

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.11.2023 10:05:48
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170e6a024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике



С.Ю. Пигина
«24» августа 2023 г.

Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы международного законодательства в пищевой промышленности»

направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

профиль подготовки
Технология производства продукции животноводства


уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

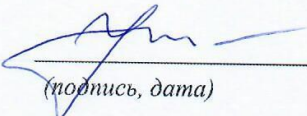
- ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 936 от «11» августа 2020 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «26» августа 2020 г., регистрационный № 59460);
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруда 713н от «08» октября 2020 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 года, регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от «30» августа 2019 года № 602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 года, регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент		Д.В. Белевцова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

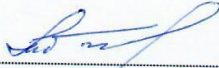
РЕЦЕНЗЕНТ:

доцент кафедры
товароведения и товарной
экспертизы ФГБОУ ВО
«Российский
экономический
университет им. Г.В.
Плеханова», к.т.н.


		С.В. Колобов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им.С.А. Каспарьянца
Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии
Протокол заседания № 3 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления

(должность)



(подпись, дата)

С.А. Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

(должность)



(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Декан факультета биотехнологии и экологии

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Новиков

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

- приобретение бакалавром компетенций, необходимых для производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности, формирования умений и навыков работы с нормативными документами в области международного законодательства в пищевой промышленности для принятия квалифицированных решений, возникающих в практической деятельности.

Задачи дисциплины:

- изучение международной законодательно-правовой базы в области переработки сырья животного происхождения;
- овладение навыками использования законодательных документов и работы с нормативными документами на продукцию, процессы и соблюдение их требований в пищевой промышленности;
- изучение роли и влияния международного законодательства в повышении качества и конкурентоспособности продукции в современных условиях;
- формирование у обучающихся системного подхода к определению места и значения нормативных документов в процессах технологии продуктов питания животного происхождения.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Знает нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; теоретические основы маркетинга продуктов питания животного происхождения; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Знать: нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; теоретические основы маркетинга продуктов питания животного происхождения; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы

		ОПК-5.2 Умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения	Уметь: проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения
		ОПК-5.3 Обладает знаниями об основных принципах менеджмента; навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации	Владеть: знаниями об основных принципах менеджмента; навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации
2.	ПК-11. Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ИД-1 _{ПК-11} Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	Знать: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях
		ИД-2 _{ПК-11} Умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Уметь: пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
		ИД-3 _{ПК-11} Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	Уметь: Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Основы международного законодательства в пищевой промышленности» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки Технология производства продукции животноводства (уровень бакалавриат) и осваивается:

- по очной форме обучения в 3 семестре.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения
		2 семестр
Общий объем дисциплины	108	108
Контактная работа:	64,3	64,3
лекции	18	18
занятия семинарского типа, в том числе:	36	36
практические занятия, включая коллоквиумы	-	-
лабораторные занятия	-	-
другие виды контактной работы	10,3	10,3
Самостоятельная работа обучающихся:	43,7	43,7
изучение теоретического курса	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	-	-
подготовка курсовой работы	-	-
другие виды самостоятельной работы	-	-
Промежуточная аттестация:	-	-
зачет	0	0
зачет с оценкой	-	-
экзамен	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы дисциплины:

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Законодательная база РФ в области пищевой безопасности	8	16	-	20	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ИД-1 ПК-11 ИД-2 ПК-11 ИД-3 ПК-11
2.	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции	10	20	-	23,7	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ИД-1 ПК-11 ИД-2 ПК-11 ИД-3 ПК-11
Итого:		18	36	-	43,7	

Содержание дисциплины по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.
			очно
1.	Законодательная база РФ в области пищевой безопасности	Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов.	2
		Национальная система стандартизации.	2

		Правовые основы технического регулирования.	2
		Государственный надзор за соблюдением обязательных требований технического регулирования	2
2.	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции	Международные организации по стандартизации. Международные организации, участвующие в работах по стандартизации.	2
		Международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.	2
		Стандарты ИСО.	2
		Стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус».	2
		Региональные организации по стандартизации. Межгосударственная стандартизация стран СНГ.	2

Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно
1.	Законодательная база РФ в области пищевой безопасности	Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов	6
		Национальная система стандартизации	6
		Правовые основы технического регулирования	6
		Государственный надзор за соблюдением обязательных требований технического регулирования	2
2.	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции	Международные организации по стандартизации. Международные организации, участвующие в работах по стандартизации.	2
		Международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.	2
		Стандарты ИСО.	6
		Стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус».	4
		Региональные организации по стандартизации. Межгосударственная стандартизация стран СНГ.	2

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
				очно
1.	Законодательная база РФ в области пищевой безопасности	Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	4
		Национальная система стандартизации	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	4

		Правовые основы технического регулирования.	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	4
		Государственный надзор за соблюдением обязательных требований технического регулирования	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	4
2.	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции	Международные организации по стандартизации. Международные организации, участвующие в работах по стандартизации.	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	4
		Международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	6
		Стандарты ИСО.	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	7
		Стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус».	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	6
		Региональные организации по стандартизации. Межгосударственная стандартизация стран СНГ.	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	4,7

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Леонов, О. А. Экономика качества, стандартизации и сертификации : учебник / О.А. Леонов, Г.Н. Темасова, Н.Ж. Шкаруба ; под общ. ред. О.А. Леонова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 251 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005371-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844332> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: по подписке.

2. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1003102. - ISBN 978-5-16-018897-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2074318> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: по подписке.

3. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 676 с. - ISBN 978-5-394-05002-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084817> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: по подписке.

4. Боларев, Б. П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник / Б.П. Боларев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 365 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1078037. - ISBN 978-5-16-016022-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1078037> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: по подписке.

5. Учет, анализ и аудит внешнеэкономической деятельности : учеб. пособие / Под ред. проф. В.И. Бариленко. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2015. — 368 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010791-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/502361> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции : учебнопрактическое пособие / Ю.Н. Берновский. — М. : ФОРУМ : ИНФРАМ, 2018. — 256 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-91134-838-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/959903> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Мочалов, В.Д. Метрология, стандартизация и сертификация. Основы взаимозаменяемости : учебное пособие / В. Д. Мочалов, А. А. Погонин, А. А. Афанасьев. — 2-е изд., стер. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 264 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-013765-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1072223> (дата обращения: 01.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

3. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензеева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130191> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	Официальный сайт ISO	https://www.iso.org/ru/home.html	Свободный доступ
	Официальный сайт ВОЗ и Продовольственной и сельскохозяйственной организации (ФАО)	http://www.fao.org/home/ru	Свободный доступ
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Основы международного законодательства в пищевой промышленности» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 412	Аудиторная доска; Микроскопы световые; Лабораторные столы; Холодильник; Переносной мультимедийный комплекс (переносной проектор, ноутбук), световые микроскопы, шкафы для хранения.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 420	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им.С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы международного законодательства в пищевой промышленности»

направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

профиль подготовки
Технология производства продукции животноводства

уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в формах:

1. Зачет

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-5			
Знать: нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; теоретические основы маркетинга продуктов питания животного происхождения; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Глубокие системные знания компетенции, свободное владение основными положениями законодательных актов, применяемых в пищевой промышленности и в области ветеринарно-санитарной экспертизы, правовыми нормами о защите прав потребителей.	Отлично	Высокий
	Стабильный характер теоретических знаний элементов компетенции. Не существенные ошибки в знании основных законодательных актов. Владение материалом по правовым нормам о защите прав потребителей.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления об основных законодательных актах, применяемые в пищевой промышленности и в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Обучающийся не овладел всеми элементами компетенции, а именно выявлены существенные пробелы в знании документов. Допущены принципиальные ошибки при применении теоретических знаний при решении практических задач.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний об основных положениях законодательных актов, применяемых в пищевой промышленности и в области ветеринарно-санитарной экспертизы, правовых нормах о защите прав потребителей.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения, использовать знания нормативной документации, применяемой в пищевой промышленности и умение применять ее для решения задач, условия которых приближены к производственным.	Умение свободно проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения, использовать знания нормативной документации, применяемой в пищевой промышленности и умение применять ее для решения задач, условия которых приближены к производственным.	Отлично	Высокий
	Умение проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения, пользоваться нормативной	Хорошо	Повышенный

	документацией и применять ее для решения практических задач. Достаточно свободно ориентируется в структуре документов. Ошибки, допущенные при решении практических задач, при корректировке экзаменатора устранимы и носят непринципиальный характер.		
	Умение частично проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения, пользоваться нормативной документацией, применяемой в пищевой промышленности. Допущены принципиальные ошибки при решении практических задач.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие умений проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения, пользоваться нормативной документацией и применять ее для решения практических задач в пищевой промышленности при переработке сырья животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: знаниями об основных принципах менеджмента; навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации	Свободное владение знаниями об основных принципах менеджмента; навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации, используемой в области переработки сырья животного происхождения. Понимание и правильное применение нормативных и правовых документов согласно поставленной задаче.	Отлично	Высокий
	Владение знаниями об основных принципах менеджмента; навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации, используемой в области переработки сырья животного происхождения с незначительными ошибками.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение знаниями об основных принципах менеджмента; навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации, используемой в области переработки сырья животного происхождения. Отсутствуют необходимые навыки по применению конкретных документов для решения поставленной задачи.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний об основных принципах менеджмента; навыках межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации, применяемой в области переработки сырья животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-11			
Знать: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в	Глубокие знания о методах и средствах сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	Отлично	Высокий
	Стабильный характер теоретических знаний о методах и средствах сбора, обработки, хранения,	Хорошо	Повышенный

процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.		
	Фрагментарные представления о методах и средствах сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о методах и средствах сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Умение на высоком уровне пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.	Отлично	Высокий
	Умение пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения. Допущены ошибки при решении поставленной задачи.	Хорошо	Повышенный
	Умение частично пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие умения пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	Умение на высоком уровне производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. Правильно использует теоретический материал при решении поставленной задачи.	Отлично	Высокий
	Умение производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по	Хорошо	Повышенный

происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. Допущены ошибки при решении поставленной задачи.		
	Умение частично производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. Отсутствуют необходимые умения для полного использования действующих законов, технических нормативных документов.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие умений производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Законодательная база РФ в области пищевой безопасности	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ИД-1 ПК-11 ИД-2 ПК-11 ИД-3 ПК-11
2.	Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ИД-1 ПК-11 ИД-2 ПК-11 ИД-3 ПК-11

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачет проводится в 3 семестре 2 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине:

1. Банк вопросов к зачету.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 15 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 40 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 35 шт. (Приложение 3).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине

Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК-5, ПК-11):

Раздел 1. Законодательная база РФ в области пищевой безопасности

1. Структура закона РФ «О техническом регулировании».
2. Задачи, цели и принципы технического регулирования рынка.
3. Принципы технического регулирования рынка.
4. Субъекты технического регулирования рынка. Объекты технического регулирования.
5. Международная, региональная и национальная стандартизация.
6. Виды технических регламентов.
7. Содержание технического регламента.
8. Документы по техническому регулированию. Технические условия (ТУ) в системе технического регулирования.
9. Стандарты РФ в области пищевого законодательства.

Раздел 2. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции

1. Международные стандарты.
2. Основные этапы разработки и утверждения международных стандартов.
3. Законодательная основа, органы и объекты, порядок проведения государственного контроля (надзора).
4. Международное сотрудничество в области технического регулирования.
5. Характеристика стандартов ИСО серии 22000.
6. Характеристика стандартов Комиссии «Кодекс Алиментариус».

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тестовых заданий по дисциплине

Тестовые задания для оценки компетенции (ОПК-5, ПК-11):

1. В области пищевого законодательства РФ выделяют следующие три уровня документов:

- (А) национальные, региональные, мировые;
- (Б) национальные, региональные, международные;
- (В) национальные, местные, международные;
- (Г) краевые, региональные, международные;
- (Д) национальные, региональные, интернациональные.

2. Как расшифровывается GMP?

- (А) критические контрольные точки
- (Б) хорошая гигиеническая практика
- (В) хорошая производственная практика

3. Как расшифровывается GHP?

- (А) хорошая производственная практика
- (Б) хорошая гигиеническая практика
- (В) критические контрольные точки

4. Для какой отрасли промышленности изначально была создана GMP?

- (А) фармацевтической
- (Б) пищевой
- (В) электронной

5. К международным документам пищевого законодательства относят:

- (А) международные пищевые стандарты комиссии Кодекс Алиментариус
- (Б) стандарты ИСО
- (В) стандарты РФ
- (Г) регламенты Евросоюза
- (Д) СанПины

6. К ненамеренно попавшим в пищу химикатам относят:

- (А) пестициды, гербициды, регуляторы роста растений
- (Б) моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла
- (В) свинец, мышьяк, кадмий, ртуть
- (Г) консерванты, кислоты, пищевые добавки
- (Д) вещества, способствующие облегчению переработки

7. К намеренно добавляемым в пищу химикатам относят:

- (А) консерванты, кислоты, пищевые добавки
- (Б) пестициды, гербициды, регуляторы роста растений
- (В) вещества, способствующие облегчению переработки
- (Г) моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла
- (Д) свинец, мышьяк, кадмий, ртуть

8. К нормативно-правовым (законодательная база) документам пищевого законодательства РФ относят:

- (А) Указы Президента РФ
- (Б) стандарты
- (В) Федеральные законы
- (Г) Гигиенические нормативы
- (Д) Постановления Правительства РФ

9. Технический регламент – это

(А) документ, добровольный в применении, который содержит характеристики продукции или правила проведения и характеристики процессов производства или оказания услуг.

(Б) документ, в котором содержатся технические правила или описание процессов проектирования производства, строительства, монтажа, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации продукции.

(В) обязательный правовой документ, устанавливающий характеристики продукции и связанных с ней процессов и методов производства.

10. Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

(А) регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, продавцами при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг).

(Б) регламентирует права граждан на охрану здоровья и благоприятную среду посредством государственного санитарно-эпидемиологического нормирования и надзора, сертификации продукции, работ и услуг, представляющих опасность для человека.

(В) регулирует отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека.

11. Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

(А) регулирует отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека.

(Б) регламентирует права граждан на охрану здоровья и благоприятную среду посредством государственного санитарно-эпидемиологического нормирования и надзора, сертификации продукции, работ и услуг, представляющих опасность для человека.

(В) регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, продавцами при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг).

12. Закон Российской Федерации № 2300-1 «О защите прав потребителей»

(А) регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, продавцами при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг).

(Б) регламентирует права граждан на охрану здоровья и благоприятную среду посредством государственного санитарно-эпидемиологического нормирования и надзора, сертификации продукции, работ и услуг, представляющих опасность для человека.

(В) регулирует отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека.

13. Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании»

(А) регулирует отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека.

(Б) регулирует отношения, возникающие при разработке, применении и исполнении требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также при разработке, применении и исполнении на добровольной основе требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг.

(В) регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, продавцами при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг).

14. Основная цель государственного контроля (надзора) за соблюдением обязательных требований к продукции - защита интересов государства, потребителей и товарного российского рынка от поступления некачественной и опасной импортной продукции.

(А) Верно

(Б) Неверно

15. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов осуществляется должностными лицами органов государственного контроля (надзора) в порядке, установленном международным законодательством.

(А) Верно

(Б) Неверно

16. ISO 22000 – это международный стандарт, который определяет требования к планированию, реализации, работе, поддержанию и модернизации Системы управления

безопасностью пищевых продуктов, которая интегрирует все элементы GMP и HACCP в рамках корпоративной системы менеджмента.

- (А) Верно
- (Б) Неверно

17. HACCP определяет риск как «биологический, химический или физический параметр или условие в пищевой продукции, которые потенциально способны оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека».

- (А) Верно
- (Б) Неверно

18. Принцип 2 HACCP заключается в установлении критических пределов (целевые уровни и допуски), которые должны быть выполнены с тем, чтобы обеспечить, мониторинг критических контрольных точек.

- (А) Верно
- (Б) Неверно

19. Международные нормы в продовольственном праве имеют приоритет над нормами национального права.

- (А) Верно
- (Б) Неверно

20. Укажите верное определение технического регламента

(А) нормативно-технический документ, разработанный в сотрудничестве и с согласия всех заинтересованных сторон, в котором устанавливаются правила для всеобщего и многократного использования, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов

(Б) документ, устанавливающий обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам

(В) комплекс требований к качеству продукции, включающий в себя регламентированный контроль на всех этапах производства, определенные требования к технологиям, организации труда и управлению процессом

21. Международные организации по стандартизации – это

- (А) Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО)
- (Б) Европейская экономическая комиссия ООН (ЕЭК ООН)
- (В) Международная организация стандартизации (ISO)
- (Г) International Electrotechnical Commission (Международная электротехническая комиссия)
- (Д) Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ)
- (Е) Международное агентство по атомной энергии (МАГАТЭ)
- (Ж) Всемирная торговая организация (ВТО)
- (З) International Telecommunication Union (Международный Союз Электросвязи)

22. Объекты стандартизации - это

- (А) продукция
- (Б) процессы
- (В) технологии
- (Г) услуги

23. Классификация для принятых и адаптированных международных стандартов включает

- (А) IDT
- (Б) MOD
- (В) NEQ
- (Г) TQM
- (Д) SEN

24. Этапы разработки стандарта Комиссии Кодекс Алиментариус

- (А) предварительный, начальный, проектный, заключение
- (Б) начальный, дискуссионный, проектный, заключение
- (В) предварительный, начальный, разработка, заключение
- (Г) начальный, проектный, разработка, заключение

25. Объединенный экспертный комитет ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (ОКЭПД) -

это

- (А) JECFA
- (Б) JMPR
- (В) JEMPRA
- (Г) JEMNU

26. В каком году на основе соглашения между 25 странами в Лондоне была учреждена

ISO?

- (А) 1948
- (Б) 1947
- (В) 1946
- (Г) 2001

27. Сколько % активных членов ТК должны одобрить проект международного стандарта (МС), чтобы он считался принятым?

- (А) 65
- (Б) 70
- (В) 75
- (Г) 80
- (Д) 85

28. Выберите верное название стандарта ISO 22000

(А) системы управления Безопасностью пищевых продуктов — Требования для любой организации в пищевой цепи

(Б) системы управления Безопасностью пищевых продуктов для организаций, обеспечивающих ревизию и сертификацию о системах управления безопасностью пищевых продуктов

(В) общие принципы и основные требования для системного проектирования и внедрения

(Г) системы управления Безопасностью пищевых продуктов для организаций, обеспечивающих ревизию и сертификацию о системах управления безопасностью пищевых продуктов

(Д) общие принципы и основные требования для системного проектирования и внедрения

29. Укажите год создания Комиссии Кодекс Алиментариус

- (А) 1947
- (Б) 1961
- (В) 1963
- (Г) 1995

30. Выберите верное определение понятия «международный стандарт»:

- (А) стандарт, принятый международной организацией
- (Б) документ, принятый международной организацией
- (В) стандарт, принятый национальной организацией

31. Укажите правильное сочетание обозначений для национальных стандартов

Российской Федерации

- (А) ИСО, ИСО/МЭК, ГОСТ Р ИСО/МЭК
- (Б) ГОСТ, ГОСТ Р ИСО, ГОСТ МЭК
- (В) ГОСТ Р, ИСО, МЭК
- (Г) ГОСТ Р, ГОСТ Р ИСО, ГОСТ Р ИСО/МЭК

32. Укажите объекты стандартизации в соответствии с руководством ИСО/МЭК

2:2004

- (А) продукция, процессы и услуги

- (Б) продукция, технологии и услуги
- (В) продукция, процессы и технологии
- (Г) процессы, технологии и услуги

33. Укажите количество документов, разработанных Комиссией Кодекс Алиментариус

- (А) более 200
- (Б) более 300
- (В) более 400

34. Укажите количество времени, необходимое для разработки стандарта

- (А) 3-5 месяцев
- (Б) 1-2 года
- (В) 3-5 лет

35. Укажите «горизонтальные» регламенты

- (А) о безопасности пищевой продукции
- (Б) на молоко и молочную продукцию
- (В) на пищевую продукцию в части ее маркировки
- (Г) о безопасности мяса и мясопродуктов
- (Д) на минеральную воду

36. Укажите «вертикальные» регламенты

- (А) о безопасности пищевой продукции
- (Б) на пищевую продукцию в части ее маркировки
- (В) на масложировую продукцию
- (Г) о безопасности рыбы и рыбной продукции
- (Д) о безопасности мяса и мясопродуктов

37. Технические регламенты бывают

- (А) горизонтальные и вертикальные
- (Б) общие и специальные
- (В) универсальные и специфические

38. Стандарт ISO 22000 предназначен для проведения сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов организаций, участвующих в пищевой цепи.

- (А) Верно
- (Б) Неверно

39. Основные требования к системе ХАССП изложены в стандарте ИСО серии 22000

- (А) Верно
- (Б) Неверно

40. Горизонтальные технические регламенты распространяются на всю пищевую продукцию и устанавливают требования, общие для всей или большинства видов пищевой продукции.

- (А) Верно
- (Б) Неверно

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к зачету по дисциплине

Вопросы к зачету для оценки компетенции (ОПК-5, ПК-11):

Раздел 1. Законодательная база РФ в области пищевой безопасности

1. Структура закона РФ «О техническом регулировании».
2. Техническое регулирование.
3. Задачи, цели и принципы технического регулирования рынка.
4. Основные этапы разработки и утверждения национальных и международных стандартов.
5. Закон РФ «О защите прав потребителя».
6. Порядок проведения государственного контроля (надзора).
7. Законодательство в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
8. Документы по техническому регулированию.
9. Общая характеристика стандартов ИСО.
10. Федеральный закон РФ «О безопасности и качестве пищевых продуктов».
11. Технический регламент. Цели ТР.
12. Субъекты технического регулирования рынка.
13. Содержание технического регламента.
14. Принципы международной стандартизации.
15. 033/2013 Технический регламент ТС «О безопасности молока и молочной продукции»
16. 034/2013 Технический регламент ТС «О безопасности мяса и мясной продукции»
17. Национальные стандарты.
18. ТР ТС 05/2011 Технический регламент ТС «О безопасности упаковки».
19. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
20. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Раздел 2. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции

1. Международная стандартизация.
2. Технические условия на продукцию.
3. ИСО и МЭК.
4. Понятие международной и региональной стандартизации.
5. Организационная структура ИСО. Генеральная ассамблея.
6. Международные организации - МАГАТЭ, ЮНЕСКО, ВОЗ.
7. Официальные языки ИСО.
8. Контроль и надзор за соблюдением законодательства в пищевой промышленности.
9. Региональные организации - СЭН, СЕНЭЛЕК.
10. Роль ВТО в области стандартизации и внешнеэкономической деятельности.
11. Система менеджмент качества. Стандарты серии ИСО 9000.
12. Пищевая безопасность и система ХАССП (НАССР) на перерабатывающих предприятиях.
13. ИСО 22000 – «Стандарты менеджмента безопасности пищевой продукции».
14. ISO 22000:2005 (ГОСТ Р ИСО 22000-2007) - «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организации, участвующей в пищевой цепочке».
15. Принципы НАССР.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся

	демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы международного законодательства в пищевой промышленности»

Специальность: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения: очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 202 -202 учебном году на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № ___ от « ___ » _____ 202 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

М.В. Горбачева

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения