

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.11.2023 10:06:52
Уникальный программный код:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

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

«Информационное обеспечение продуктов питания животного происхождения»

направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки

Пищевая инженерия и технология продуктов здорового питания

уровень высшего образования



бакалавриат

форма обучения: очная

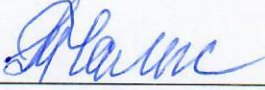
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- 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).

РАЗРАБОТЧИКИ:


к.б.н., доцент <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	Л.К. Земцова <hr/> <i>(ФИО)</i>
к.б.н., доцент <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	К.В. Есепенок <hr/> <i>(ФИО)</i>

РЕЦЕНЗЕНТ:

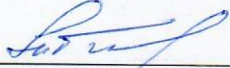
Профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», д.х.н. <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	Т.И. Чалых <hr/> <i>(ФИО)</i>
---	--	----------------------------------

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 <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Горбачева <hr/> <i>(ФИО)</i>
---	---	--------------------------------------

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

Председатель комиссии <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Горбачева <hr/> <i>(ФИО)</i>
---	---	--------------------------------------

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	С.А. Захарова <i>(ФИО)</i>
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.П. Жарова <i>(ФИО)</i>
Декан факультета биотехнологии и экологии <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Новиков <i>(ФИО)</i>
Директор библиотеки <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Москвитина <i>(ФИО)</i>

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:

- сформировать у обучающихся комплекс знаний и навыков, необходимых для квалифицированной разработки и ведения информационного обеспечения товародвижения.

Задачи дисциплины:

- изучение видов, форм, функции и средств товарной информации, а также требований, предъявляемых к ней; правовой базы информационного обеспечения; видов классификаторов, маркировки, товарно-сопроводительной документации; основ штрихового кодирования;

- приобретение практических навыков ведения информационного обеспечения с помощью методов и средств современных информационных технологий;

- формирование навыков умения распознавать информационные документы и анализировать информацию в товарно-сопроводительных документах и на маркировке; владения особенностями разработки локальных классификаторов, справочников торгового предприятия.

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-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-5.1 Знает основные правила и принципы информационной безопасности при работе с персональными данными; современные способы коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; нормы научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основы законодательной базы в вопросах регулирования авторского права	Знать: нормативно-правовую базу и требования, предъявляемые к информационному обеспечению товародвижения, виды, формы и средства товарной информации, основные виды документов и порядок их оформления; структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней; виды, функции, формы информационного обеспечения; основы разработки информационного обеспечения

		<p>ОПК-5.2 Умеет осуществлять поиск достоверной и актуальной информации, необходимой для профессиональной деятельности, используя современные информационные технологии</p>	<p>Уметь: анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; выявлять нарушения прав потребителей на информацию о товарах</p>
		<p>ОПК-5.3 Обладает практическими навыками по работе с современными средствами коммуникации и поиска информации</p>	<p>Владеть: поиском и использованием научно-технической информации, стандартами и другой технической документацией; современными методами сбора, хранения и обработки информации в профессиональной деятельности</p>
2.	<p>ПК-7 Способен оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ИД-1пк-7 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 на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знать: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>ИД-2пк-7 Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p>
		<p>ИД-3пк-7 Знает основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знать: основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>ИД-4пк-7 Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных</p>	<p>Уметь: использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>

		технологических линиях	
3.	<p>ПК-11 Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p>	<p>ИД-1пк-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 на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>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 на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>ИД-2пк-11 Умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Уметь: пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p>
		<p>ИД-3пк-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</p>	<p>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</p>
4.	<p>ПК-15 Способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИД-1пк-15 Знает технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать: виды, формы и средства товарной информации, основные требования к маркировке товаров, виды информационных знаков, основных товарно-сопроводительных документов</p>
		<p>ИД-2пк-15 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 на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Уметь: оценивать и подтверждать соответствие информации на маркировке требованиям действующих стандартов, а также оформлять товарно-сопроводительные документы</p>
		<p>ИД-3пк-15 Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Уметь: выявлять соответствия товарной информации требованиям национальных и международных нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов питания животного происхождения, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию</p>

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Информационное обеспечение продуктов питания животного происхождения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриат) и осваивается:

- по очной форме обучения в 6 семестре.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения	
		семестр	
		6	
Общий объем дисциплины	108	108	
Контактная работа:	64,65	64,65	
лекции	18	18	
занятия семинарского типа, в том числе:	36	36	
практические занятия, включая коллоквиумы	36	36	
лабораторные занятия	-	-	
другие виды контактной работы	10,65	10,65	
Самостоятельная работа обучающихся:	34,35	34,35	
изучение теоретического курса	20	20	
выполнение домашних заданий (подготовка доклада, сообщения)	10	10	
подготовка курсовой работы	-	-	
другие виды самостоятельной работы	4,35	4,35	
Промежуточная аттестация:	9	9	
зачет	-	-	
зачет с оценкой	-	-	
экзамен	9	9	
другие виды промежуточной аттестации	-	-	

6. 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.	Методологические основы информационного обеспечения продуктов питания животного происхождения	8	16	-	14,35	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-7.1, ПК-7.2, ПК-7.3, ПК-7.4, ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-15.1, ПК-15.2, ПК-15.3
2.	Введение информационного обеспечения с помощью методов и средств современных информационных технологий	10	20	-	20	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-7.1, ПК-7.2, ПК-7.3, ПК-7.4, ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-15.1, ПК-15.2, ПК-15.3

Итого:	18	36	-	34,35	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-7.1, ПК-7.2, ПК-7.3, ПК-7.4, ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-15.1, ПК-15.2, ПК-15.3
--------	----	----	---	-------	---

Содержание дисциплины по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.
			очно
1.	Методологические основы информационного обеспечения продуктов питания животного происхождения	Информационное обеспечение продуктов питания животного происхождения.	2
		Правовая база информационного обеспечения.	2
		Маркировка как средство товарной информации.	2
		Информационные знаки как неотъемлемая часть современной маркировки.	2
2.	Введение информационного обеспечения с помощью методов и средств современных информационных технологий	Штриховое кодирование.	2
		Информационные ресурсы. Характеристика нормативных документов как носителей товарной информации.	2
		Товарно-сопроводительные документы.	2
		Информационные процессы в коммерческой деятельности. Документация и технология ее подготовки. Внемашинное и внутримашинное информационное обеспечение торгового предприятия.	2
		Информационно-поисковые системы в торговле. Автоматизация документального оформления товарных операций. Информационные ресурсы национальных и международных сетей.	2

Занятия практического типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно
1.	Методологические основы информационного обеспечения продуктов питания животного происхождения	Товарная информация: виды и формы.	2
		Федеральные законы в области информационного обеспечения.	2
		Общероссийские классификаторы продукции. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности.	4
		Средства товарной информации. Идентификация и анализ различных видов маркировки.	4
		Информационные знаки: понятие, назначение, классификация на группы и подгруппы.	4
2.	Введение информационного обеспечения с помощью методов и средств	Штриховое кодирование: история освоения, назначение.	4
		Товарно-сопроводительные документы, их функции и характеристика.	2
		Интернет-технологии в пищевой промышленности.	6

	современных информационных технологий	Свободное программное обеспечение в пищевой промышленности.	4
		Базы данных и деловые презентации в управлении научными исследованиями.	4

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
				очно
1.	Методологические основы информационного обеспечения продуктов питания животного происхождения	Информационное обеспечение продуктов питания животного происхождения как учебная дисциплина.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме.	2
		Федеральные законы в области информационного обеспечения.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме.	2
		Правовая база использования товарных знаков.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме.	2
		Правила оформления эксплуатационных документов при реализации технически сложных товаров.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме.	2
		Требования к товарной информации, установленные в «Правилах продажи отдельных видов товаров».	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме.	2
		Производственная маркировки.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме.	2
		Разновидности знаков соответствия и знаков качества.	Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка к коллоквиуму.	2,35
2.	Введение информационного обеспечения с помощью методов и средств современных информационных технологий	Особенности маркировки продовольственных товаров: стандарты, устанавливающие требования к информации; общие и специфические требования для товаров однородных и разнородных групп.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	4
		Информационно-поисковые системы.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	6
		Понятие информационного обеспечения как части АИС. Автоматизированное рабочее место (АРМ).	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle).	4

			Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Подготовка доклада, сообщения.	
		Централизованные и распределенные базы данных. Сетевая, иерархическая, реляционная модели данных.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка к коллоквиуму.	6

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Николаева, М. А. Товарная информация: Учебник / М.А. Николаева, Л.В.Карташова - Москва : Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - ISBN 978-5-91768-650-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/938033> (дата обращения: 08.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. 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: 08.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

3. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21305. - ISBN 978-5-16-012085-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211767> (дата обращения: 08.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Волынский, А. Ф. Юридическая защита прав и законных интересов потребителей товаров и услуг: особенности современной парадигмы: Учеб.-практ. пос. / А.Ф.Волынский, В.А.Прорвич - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-91768-473-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1007471> (дата обращения: 08.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430222> (дата обращения: 08.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

3. Горбачева, М. В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения : учеб. пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/ 10.12737/703](http://www.dx.doi.org/10.12737/703). - ISBN 978-5-16-006173-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/915096> (дата обращения: 08.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

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	http://www.fao.org/home/ru	Свободный доступ

	сельскохозяйственной организации (ФАО)		
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	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:

Отсутствует

8. 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/

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Информационное обеспечение продуктов питания животного происхождения» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины.

10. 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, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	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

«Информационное обеспечение продуктов питания животного происхождения»

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. Доклад, сообщение
3. Коллоквиум
4. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в формах:

1. Экзамен

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-1			
<p>Знать: нормативно-правовую базу и требования, предъявляемые к информационному обеспечению продуктов питания животного происхождения, виды, формы и средства товарной информации, основные виды документов и порядок их оформления; структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней; виды, функции, формы информационного обеспечения; основы разработки информационного обеспечения</p>	<p>Глубокие знания нормативно-правовой базы и требований, предъявляемые к информационному обеспечению товародвижения продуктов питания животного происхождения, видов, форм и средств товарной информации, основных видов документов и порядок их оформления; структур, назначения и правил маркировки товаров; требований к ней; видов, функций, форм информационного обеспечения; основ разработки информационного обеспечения</p>	Отлично	Высокий
	<p>Не существенные ошибки в знаниях нормативно-правовой базы и требований, предъявляемых к информационному обеспечению товародвижения продуктов питания животного происхождения, о видах, формах и средств товарной информации, основных видов документов и порядок их оформления; структурах, назначении и правил маркировки товаров; требованиях к ней; видах, функциях, формах информационного обеспечения; основах разработки информационного обеспечения</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные представления о нормативно-правовой базе и требований, предъявляемых к информационному обеспечению товародвижения продуктов питания животного происхождения, о видах, формах и средствах товарной информации, основных видах документов и порядок их оформления; структурах, назначении и правилах маркировки товаров; требованиях к ней; видах, функциях, формах информационного обеспечения; основах разработки информационного обеспечения</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Отсутствие знаний нормативно-правовой базы и требований, предъявляемые к информационному обеспечению товародвижения продуктов питания животного происхождения, о видах, формах и средств товарной информации, основных видов документов и порядок их оформления; структурах, назначении и правил маркировки</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

	товаров; требованиях к ней; видах, функциях, формах информационного обеспечения; основах разработки информационного обеспечения		
Уметь: анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; выявлять нарушения прав потребителей на информацию о товарах	Уметь в полном объеме анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; выявлять нарушения прав потребителей на информацию о товарах	Отлично	Высокий
	Уметь анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; выявлять нарушения прав потребителей на информацию о товарах	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; выявлять нарушения прав потребителей на информацию о товарах	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами; выявлять нарушения прав потребителей на информацию о товарах	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: поиском и использованием научно-технической информации, стандартами и другой технической документации; современными методами сбора, хранения и обработки информации в профессиональной деятельности	Полное овладение поиском и использованием научно-технической информации, стандартами и другой технической документации; современными методами сбора, хранения и обработки информации в профессиональной деятельности	Отлично	Высокий
	Владение поиском и использованием научно-технической информации, стандартами и другой технической документации; современными методами сбора, хранения и обработки информации в профессиональной деятельности	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение поиском и использованием научно-технической информации, стандартами и другой технической документации; современными методами сбора, хранения и обработки информации в профессиональной деятельности	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыков владения поиском и использованием научно-технической информации, стандартами и другой технической документации; современными методами сбора, хранения и обработки информации в профессиональной деятельности	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-7			
Знать: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Глубокие знания методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о методах и средствах сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Удовлетворительно	Пороговый

	Отсутствие знаний методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Глубокие знания состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать: основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Глубокие знания основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления об основных методах и приемах обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения,	Уметь в полном объеме использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов	Отлично	Высокий

накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		
	Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	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 процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Глубокие знания методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Хорошо	Повышенный
	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 на автоматизированных технологических линиях	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения 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	Уметь в полном объеме пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Отлично	Высокий
	Уметь пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке	Удовлетворительно	Пороговый

происхождения	данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения		
	Неумение 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	Уметь в полном объеме 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	Отлично	Высокий
	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	Хорошо	Повышенный
	Уметь 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	Удовлетворительно	Пороговый
	Неумение 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	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-15			
Знать: виды, формы и средства товарной информации, основные требования к маркировке товаров, виды информационных знаков, основных товарно-сопроводительных документов	Глубокие знания о видах, формах и средствах товарной информации, основных требованиях к маркировке товаров, видах информационных знаков, основных товарно-сопроводительных документах	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки о видах, формах и средствах товарной информации, основных требованиях к маркировке товаров, видах информационных знаков, основных товарно-сопроводительных документов	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о видах, формах и средствах товарной информации, основных требованиях к маркировке товаров, видах информационных знаков, основных товарно-сопроводительных документах	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о видах, формах и средствах товарной информации, основных требованиях к маркировке товаров, видах информационных знаков, основных товарно-сопроводительных документов	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: оценивать и подтверждать соответствие информации на маркировке требованиям действующих стандартов, а также оформлять товарно-	Уметь в полном объеме оценивать и подтверждать соответствие информации на маркировке требованиям действующих стандартов, а также оформлять товарно-сопроводительные документы	Отлично	Высокий
	Уметь оценивать и подтверждать соответствие информации на маркировке требованиям действующих стандартов, а также оформлять товарно-сопроводительные документы	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично оценивать и подтверждать	Удовлетворительно	Пороговый

сопроводительные документы	соответствие информации на маркировке требованиям действующих стандартов, а также оформлять товарно-сопроводительные документы		
	Не умение оценивать и подтверждать соответствие информации на маркировке требованиям действующих стандартов, а также оформлять товарно-сопроводительные документы	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: выявлять соответствия товарной информации требованиям национальных и международных нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов питания животного происхождения, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию	Уметь в полном объеме выявлять соответствия товарной информации требованиям национальных и международных нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов питания животного происхождения, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию	Отлично	Высокий
	Уметь выявлять соответствия товарной информации требованиям национальных и международных нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов питания животного происхождения, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично выявлять соответствия товарной информации требованиям национальных и международных нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов питания животного происхождения, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение выявлять соответствия товарной информации требованиям национальных и международных нормативных и технических документов, устанавливающих требования к безопасности и качеству продуктов питания животного происхождения, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Методологические основы информационного обеспечения продуктов питания животного происхождения	1. Опрос 2. Доклад, сообщение 3. Коллоквиум 4. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тем докладов, сообщений 3. Банк вопросов к коллоквиуму 4. Банк тестовых заданий	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-7.1, ПК-7.2, ПК-7.3, ПК-7.4, ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-15.1, ПК-15.2, ПК-15.3
2.	Введение информационного обеспечения с помощью методов и средств современных информационных технологий	1. Опрос 2. Доклад, сообщение 3. Коллоквиум 4. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тем докладов, сообщений 3. Банк вопросов к коллоквиуму 4. Банк тестовых заданий	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ПК-7.1, ПК-7.2, ПК-7.3, ПК-7.4, ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-15.1, ПК-15.2, ПК-15.3

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- экзамен проводится: в 6 семестре 3 курса.

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 – 20 шт. (Приложение 1);
- комплект тем для докладов, сообщений - 10 шт. (Приложение 2);
- комплект вопросов для коллоквиума по дисциплине – 20 шт. (Приложение 3);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 10 шт. (Приложение 4).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к экзамену по дисциплине – 20 шт. (Приложение 5).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине

Примерный перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК-1, ПК-7, ПК-11, ПК-15):

Раздел 1. Методологические основы информационного обеспечения продуктов питания животного происхождения

1. Сформулируйте понятия: информация, информационное обеспечение, информационные ресурсы, документ, нормативные и технические документы.
2. В каких законах РФ определены права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах? Какая предусматривается ответственность за ненадлежащую информацию?
3. Законодательное и нормативное обеспечение права потребителя на информацию о товарах.
4. Правовая база информационного обеспечения продуктов питания животного происхождения.
5. Приведите пример стандартов, устанавливающих требования к информации; общие и специфические требования для товаров однородных и разнородных групп.
6. Основные положения Федерального закона «Об информации, информационных технологиях и о защите информации», регламентирующие требования к информации и устанавливающие меры по ее защите.
7. Средства товарной информации: классификация и назначение.
8. Требования к маркировке товаров за рубежом.
9. Функции товарной информации.
10. Определение торговой маркировки.

Раздел 2. Введение информационного обеспечения с помощью методов и средств современных информационных технологий

1. Товарно-сопроводительные документы (ТСД): понятие, классификация и назначение.
2. Классификация информационных технологий.
3. Структура внутримашинного информационного обеспечения.
4. Понятие информационных ресурсов, их назначение и краткая характеристика.
5. Информационные ресурсы
6. Государственные информационные системы.
7. Государственное регулирование в сфере применения информационных технологий.
8. Порядок ограничения доступа к информации, распространяемой с нарушением закона.
9. Технология нанесения и считывания штрих-кодов: основные критерии.
10. Современные средства автоматической идентификации товаров.

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 тем для докладов, сообщений по дисциплинеПримерный перечень тем для оценки компетенции (ОПК-1, ПК-7, ПК-11, ПК-15):

1. Описательная статистика как инструмент цифровой обработки производственной информации.
2. Моделирование штрихового кода. Создание собственного макета штрихового кода на миллиметровой бумаге.
3. Применение информационно-поисковых систем в сфере производства продуктов питания животного происхождения.
4. Файловая организация массивов информации. Базы данных. Этапы создания базы данных.
5. Применение свободного программного обеспечения при создании электронных документов.
6. Применение информационных технологий для аналитической обработки данных.
7. Информационный обмен с базами данных предприятия.
8. Описательная статистика как инструмент цифровой обработки производственной информации.
9. Тенденции использования компьютерных технологий в пищевой промышленности.
10. Научное прогнозирование в системе аналитического исследования бизнес-процессов.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при выполнении и защиты докладов, сообщений

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все требования к написанию и защите: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
хорошо	основные требования к групповому проекту и их защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
удовлетворительно	имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
неудовлетворительно	тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы

Комплект вопросов к коллоквиуму по дисциплине

Примерные вопросы к коллоквиуму для оценки компетенции (ОПК-1, ПК-7, ПК-11, ПК-15):

Раздел 1. Методологические основы информационного обеспечения продуктов питания животного происхождения

1. Правовая база: федеральные законы в области информационного обеспечения продуктов питания животного происхождения; нормы, устанавливаемые ими.
2. Права и ответственность продавцов по вопросам товарной информации.
3. Права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах.
4. Федеральные законы, постановления правительства, технические регламенты и другие нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации
5. Признаки недостоверной информации: искажение, умышленная неполнота (умалчивание), введение потребителя в заблуждение.
6. Характеристика нормативных и технических документов как носителей товарной информации.
7. Классификация и назначение товарно-сопроводительных документов.
8. Эксплуатационные документы: назначение, разновидности, требования к информации.
9. Роль рекламы в обеспечении товарной информации. Требования, предъявляемые к рекламе.
10. Ключевые понятия: информация, информационное обеспечение, информационные ресурсы, документ, нормативные и технические документы.

Раздел 2. Введение информационного обеспечения с помощью методов и средств современных информационных технологий

1. Понятие информационной системы (ИС) Понятие информационного обеспечения (ИО)
2. Основные типы информационных систем.
3. Жизненный цикл информационной системы.
4. Понятие и содержание информационного обеспечения.
5. Системы управления базами данных.
6. Понятие автоматизированного рабочего места (АРМ). Состав АРМ.
7. Структура и содержание внутримашинного информационного обеспечения.
8. Современные торгово-складские программы. Их классификация и основные характеристики. Выбор торговых программ для предприятия, предъявляемые к ним требования.
9. Информационно-поисковые системы и их классификация. Применение информационно-поисковых систем в торговле.
10. Понятие сетевых информационных технологий и их классификация. Электронный обмен данными.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении коллоквиума

Отметка	Критерии оценивания
отлично	глубокое и прочное усвоение программного материала; полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы
хорошо	знание программного материала; грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос; правильное применение теоретических знаний
удовлетворительно	при ответе допускаются неточности, не достаточно правильные формулировки; нарушение последовательности в изложении программного материала
неудовлетворительно	не знание программного материала; при ответе возникают ошибки

Комплект тестовых заданий по дисциплине

Тестовые задания для оценки компетенции (ОПК-1, ПК-7, ПК-11, ПК-15):

1. Предметом изучения дисциплины «Информационное обеспечение продуктов питания животного происхождения» является:

- (А) товар;
- (Б) информационные технологии;
- (В) товарная информация;
- (Г) информатика.

2. Федеральный закон «Об информации, информатизации и защите информации» регулирует отношения, возникающие при:

- (А) продаже отдельных видов товаров;
- (Б) возникновении отношений, возникающих в процессе производства, размещения и распространения рекламы на рынках товаров, работ, услуг Российской Федерации,
- (В) установлении права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах;
- (Г) формировании и использовании информационных ресурсов на основе создания, сбора, обработки, накопления, хранения, поиска, распространения и предоставления потребителю документированной информации.

3. Права потребителя в случае предоставления ему неполной (недостовой, недостаточно полной) информации:

- (А) потребовать обмен товара;
- (Б) потребовать возмещения убытков, расторгнуть заключение договора и потребовать возврата уплаченной суммы;
- (В) потребовать возмещение причиненного ущерба;
- (Г) потребовать возмещение причиненного ущерба и обмен товара.

4. *Верно ли утверждение ...*

Информация — это совокупность конкретных технических и программных средств, а также приемов работы, с помощью которых выполняются разнообразные операции по обработке информации во всех сферах человеческой деятельности, в том числе и товарной

Выберите один ответ:

- (А) Верно
- (Б) Неверно

5. Федеральный закон дает следующие трактовки ряду понятий в области информационного обеспечения:

сведения о лицах, предметах, фактах, событиях, явлениях и процессах независимо от формы их представления; это определение несколько отличается от данного на первой лекции

Информационная система

Информатизация

процессы сбора, обработки, накопления, хранения, поиска и распространения информация

Информация

Излишняя информация

организационный социально-экономический и научно-технический процесс создания оптимальных условий для удовлетворения информационных потребностей и реализации прав граждан, органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций, общественных объединений на основе формирования и использования информационных ресурсов

Символическая информация

Информационные процессы

6. Верно ли утверждение ...

К эко-знакам I группы относятся: знаки, имеющие транснациональный характер

Выберите один ответ:

(А) Верно

(Б) Неверно

7. Маркировка — это:

(А) текст;

(Б) условное обозначение;

(В) текст, условное обозначение;

(Г) текст, условное обозначение или рисунок.

8. Манипуляционные знаки, как правило, наносят на:

(А) транспортную тару груза;

(Б) транспортные средства;

(В) товарно-сопроводительные документы;

(Г) потребительские товары

9. Если товарный знак имеет символ © или ®, то это:

(А) фирменное имя;

(Б) торговый знак;

(В) фирменный знак;

(Г) престижный знак.

10. Если на товаре стоит знак Е 125, то это:

(А) товарный знак;

(Б) эксплуатационный знак;

(В) компонентный знак;

(Г) национальный знак соответствия.

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 экзамену по дисциплине

Примерные вопросы к экзамену для оценки компетенции (ОПК-1, ПК-7, ПК-11, ПК-15):

Раздел 1. Методологические основы информационного обеспечения продуктов питания животного происхождения

1. Информационное обеспечение продуктов питания животного происхождения как учебная дисциплина: определение, цель и задачи, междисциплинарные связи, предмет, объект и субъект.
2. Основные понятия дисциплины: информация, информатика, информационная технология, товарная информация.
3. Законодательное и нормативное обеспечение права потребителя на информацию о товарах.
4. Характеристика нормативных документов как носителей товарной информации.
5. Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации.
6. Маркировка как средство товарной информации: определение, функции, требования и структура.
7. Торговая маркировка: определение, назначение и виды.
8. Характеристика Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Российской Федерации.
9. Роль рекламы в обеспечении товарной информации. Требования, предъявляемые к рекламе.
10. Признаки недостоверной информации: искажение, умышленная неполнота (умалчивание), введение потребителя в заблуждение.

Раздел 2. Введение информационного обеспечения с помощью методов и средств современных информационных технологий

1. Основные типы информационных систем.
2. Жизненный цикл информационной системы.
3. Транспортная маркировка. Содержание маркировки, правила и место нанесения маркировки. Требования, предъявляемые к маркировке, в зависимости от используемого транспорта.
4. Классификация носителей информации. Способы нанесения информации и требования к ним.
5. Производственная и торговая маркировка продовольственных товаров.
6. Системы управления базами данных.
7. Понятие информационной системы (ИС) Понятие информационного обеспечения (ИО). Виды обеспечения ИС.
8. Информационные технологии, их классификация.
9. Автоматизация документального оформления товарных операций. Учет закупок, продажи и запасов товаров.
10. Структура и содержание внутримашинного информационного обеспечения.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении экзамена

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

«Информационное обеспечение продуктов питания животного происхождения»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения: очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № ___ от « ___ » _____ 2023 г.

Заведующий кафедрой

М.В. Горбачева

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения
Титульный лист	Наименование кафедры, факультета, год
Лист согласования	Наименование кафедры, факультета, ФИО должностных лиц
Лист внесения изменений	Наименование кафедры, год
Пункт 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение	Актуализация перечня основной и дополнительной литературы
Титульный лист ФОС	Наименование кафедры, год