p>способность использовать основные методы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и пищевых продуктов</p>	<p>85-100</p>

ОК-13 способностью работать команде, толерантно воспринимая социальные культурные различия	– в и	знает (порогов ый уровень)	– принципы функционирования профессионального коллектива; – роль корпоративных норм и стандартов; – основы социального взаимодействия на базе принятых в обществе моральных и правовых норм	Знание принципов функционирования профессионального коллектива; роли корпоративных норм и стандартов	способность владеть основами управления персоналом; основами организации, планирования и управления производством	45-64
		умеет (продвину тый)	– организовывать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления; – эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности; нести ответственность за поддержание партнерских, доверительных отношений, к кооперации с коллегами и работе в коллективе	умение организовывать эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления; эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности; работать в коллективе	способность организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления	65-84
		владеет (высокий)	– методами рациональной организации труда; – приемами взаимодействия с коллективом, выполняющим различные профессиональные задачи и обязанности	владение методами рациональной организации труда; приемами взаимодействия с коллективом, выполняющим различные профессиональные задачи и обязанности	способность владеть методами рациональной организации труда; методами принятия решений в области управления персоналом, методиками оценки результатов деятельности персонала организации и оценки эффективности управления персоналом;	86-100

ПК-9 – владением основными методами и приемами проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области	знает (пороговый уровень)	– особенности планирования эксперимента; – методы критического анализа и оценки современных научных достижений; –методы решения исследовательских и практических задач; –стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции	Знание особенностей планирования эксперимента; методов критического анализа и оценки современных научных достижений; стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции	способность планировать эксперимент, анализировать современные научные достижения, решать исследовательские и практические задачи	45-64
	умеет (продвинутый)	применять методы и приемы проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области; – обрабатывать и представлять полученные результаты; – работать с научно-технической информацией для проведения экспериментальных исследований	умение применять методы и приемы проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной области; обрабатывать и представлять полученные результаты; работать с научно-технической информацией для проведения экспериментальных исследований	способность адаптировать методы и приемы проведения экспериментальных исследований в области технического регулирования и ветеринарного надзора	65-84
	владеет (высокий)	–навыками проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции; –техникой обработки и представления полученных результатов; –основными методами и приемами проведения экспериментальных	владение навыками проведения стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции; техникой обработки и представления полученных результатов; основными	способность владеть методами и средствами управления качеством готовой продукции; методами и средствами организации контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных	85-100

		исследований в области пищевых биотехнологий	методами и приемами проведения экспериментальных исследований в области пищевых биотехнологий	норм и правил;	
ПК-10 способностью проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов	знает (пороговый уровень)	– требования, предъявляемые к сырью и пищевым продуктам, установленные в ТР ТС; – показатели качества, отвечающие установленным нормам безопасности; – методы испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов	знание основных требований, предъявляемых к сырью и пищевым продуктам, установленные в ТР ТС; основных показателей качества, отвечающие установленным нормам безопасности	способность перечислить и раскрыть суть стандартных и сертификационных методов исследования сырья, готовой продукции и технологических процессов	45-64
	умеет (продвинутый)	проводить стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов	умение применять основные знания о характеристиках и процессах в процессе стандартных и сертификационных испытаний сырья, готовой продукции и технологических процессов	способность проводить стандартные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов; проводить отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых мясных, молочных и рыбных продуктов для лабораторного исследования	65-84
	владеет (высокий)	методиками определения показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции на поднадзорных Россельхознадзором объектах	владение основными методиками определения показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции на поднадзорных Россельхознадзором объектах	способность проводить самостоятельно стандартные и сертификационные испытания сырья, готовой продукции и технологических процессов; определения показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции на поднадзорных	86-100

				Россельхознадзором объектах	
ПК-16 – готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования биотехнологических предприятий на стадии проекта	знает (пороговый уровень)	<ul style="list-style-type: none"> – порядок и методы планирования технологической подготовки производства; – основы проектирования биотехнологических предприятий; – нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии, оптимальные и рациональные режимы работы оборудования; – основы организации и управления производством, технического нормирования, организацию производства и организацию технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии; – технологическое оборудование, используемое в основных и вспомогательных этапах биотехнологических производств 	знание методов планирования технологической подготовки производства; основы проектирования биотехнологических предприятий; основы организации и управления производством, технического нормирования, организацию производства и организацию технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии; технологического оборудования, используемое в основных и вспомогательных этапах биотехнологических производств	способность планирования технологической подготовки производства; организации и управления производством	45-64
	умеет (продвинутый)	<ul style="list-style-type: none"> – поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием; – проектировать биотехнологические предприятия 	умение поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием; проектировать биотехнологические предприятия	способность проектирования биотехнологических предприятий	65-84

	<p>владеет (высокий)</p>	<p>– порядком и методами планирования технологической подготовки производства;</p> <p>– основами организации и управления производством, технического нормирования, организацией производства и организацией технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии;</p> <p>– навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p>	<p>владение методами планирования технологической подготовки производства; основами организации и управления производством, технического нормирования, организацией производства и организацией технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии;</p> <p>навыками ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p>	<p>способность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p>	<p>85-100</p>
--	--------------------------	--	---	---	---------------

**Зачетно-экзаменационные материалы,
содержащие комплект утвержденных по установленной форме
вопросов, заданий для зачета**

1. Приемы, обеспечивающие выпуск качественной и конкурентоспособной продукции.
2. Характеристика понятий технического регулирования, безопасности, риска.
3. Определение и характеристика технических регламентов, цели, которыми руководствуются при их принятии.
4. Основные требования, предъявляемые к техническим регламентам при их разработке.
5. Установление обязательных требований к безопасности продукции и процессам ее производства в ТР ТС.
6. Процедуры оценки соответствия требованиям ТР ТС.
7. Технические регламенты ЕАЭС.
8. Принципы технического регулирования в рамках Евразийского экономического союза.
9. Структура регламентов Таможенного союза.
10. Порядок разработки, согласования и принятия регламентов Таможенного союза.
11. Общий подход по переходному периоду введения в действие технических регламентов ЕАЭС.
12. Требования технических регламентов ТС на безопасность пищевых продуктов.
13. Роль межгосударственных национальных стандартов в доказательной базе технических регламентов ТС.
14. Маркировка продукции соответствие продукции требованиям безопасности ТР ЕАЭС.
15. Документы национальной системы стандартизации. Технические условия.
16. Практика экспертизы технических условий на продукцию.
17. Обязательное подтверждение соответствия продукции требованиям ТР ТС.
18. Правила маркирования продукции единым знаком обращения на рынке (ЕАС).
19. Характеристика субъектов и объектов технического регулирования.

20. Характеристика принципов технического регулирования. Ответственность за несоответствие требованиям ТР.
21. Виды регламентов и их отличительные особенности. Структура технических регламентов.
22. Порядок разработки ТУ. Общая характеристика документа ТУ: структура документа; правила оформления титульного листа.
23. Характеристика основных принципов, функций и методов стандартизации. Характеристика видов и сфер применения стандартов.
24. Характеристика методов комплексной и опережающей стандартизаций на конкретных примерах.
25. Правовые основы осуществления госветнадзора в РФ.
26. Характеристика уровней стандартизации: международных стандартов; региональных и национальных стандартов.
27. Правовые основы осуществления госветнадзора в РФ.
28. Характеристика обязательных и добровольных категорий стандартов.
29. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства РФ.
30. Характеристика органов и служб по стандартизации РФ и полномочия Росстандарта.
31. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов.
32. Назначение подтверждения соответствия и его роль в развитии рыночных отношений.
33. Основные цели и принципы подтверждения соответствия. Виды подтверждения соответствия. Характеристика видов и форм сертификации.
34. Назначение декларации о соответствии и порядок ее выдачи.
35. Характеристика правил Системы добровольной сертификации.
36. Отличительные особенности обязательной и добровольной формы подтверждения соответствия.
37. Объективные и субъективные различия между отечественной и зарубежной системами сертификации.
38. Определение понятия «идентификация» и ее функции.
39. Основные задачи и объекты идентификации. Характеристика видов идентификации. Средства, критерии и методы идентификации.
40. Правила проведения обязательной и добровольной сертификации.
41. Характеристика средств подтверждения соответствия и требования, предъявляемым к ним.
42. Методы оценки и подтверждения соответствия и требования, предъявляемые к ним.
43. Система сертификации однородной продукции, факторы и правила, определяющие их формирование.

44. Характеристика схем сертификации и критерии их выбора, особенности обязательной сертификации. Характеристика достоинств и недостатков схем сертификации.

45. Госветнадзор и аудит на предприятиях консервного производства;

46. Нормативно-правовые акты, регулирующие вопросы ветеринарно-санитарной безопасности пищевых продуктов.

47. Порядок проведения сертификации. Порядок инспекционного контроля за сертифицированной продукцией и ОС. Характеристика порядка обязательной сертификации.

48. Характеристика особенностей Системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

49. Госветнадзор и аудит в цехах переработки птицы и кроликов;

50. Характеристика порядка сертификации мяса, мясной продукции, мяса птицы и яйца.

51. Госветнадзор и аудит на заводах по переработке молока;

52.

53. Органы и должностные лица госветнадзора, уполномоченные налагать административные взыскания.

54. Характеристика порядка сертификации молока и молочных продуктов.

55. Характеристика порядка сертификации систем качества.

56. Характеристика порядка сертификации производств.

57. Понятие «метрология» и ее назначение. Основные задачи метрологии.

58. Этапы количественного определения (измерения) параметров, характеристик продукции или процессов.

59. Метрологическое обеспечение в мясной, молочной и рыбной промышленности.

60. Законодательная база метрологии. Характеристика Закона «Об обеспечении единства измерений». Классификационные признаки средств измерений.

61. Характеристика государственного метрологического надзора и его нормативно-правового обеспечения. Направления деятельности метрологического обеспечения единства измерений его основное назначение.

62. Соблюдение ветеринарно-санитарных режимов при технологических процессах подборки сырья, вспомогательных материалов, выработке, хранении и реализации готовой продукции.

63. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного сырья.

64. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте

подконтрольных грузов.

65. Организация работы федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

66. Перечень грузов, подлежащих пограничному государственному ветеринарному надзору.

67. Оформление экспорта и импорта животноводческих грузов в Российской Федерации.

68. Учет и хранение бланков ветеринарных документов строгой отчетности. Заполнение журналов. Формы отчета.

69. Постановления о прекращении или о возбуждении производства по делу об административном правонарушении.

70. Какова ответственность за нарушение ветеринарного законодательства РФ.

71. Органы и должностные лица госветнадзора, правомочные налагать административные взыскания.

72. Порядок оформления приказов по проведению плановых проверок.

73. Протоколы об административных правонарушениях.

74. Общий порядок проведения административного расследования.

75. Постановления РФ «Об утверждении положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения».

Составитель _____ И.А. Супрунова

(подпись)

« ____ » _____ 2015 г.

Комплекты оценочных средств для текущей аттестации

Метод составления интеллект карт по дисциплине «Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности»

1. Тема: О безопасности мяса и мясных продуктов (ТР ТС 034/2013).

2. Концепция: Перечень нормативных, методических, технических документов (в актуальной версии), обеспечивающих выполнение требований каждого пункта.

3. Ожидаемые результаты исследования развитие у студентов креативности; формирование коммуникативной компетентности в процессе групповой деятельности по составлению интеллект-карт; формирование общеучебного умения, связанного с восприятием, переработкой и обменом информацией; ускорение процесса обучения.

Критерии оценки:

✓ 100-86 баллов – ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой; демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией, ответ показывает знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой, логически корректное и убедительное изложение ответа.

✓ 85-76 баллов – знание узловых проблем программы и основного содержания лекционного курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

✓ 75-61 балл – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

Составитель _____ И.А. Супрунова
(подпись)

« ____ » _____ 2015 г.

Кейс-задача

по дисциплине «Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности»

Задание (я):

- организация обеспечения качества и безопасности мяса и мясных продуктов в Российской Федерации;
- нормативное обеспечение предприятий мясной отрасли, практика применения ТР ТС, ФЗ «О стандартизации», ФЗ «О ветеринарии», Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов, вопросы идентификации и прослеживаемости;
- определение критических точек согласно требованиям раздела 7 «Требования к продуктам убоя и процессам их производства» ТР ТС 034/2013 при организации системы ХАССП;
- использование ИТС 43-2017 «Убой животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях, побочные продукты животноводства. Информационно-технический справочник по наилучшим доступным технологиям» для обеспечения требований раздела 7 «Требования к продуктам убоя и процессам их производства» ТР ТС 034/2013;
- использование ИТС 44-2017 «Производство продуктов питания. Информационно-технический справочник по наилучшим доступным технологиям» в части производства мяса и мясных продуктов для обеспечения требований раздела 8 «Требования к мясной продукции и процессам ее производства» ТР ТС 034/2013;
- организация деятельности уполномоченных органов Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

Критерии оценки:

- ✓ 100-86 баллов выставляется, если обучающийся выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие; смог привести данные отечественных и зарубежных источников, статистические сведения, информацию нормативно-правового характера; продемонстрировал знание и владение навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа международно-политической практики; фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет;

✓ 85-76 баллов – работа обучающегося характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы; для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов; продемонстрированы исследовательские умения и навыки; фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет;

✓ 75-61 балл – проведен достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимание базовых основ и теоретического обоснования выбранной темы; привлечены основные источники по рассматриваемой теме; допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы;

✓ 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа; не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы; допущено три или более трех ошибок смыслового содержания раскрываемой проблемы.

Составитель _____ ИИ.А. Супрунова

(подпись)

« _____ » _____ 2015 г.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования

по дисциплине «Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности»

1. История развития пищевого законодательства.
2. Объекты пищевого законодательства.
3. Документы пищевого законодательства.
4. Правовые основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
5. Средства обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
6. Правила оборота пищевых продуктов, материалов, изделий на рынке.
7. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов на разных стадиях.
8. Дайте понятие государственного ветеринарного надзора. Каково его значение?
9. Перечислите объекты и методы госветнадзора.
10. Принципы технического регулирования.
11. Технические регламенты.
12. Основные принципы разработки технических регламентов.
13. Виды технических регламентов.
14. Содержание и структура специального технического регламента.
15. Функции госветнадзора.
16. Организация госветнадзора при разведении, содержании и убойе животных, производстве и обороте продукции, подконтрольной госветнадзору.
17. Соблюдение ветеринарно-санитарных режимов при технологических процессах подборки сырья, вспомогательных материалов, выработке, хранении и реализации готовой продукции.
18. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного сырья.
19. Условно-годное сырье.
20. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте и импорте подконтрольных грузов
21. Организация работы федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
22. Перечень грузов, подлежащих пограничному государственному ветеринарному надзору.
23. Оформление экспорта и импорта животноводческих грузов в

Российской Федерации.

24. Учет и хранение бланков ветеринарных документов строгой отчетности. Заполнение журналов.

25. Формы отчета.

26. Правовые основы технического регулирования.

27. Элементы технического регулирования.

28. Основные понятия стандартизации.

29. Законодательные и правовые основы стандартизации.

30. Документы национальной системы стандартизации.

31. Национальные стандарты.

32. Стандарты организаций.

33. Виды стандартов.

34. Нормативные документы по стандартизации.

35. Международная стандартизация.

36. Международные организации по стандартизации.

37. Нормативная база технического регулирования в рамках Таможенного Союза Евразийского экономического союза.

38. Пищевой Кодекс Таможенного Союза Евразийского экономического союза.

39. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясных продуктов»

40. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

41. Основы подтверждения соответствия.

42. Формы подтверждения соответствия.

43. Принципы подтверждения соответствия.

44. Формы оценки соответствия продукции.

45. Оценка соответствия процессов требованиям Регламента.

46. Обязательное подтверждение соответствия пищевой продукции.

47. Обязательная сертификация.

48. Декларирование соответствия.

49. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

50. Государственная регистрация.

51. Добровольная сертификация пищевой продукции.

52. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

53. Структура маркировки и требования к ней.

54. Текст маркировки.

55. Информационные знаки маркировки.

56. Штриховое кодирование.
57. Маркировка пищевых продуктов.
58. Маркировка по ГОСТ Р 51074 «Информация для потребителя».
59. Маркировка в соответствии с регламентом ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».
60. Маркировка пищевых продуктов в соответствии со стандартом Codex Alimentarius.
61. Продовольственное законодательство Евросоюза.
62. Новые обязательные механизмы обеспечения безопасности пищевой продукции.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов – ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, однако допускается одна – две неточности в ответе.

✓ 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа; допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы,

слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности; допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Составитель _____ И.А. Супрунова
(подпись)
« ____ » _____ 2015 г.

**Перечень дискуссионных тем для круглого стола
(дискуссии, полемики, диспута, дебатов)**

**по дисциплине «Основы технологического регулирования и
ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой
промышленности»**

1. Актуальные вопросы технического регулирования в отношении мясной продукции.
2. Роль стандартов в техническом регулировании мясной промышленности в рамках Таможенного союза.
3. Внедрение и поддержка принципов ХАССП для выполнения требований ТР ТС 021/2011.
4. Разработка и внедрение систем менеджмента качества и безопасности на пищевых и перерабатывающих предприятиях, проведение внутреннего аудита. Система прослеживаемости пищевой продукции как основа качества и безопасности.
5. Самостоятельная разработка и актуализация ТУ и СТО на мясную продукцию в свете нового законодательства. Оценка тождества и сходства названий мясной продукции. Защита названий товарными знаками.
6. Методические рекомендации МР 2.3.0122-18 «Цветовая индикация на маркировке пищевой продукции в целях информирования потребителей». Комментарии и практика применения.
7. Проблема незаявленных ингредиентов и технологически неустраняемых примесей. Применение ПЦР-диагностики для выявления фальсификации пищевой продукции. Актуализация экспресс-методов исследований для предприятий мясной промышленности.
8. Новейшие методы органолептической оценки пищевой продукции, формирование собственной группы экспертов-дегустаторов. Гистологические методы исследования или что можно увидеть в колбасе через микроскоп.
9. Законодательные основы регистрации в Роспатенте придуманных названий в качестве товарных знаков. Формирование и оценка придуманных названий мясной продукции в соответствии с ГОСТ 34397-2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий».
10. Обзор требований ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП); Руководство по применению

ИСО 22000. ГОСТ 33182-2014 Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов – ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, однако допускается одна – две неточности в ответе.

✓ 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа; допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности; допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Составитель _____ И.А. Супрунова

(подпись)

« ____ » _____ 2015 г.

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

Примерное содержание методических рекомендаций, определяющих процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «**Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности**» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «**Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности**» проводится в форме контрольных мероприятий (*защиты опорного конспекта, ответов на вопросы коллоквиума, оформления выполненного практического занятия по кейс-задаче и подготовке дискуссионной темы*) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний;
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы;
- результаты самостоятельной работы.

По каждому объекту дается характеристика процедур оценивания в привязке к используемым оценочным средствам.

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «**Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора в биотехнологической и пищевой промышленности**» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

В зависимости от вида промежуточного контроля по дисциплине и

формы его организации использованы различные критерии оценки знаний, умений и навыков. Промежуточная аттестация предусмотрена по дисциплине в виде зачета, в устной форме с использованием устного опроса в форме ответов на вопросы зачета и устного опроса в форме собеседования.

Дается краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства.

**Критерии выставления оценки студенту на зачете по дисциплине
«Основы технологического регулирования и ветеринарного надзора
в биотехнологической и пищевой промышленности»**

Баллы (рейтингов ой оценки)	Оценка зачета/ экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям <i>Дописать оценку в соответствии с компетенциями.</i> <i>Привязать к дисциплине</i>
100-85 баллов	«зачтено»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76 баллов	«зачтено»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61 балл	«зачтено»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-50 баллов	«не зачтено»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.