Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:24:40
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____/Молчанов А.В./
«___» _____05_____2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ОСНОВЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ**
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность (профиль)	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технология производства и переработки продукции животноводства**
Ведущий преподаватель	**Левина Т.Ю., доцент**

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю. _____ (подпись)

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП …….....3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания ……...….4

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....……..……..……..6

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования ……..…8

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Основы технического регулирования в мясной отрасли» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.08.2020 г. № 936, формируют следующие компетенции:

«способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2).

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Основы технического регулирования в мясной отрасли»

Таблица 1

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.3 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	лекции, лабораторные занятие	лабораторная работа, устный опрос, письменный опрос, тестирование

Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»

Компетенция ПК-2– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Общая технология отрасли», «Биология», «Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Научные основы производства мясных продуктов», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Технология переработки продукции птицеводства», «Технология переработки продукции овцеводства», «Технологическое оборудо-

вание», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Автоматизированные системы управления в мясной отрасли», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Метрология и стандартизация», «Безопасность жизнедеятельности», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «Новые методы обработки сырья», «Учебно-исследовательская работа студентов», а также в ходе прохождения учебной практики «Технологическая практика» и производственных практик «Технологическая практика», «Преддипломная практика» и выполнении, подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ОМ
1	устный опрос	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов к семинару - перечень вопросов для устного опроса - задания для самостоятельной работы
2	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы

Программа оценивания контролируемой дисциплине

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства

1	2	3	4
1	Техническое регулирование: основные цели и принципы	ПК-2	устный опрос
2	Сфера применения и основные понятия закона о техническом регулировании	ПК-2	устный опрос, лабораторная работа
3	Технические регламенты: понятие и сущность. Основные требования технических регламентов.	ПК-2	устный опрос
4	Виды технических регламентов. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента	ПК-2	устный опрос, лабораторная работа

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Основы технического регулирования в мясной отрасли» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-2, 3 курс	ПК-2.3 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	обучающийся не знает значительной части материала, плохо ориентируется в методах контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знания методов контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные работы развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала.

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Основы технического регулирования в мясной отрасли» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

1. Знания основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Сфера применения и основные понятия закона о техническом регулировании
2. Виды технических регламентов. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Основы технического регулирования в мясной отрасли».

3.2. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «Основы технического регулирования в мясной отрасли» установлена промежуточная аттестация в виде зачета на 3 курсе.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Охарактеризуйте нормативные документы, применяемые в области технического регулирования.
2. Отметьте основные положения закона «О техническом регулировании».
3. Назовите основные понятия, приведенные в законе «О техническом регулировании».

4. Назовите основные принципы технического регулирования.
5. Каковы цели принятия содержание технических регламентов?
6. Назовите виды технических регламентов и их требования.
7. Каков порядок разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов?
8. Укажите приоритетные направления технического регулирования в области стандартизации.
9. Какие законодательные акты предусматривают обязательную сертификацию.
10. ФЗ «О техническом регулировании». Структура, область применения, значение.
11. Основные принципы технического регулирования.
12. Правовые основы технического регулирования.
13. Положения Государственной системы технического регулирования и стандартизации.
14. Технические регламенты: понятие и сущность. Применение технических регламентов.
15. Порядок разработки и принятия технического регламента.
16. Изменение и отмена технического регламента.
17. Система обязательной сертификации ГОСТ Р.
18. Основные правила сертификации импортируемой продукции в России.
19. Подтверждение соответствия. Цели, принципы и формы подтверждения соответствия.
20. Добровольное и обязательное подтверждение соответствия.
21. Особенности проведения сертификации систем менеджмента качества.
22. Основные положения концепции системного менеджмента качества.
23. Законодательная и нормативная база стандартизации и сертификации за рубежом.
24. Схемы декларирования и сертификации.
25. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.
26. Сертификация, сертификат – определение. Законодательная и нормативно-методическая база сертификации.
27. Типовая структура система сертификации. Функции органов по сертификации.
28. Охарактеризуйте основные положения и цели закона «О защите прав потребителей».
29. Закон «О сертификации продукции и услуг», что он устанавливает, какие цели сертификации определяет?
30. Цели и принципы подтверждения соответствия стандартам.
31. Правила проведения работ по сертификации продукции.
32. Обязательная и добровольная сертификация, объекты. Какие критерии играют роль при включении товара в перечень для обязательной сертификации?
33. Принципы сертификации в России.
34. Порядок проведения сертификации (этапы).

35. Что такое аттестация? Какие объекты подлежат аттестации? Когда она проводится?

36. Аккредитация, ее основные цели. Структура системы аккредитации.

37. Требования, предъявляемые к организациям, претендующим на право стать органом по аккредитации. Этапы аккредитации.

38. Декларирование соответствия. Содержание декларации о соответствии.

39. Нарушение требований технических регламентов, ответственность изготовителя за несоответствие продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации требованиям технических регламентов.

40. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.

41. Идентификация продукции. Основные принципы и формы идентификации.

42. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.

43. Обеспечение безопасности пищевой продукции. Принципы ХАССП (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points)

44. Основные положения Технического регламента таможенного союза.

45. Структура Российской системы аккредитации.

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Основы технического регулирования в мясной отрасли» осуществляется через проведение текущего и выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

знания: нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.

умения: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.

владение навыками: применения нормативной и технической документации, ре-

гламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы в понятиях теории измерений и методах метрологического обеспечения проектирования и производства продукции, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных в понятиях теории измерений и методах метрологического обеспечения проектирования и производства продукции
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение пользования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственных процессах, используя современные методы и показатели оценки; - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в нормативной и технической документации, регламентах, ветеринарных нормах и правилах в производственных процессах, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы в нормативной и технической документации, регламентах, ветеринарных нормах и правилах в производственных процессах, допускает существенные

	ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки выполнения лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.

умения: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.

владение навыками: применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: – работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно ответил на все контрольные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - выполнение требований к оценке 5, но было допущено два - три

	недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки.
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – объем выполненной части работы не полностью и если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю. _____

(подпись)