

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 20.02.2021 22:51:44  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f788f913a1351fae

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»  
Декан технологического факультета,  
к.с.-х.н., доцент  
Н.С. Трубчанинова  
« 4 » 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине «**ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ В ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**»

Направление подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного  
происхождения»  
направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов  
Квалификация – «магистр»

**Майский, 2019**

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС) по направлению подготовки 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения», утвержденного и введенного в действие приказом Министерства образования и науки РФ № 1487 от 21.11.2014г.;
- приказа Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (направленность (профиль) Технология мясных и молочный продуктов)

Составитель(и): к. т. н., доцент Шевченко Н.П.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения

«В» 06 2019 г., протокол № 16

Зав. кафедрой  Шевченко Н.П.  
подпись Ф.И.О.

Одобрена методической комиссией технологического факультета  
«В» 06 2019 г., протокол № 5-19

Председатель методической комиссии  
факультета  Ордина Н.Б.

## **I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Цель изучения дисциплины:** является изучение фонда нормативных документов по техническому регулированию в Российской Федерации, правового режима сертификации сырья животного происхождения, мясных и молочных продуктов с целью организации порядка и правил выполнения подтверждения соответствия, а также санитарных правил и норм, предназначенных для контроля и поддержания требуемого уровня качества выпускаемой продукции. Целью изучения дисциплины является также осознание магистрами роли и места технического реагирования в повышении уровня качества продукции, обеспечении ее безопасности и формировании знаний, умений и навыков в области практического технического регулирования.

### **Задачи:**

- обоснование необходимости изучения и широкого использования знаний дисциплины в практической деятельности магистра по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленности (профиля) Технология мясных и молочных продуктов;
- приобретение знаний в области правил и норм по техническому регулированию в области переработки мяса и молока;
- приобретение практических навыков по разработке технических документов в пищевой промышленности и оформлению сопроводительных документов по подтверждению соответствия продуктов питания животного происхождения.

## **II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)**

### **2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина**

Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом относится к дисциплинам вариативной части (Б1.В.06) обязательных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

### **2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП**

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	Современные проблемы отрасли
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>знать:</b> законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по техническому регулированию в пищевой промышленности; <ul style="list-style-type: none"><li>– систему государственного надзора и контроля, межведомственного и ведомственного контроля за качеством продукции, стандартами, техническими регламентами и единством измерений;</li><li>– организацию и технологию стандартизации и сертификации продукции, правила проведения контроля, испытаний и</li></ul>

	<p>приемки продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– порядок разработки, утверждения и внедрения технических регламентов, стандартов, технических условий и другой нормативной и технической документации;</li> <li>– процедуры проведения сертификации продукции, услуг и систем качества.</li> </ul> <p><b>уметь:</b> осуществлять работы в области стандартизации пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять нормативную и техническую документацию на продукцию и технологические процессы, а также на методы контроля;</li> <li>– контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и метрологического обеспечения продукции и технологических процессов;</li> <li>– осуществлять процедуры по подготовке продукции и системы качества к подтверждению соответствия (сертификации).</li> </ul> <p><b>владеть:</b> навыком применения знаний в области стандартизации и сертификации сырья и пищевых продуктов, необходимых для контроля качества сырья и продукции, нормативному обеспечению разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации и сертификации продукции и процессов, проведения нормативной и идентификационной экспертиз.</p>
--	---

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<b>ОПК-4</b>	способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии	<p><b>Знать:</b> правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям</p> <p><b>Владеть:</b> навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения</p>
<b>ПК-13</b>	готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	<p><b>Знать:</b> современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов</p> <p><b>Уметь:</b> адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов</p> <p><b>Владеть:</b> современными версиями систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов</p>

**IV. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ,  
ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ**

**4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения**

Вид работы	Объем учебной работы, час	
	очная	заочная
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)		
<b>Семестр (курс) изучения дисциплины</b>	<b>2 семестр</b>	<b>1 курс</b>
<b>Общая трудоемкость, всего, час</b>	144	144
<b>зачетные единицы</b>	4	4
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	<b>28</b>	<b>12</b>
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>28</b>	<b>12</b>
В том числе:		
Лекции	10	6
Лабораторные занятия	-	-
Практические занятия	18	6
<b>Внеаудиторная работа (всего)</b>	<b>30</b>	<b>18</b>
В том числе:		
Контроль самостоятельной работы	.*	-
Консультации согласно графику кафедры (1ч в неделю)	18	6
Консультирование и прием защиты курсового проекта	2	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
В том числе:		
Зачет	-	-
Экзамен (1 группа)	8	8
Консультация предэкзаменационная (1 группа)	2	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>86</b>	<b>114</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>86</b>	<b>114</b>
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (от 20 до 60% от объема лекций)	6	4
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (от 20 до 60% от объема лаб.-практ. занятий)	10	4
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	18	44
Выполнение курсового проекта	26	26
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий: подготовка реферата, доклада, презентации	10	20
Подготовка к экзамену	16	16

Примечание: \*осуществляется на аудиторных занятиях

#### 4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр.атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр.атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Введение</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	-	-	-	<b>2</b>	-	-		<b>2</b>
<b>Модуль №1 «Техническое регулирование»</b>	<b>33</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>27,5</b>	<b>2,5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>18</b>
1. Техническое регулирование. Федеральный Закон «О техническом регулировании»	5	1	-	Консультации	4	10,5	0,5	-	Консультации	10
2. Стандартизация	16	2	8		6	14	2	4		8
Итоговое занятие по модулю 1	3	-	1		2	-	-	-		-
<b>Консультации</b>	9	-		9	-	3	-	-	3	-
<b>Модуль №2 «Подтверждение соответствия»</b>	<b>46,5</b>	<b>6,5</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>22</b>	<b>36,5</b>	<b>3,5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>28</b>
3. Санитарные правила и нормативы	9	1	-	Консультации	8	10,5	0,5	-	Консультации	10
4. Сертификация	25,5	5,5	8		12	23	3	2		18
Итоговое занятие по модулю 2	3	-	1		2	-	-	-		-
<b>Консультации</b>	9	-	-	9	-	3	-	-	3	-
<b>Контроль самостоятельной работы</b>	<b>2</b>	-	-	<b>2</b>	-	<b>2</b>	-	-	<b>2</b>	-
Подготовка индивидуальных заданий	<b>10</b>	-	-	-	<b>10</b>	<b>20</b>	-	-	-	<b>20</b>
<b>Выполнение курсового проекта</b>	<b>26</b>	-	-	-	<b>26</b>	-	-	-	-	<b>26</b>
<b>Экзамен</b>	<b>26</b>	-	-	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>26</b>	-	-	<b>10</b>	<b>16</b>

### 4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Введение	0,5	0,5	-	-	-	2	-	-		2
Предмет, цель и задачи дисциплины, ее роль в повышении качества продукции и конкурентоспособности на внешнем и внутреннем рынке. Основные принципы формирования и управления качеством продукции	0,5	0,5	-	-	-	2	-	-		2
<b>Модуль №1 «Техническое регулирование»</b>	<b>33</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>27,5</b>	<b>2,5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>18</b>
1. Техническое регулирование. Федеральный Закон «О техническом регулировании»	5	1	-	3	4	10,5	0,5	-	1	10
1.1 Назначение Закона «О техническом регулировании», основные понятия, принципы технического регулирования	2,5	0,5	-	Консультации	2	4	-	-	Консультации	4
1.2 Технические регламенты: цель принятия регламентов, содержание и применение регламентов. Виды технических регламентов. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены регламентов. Изменение фонда нормативных документов в связи с принятием Закона «О техническом регулировании»	2,5	0,5	-		2	6,5	0,5	-		6
Консультации	3	-	-	3	-	1	-	-	1	-
2. Стандартизация	16	2	8	6	6	14	2	4	2	8
2.1 Фонд нормативных документов, мясной и молочной промышленности. Стандарты на продукцию - классификация показателей качества, включенных в стандарт. Структура межгосударственных, национальных и отраслевых стандартов на продукцию мясной и молочной промышленности, содержание основных разделов стандартов.	2	0,5	-	Консультации	1,5	2,5	0,5	-	Консультации	2

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабор.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лабор.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2.2 Фонд нормативных документов, мясной и молочной промышленности. Стандарты на методы анализа. Содержание и структура документа. Основные правила выполнения органолептического анализа. Методы органолептического анализа, порядок обработки результатов органолептического анализа. Метрические шкалы, применяемые в мясной и молочной промышленности. Комплексная оценка качества продукции	2	0,5	-		1,5	2,5	0,5	-		2
2.3 Технические документы Технические условия (ТУ): нормативный документ, регламентирующий правила разработки ТУ. Утверждение и регистрация, правила обращения и использования ТУ. Каталожный лист на продукцию. Технологические инструкции (ТИ): назначение документов, классификация, содержание, перечень действующих ТИ. Рецептуры, приказы, нормы.	10	0,5	8		1,5	6,5	0,5	4		2
2.4 Государственный контроль и надзор за соблюдением требований, установленных в документах. Информационное обеспечение состояния нормативной базы. Пользователи документов. Информационное обеспечение состояния нормативной базы.	2	0,5	-		1,5	2,5	0,5	-		2
Консультации	6	-	-	6	-	2	-	-	2	-
Итоговое занятие по модулю 1	3	-	1	-	2	-	-	-	-	-
<b>Модуль №2 «Подтверждение соответствия»</b>	<b>46,5</b>	<b>6,5</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>22</b>	<b>36,5</b>	<b>3,5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>28</b>
3. Санитарные правила и нормативы	9	1	-	3	8	10,5	0,5	-	1	10
3.1 Назначение документов. Содержание документов, наиболее часто применяемых в практической деятельности по стандар-	9	1	-	3	8	10,5	0,5	-	1	10



Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
тизации и сертификации										
Консультации	3	-	-	3	-	1	-	-	1	-
4. Сертификация	25,5	5,5	8	6	12	23	3	2	2	18
4.1 Общие понятия сертификации (подтверждения соответствия). Правовая основа и нормативная база сертификации пищевой продукции, в том числе мясной и молочной	2,5	0,5	-		2	3,5	0,5	-		3
4.2 Формы сертификации Обязательная сертификация продукции, формы ее проведения. Добровольная сертификация. Назначение добровольной сертификации, преимущества добровольной сертификации	2,5	0,5	-		2	3,5	0,5	-		3
4.3 Правила сертификации мяса, молока и мясных, молочных продуктов Перечень продукции мясной, молочной промышленности, подлежащей обязательной сертификации и декларированию о соответствии. Схемы сертификации. Порядок проведения сертификации мяса, молока и мясных и молочных продуктов: основные этапы и их назначение и порядок проведения; показатели идентификации мяса, молока и мясных, молочных продуктов; показатели безопасности, нормативные значения показателей. Перечень документов, принимаемых в расчет при выдаче сертификата, оформление сертификата соответствия и правила регистрации, срок действия сертификата. Лицензия на маркировку продукции знаком соответствия и знаком обращения на рынке. Инспекционный контроль за качеством сертифицированной продукции. Составление планов сертификации	14,5	2,5	8	Консультации	4	9	1	2	Консультации	6

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабор.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лабор.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
конкретной продукции. Декларация о соответствии.										
4.4 Сертификация производства и систем качества Последовательность и назначение основных этапов, ответственные исполнители. Состав документов, принимаемых в расчет при сертификации производства. Оформление результатов сертификации. Сертификация систем качества	2,5	0,5	-		2	3,5	0,5	-		3
4.5 Добровольная сертификация Добровольная сертификация продукции. Добровольная сертификация систем качества, применяемых в мясной и молочной промышленности. Система сертификации, основанная на принципах ХАССП: основные этапы и порядок их разработки. Нормативная база системы сертификации по принципу ХАССП. Международные стандарты ИСО серии 9000 и 22000 на системы качества	3,5	1,5	-		2	3,5	0,5	-		3
Консультации	6	-	-	6	-	2	-	-	2	-
Итоговое занятие по модулю 2	3	-	1	-	2	-	-	-	-	-
<b>Контроль самостоятельной работы</b>	<b>2</b>	-	-	<b>2</b>	-	<b>2</b>	-	-	<b>2</b>	-
Подготовка индивидуальных заданий	<b>10</b>	-	-	-	<b>10</b>	<b>20</b>	-	-	-	<b>20</b>
<b>Выполнение курсового проекта</b>	<b>26</b>	-	-	-	<b>26</b>	-	-	-	-	<b>26</b>
<b>Экзамен</b>	<b>26</b>	-	-	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>26</b>	-	-	<b>10</b>	<b>16</b>

**V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (дневная форма обучения)**

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лаб.-практ.зая	Внеаудиторн. раб. и промежут. аттест.	Самост. работа			
<b>Всего по дисциплине</b>		ОПК-4	<b>144</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>88</b>	<b>Экзамен</b>	<b>51</b>	<b>100</b>
<i>I. Рубежный рейтинг</i>		ПК-13						Сумма баллов за модули	<b>31</b>	<b>60</b>
<b>Введение</b>			<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	-	-	-		-	-
<b>Модуль №1 «Техническое регулирование»</b>		ОПК-4 ПК-13	<b>33</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>12</b>		<b>15</b>	<b>30</b>
1	Техническое регулирование. Федеральный Закон «О техническом регулировании».		5	1	-	Консультации	4	Устный опрос	5	10
2	Стандартизация		16	2	8		6	Устный опрос	5	10
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1			3	-	1		2	Тестирование, устный опрос	5	10
<b>Модуль №2 «Подтверждение соответствия»</b>		ОПК-4 ПК-13	<b>46,5</b>	<b>6,5</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>22</b>		<b>16</b>	<b>30</b>
3	Санитарные правила и нормы		9	1	-	Консультации	8	Устный опрос	5	10
4	Сертификация		25,5	5,5	8		12	Устный опрос	5	10
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			3	-	1		2	Тестирование	6	10
<i>II. Творческий рейтинг</i>			<b>10</b>	-	-	-	<b>10</b>		<b>2</b>	<b>5</b>
<i>III. Рейтинг личностных качеств</i>									<b>3</b>	<b>10</b>
<i>IV . Рейтинг сформированности прикладных практических требований</i>									+	+
<i>V. Промежуточная аттестация</i>			<b>26</b>	-	-	<b>10</b>	<b>16</b>	<i>экзамен</i>	<b>15</b>	<b>25</b>

**5.2. Оценка знаний студента**

**5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний**

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно Положению о балльно-

рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ Белгородского ГАУ.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	68-85 баллов	86-100 баллов

### 5.2.3. Критерии оценки знаний студента на экзамене

На экзамене студент отвечает в письменной форме на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса и задача).

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-

программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### **5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 2, 3).**

## **VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **6.1. Основная учебная литература**

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник [по направлению подготовки бакалавров 260200 "Продукты питания животного происхождения" для профилей подготовки: "Технология молока и молочных продуктов", "Технология мяса и мясных продуктов", "Технология рыбы и рыбных продуктов"] / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 592 с.

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / О.А. Леонов, В.В. Карпузов, Н.Ж. Шкаруба, Н.Е. Кисенков; под ред. О.А. Леонова. - М.: КолосС, 2009. - 568 с.

2. Чижикова, Т. В. Стандартизация, сертификация и метрология. Основы взаимозаменяемости: учебник / Т. В. Чижикова. - М.: КолосС, 2003. - 240 с.

### 6.2.1. Периодические издания

1. Качество. Инновации. Образование. <http://www.quality-journal.ru/>
2. Менеджмент качества. <http://www.grebennikoff.ru/product/35>
3. Методы менеджмента качества. <http://www.stq.ru/mmq/>
4. Стандарты и качество. <http://www.stq.ru/stq/archive.php>
5. Управление качеством. <http://panor.ru/journals/uprkach/archive/>

### 6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

#### 6.3.1 Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Лабораторно-практические занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.
Самостоятельная работа	Знакомство с электронной базой данных кафедры морфологии и физиологии, основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.
Подготовка к экзамену/зачету	При подготовке к экзамену/зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной научной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий.

Самостоятельное изучение теоретического материала

Теоретический материал по тем темам, которые вынесены на самостоятельное изучение, обучающийся прорабатывает в соответствии с вопросами для подготовки к экзамену. К началу сессии обучающийся готовит к аудиторной работе с преподавателем список вопросов, которые не удалось разобрать самостоятельно в межсессионный период.

Выполнение домашних тестовых и иных индивидуальных заданий

Для закрепления теоретического материала обучающиеся по каждой пройденной теме выполняют индивидуальные задания. Выполнение индивидуальных заданий призвано обратить внимание на наиболее сложные, ключевые и дискуссионные аспекты изучаемой темы, помочь систематизировать и лучше усвоить пройденный материал.

Индивидуальные задания содержат также тесты, которые могут быть использованы как для проверки знаний обучающихся преподавателем в ходе проведения промежуточной аттестации на занятиях, а также для самопроверки знаний обучающимися. Разработан необходимый набор тестовых заданий, в которых сконцентрирована значительная учебная информация, имеющая немаловажное познавательное значение. Тестирование позволяет преподавателю не только оценить успеваемость обучающихся на любом этапе их обучения, но и оказать помощь самим студентам в изучении курса. При проведении самотестирования обучающиеся могут выявить тот круг вопросов, который усвоили слабо, и в дальнейшем обратиться на них особое внимание.

Контроль самостоятельной работы обучающихся по выполнению тестовых и иных домашних заданий осуществляется преподавателем с помощью выборочной и фронтальной проверок письменных и устных индивидуальных заданий на практических занятиях.

Подготовка к промежуточному контролю

Промежуточный контроль знаний осуществляется на практических занятиях. При подготовке к аудиторным и самостоятельным работам, обучающимся необходимо повторить пройденный материал и более внимательно сосредоточиться на усвоении терминологии курса.

Обучающийся получает допуск к экзамену при успешном выполнении всех видов учебных занятий.

Преподавание дисциплины предусматривает:

- лекции
- практических занятия
- устный опрос
- тестирование
- самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к защите практических работ; выполнение домашних заданий, в т.ч. рефераты, доклады, эссе; подготовка к устным опросам, экзаменам и пр.)
- консультации преподавателя.

Лекции по дисциплине читаются как в традиционной форме, так и с использованием активных форм обучения.

Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее главных положений. Рекомендуется на первой лекции довести до внимания студентов структуру курса и его разделы, а также рекомендуемую литературу. В дальнейшем указывать начало каждого раздела, суть и его задачи, а, закончив изложение, подводить итог по этому разделу, чтобы связать его со следующим.

Содержание лекций определяется рабочей программой курса. Каждая лекция должна охватывать определенную тему курса и представлять собой логически вполне законченную работу. Лучше сократить тему, но не допускать перерыва ее в таком месте, когда основная идея еще полностью не раскрыта.

Для максимального усвоения дисциплины рекомендуется изложение лекционного материала с элементами обсуждения. Лекционный материал должен быть снабжен конкретными примерами.

Целями проведения лабораторных занятий являются:

- установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории;
- развитие логического мышления;
- умение выбирать оптимальный метод решения;
- обучение студентов умению анализировать полученные результаты;
- контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса.

Каждое практическое занятие целесообразно начинать с повторения теоретического материала, который будет использован на нем. Для этого очень важно четко сформулировать цель занятия и основные знания, умения и навыки, которые студент должен приобрести в течение занятия.

На практических занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом задания, должен проверить и оценить глубину знаний данного теоретического материала, умение анализировать и решать поставленные задачи, выбирать эффективный способ решения, умение делать выводы.

Пакет заданий для самостоятельной работы рекомендуется выдавать в начале семестра, определив предельные сроки их выполнения и сдачи. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации обучающегося (при сдаче экзамена).

Задания для самостоятельной работы составляются, как правило, по темам и вопросам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно поработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Примерный курс лекций, тестовый комплекс, содержание и методика выполнения практических работ, методические рекомендации для самостоятельной работы содержатся в УМК дисциплины.

### 6.3.2 Видеоматериалы

Использование видеоматериалов курсом не предусмотрено

## 6.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

Электронные ресурсы свободного доступа	
<a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>	Всероссийский институт научной и технической информации
<a href="http://www2.viniti.ru">http://www2.viniti.ru</a>	Научная электронная библиотека
<a href="http://www.fasi.gov.ru/">http://www.fasi.gov.ru/</a>	Федеральное агентство по науке и инновациям.
<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>	Министерство сельского хозяйства РФ
<a href="http://www.agro.ru/news/main.aspx">http://www.agro.ru/news/main.aspx</a>	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.
<a href="http://www.iqlib.ru/">http://www.iqlib.ru/</a>	Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.
<a href="http://www.scirus.com/">http://www.scirus.com/</a>	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.
<a href="http://www.scintific.narod.ru/">http://www.scintific.narod.ru/</a>	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.



<a href="http://www.ras.ru/">http://www.ras.ru/</a>	Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.
<a href="http://nature.web.ru/">http://nature.web.ru/</a>	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.
<a href="http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/">http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/</a>	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах СНГ.
<a href="http://www.cnsnb.ru/">http://www.cnsnb.ru/</a>	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
<a href="http://www.agroportal.ru">http://www.agroportal.ru</a>	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
<a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a>	Российская государственная библиотека
<a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a>	Российское образование. Федеральный портал
<a href="http://n-t.ru/">http://n-t.ru/</a>	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.
<a href="http://www.nauki-online.ru/">http://www.nauki-online.ru/</a>	Науки, научные исследования и современные технологии
<a href="http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html">http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html</a>	Полнотекстовые электронные библиотеки
Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ	
<a href="http://lib.belgau.edu.ru">http://lib.belgau.edu.ru</a>	Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"
<a href="http://znaniium.com/">http://znaniium.com/</a>	ЭБС «ZNANIUM.COM»
<a href="http://e.lanbook.com/books/">http://e.lanbook.com/books/</a>	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)
<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>	СПС Консультант Плюс: Версия Проф
<a href="http://www2.viniti.ru/">http://www2.viniti.ru/</a> <a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»

## VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Специальные помещения, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: №727	Специализированная мебель, доска настенная, кафедра, 6 информационных планшетов, макеты технологического оборудования, проектор Benq, колонки Sven, ноутбук LENOVO ideapad 320
Лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения: №736, №735 Помещение для хранения и про-	Лабораторное оборудование, инвентарь, посуда, хим. реактивы: Аппарат сушильный АПС-1, Блендер TEFAL, Весы ВК – 150.1, Весы MW – 150Т, Весы МК - 15.2-ТВ 22, Вискозиметр ВЗ-

<p>филактического обслуживания учебного оборудования: №734, №737</p>	<p>246, Вискозиметр Гепплера, Вискозиметр капиллярный ВПЖ-4, Диспергатор ИКА Т25, Йогуртница MOULINEX, Комплект термопар, Мешалка лопастная, Мешалка магнитная, Мороженица TEFAL, Мясорубка бытовая, Печь электрическая ЭПТ1-МА, Прибор для определения влажности пищевых продуктов «Эвлас», Прибор для определения влажности пищевых продуктов «Эллекс-7», Рефрактометр ИРФ – 454Б2М, Рефрактометр ИРФ – 464, рН – метр/иономер Мультитест ИПЛ-201, СВЧ-печь SAMSUNG, Сепаратор «Ротор», Сепаратор «Сатурн», Стерилизатор «Витязь ГП-40-3», Сушильный шкаф ТВ-80-1, Сушильный шкаф ТС-1/20 СПУ, Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ, Термокамера КТОМИ-100, Термометры, Термостат UTU-4/84, Термостат LOIPLT-100, Центрифуга лабораторная «Ока», Центрифуга лабораторная ОПН-8, Шкаф вытяжной, Электромаслобойка «Хозяюшка», Кутгер SIRMANC6W, Кухонный комбайн, Электроплита GEFEST; специализированная мебель, доска настенная, ноутбук LENOVO, ЖК телевизор LG.</p>
<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI</p>

## 7.2. Комплект лицензионного программного обеспечения

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: №727</p>	<p>MS Windows WinStrtr 7 Acadmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acadmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса</p>

	(Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Лаборатория исследования сырья и продуктов животного происхождения: №736, №735 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: №734, №737	MS Windows WinStrtr 7 Acadm Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acadm. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии - бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acadm. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия. Срок действия лицензии по 01.01.2021. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно.

**7.3. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда обеспечивающие одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе 19.04.03 Продукты питания животного происхождения:**

ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019  
– ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015  
– ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019  
– ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»

**VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ**

**СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ  
НА 20\_\_ / 20\_\_ УЧЕБНЫЙ ГОД**

Техническое регулирование в пищевой промышленности  
дисциплина (модуль)  
19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
направление подготовки/специальность

<b>ДОПОЛНЕНО</b> (с указанием раздела РПД)
<b>ИЗМЕНЕНО</b> (с указанием раздела РПД)
<b>УДАЛЕНО</b> (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась программа

Кафедра _____	Кафедра _____
от _____ № _____	от _____ № _____
Дата	дата

Методическая комиссия факультета \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_

Председатель методкомиссии \_\_\_\_\_

Декан факультета \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*Приложение №2 к рабочей программе дисциплины*

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»  
(ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

по дисциплине **Техническое регулирование в пищевой промышленности**

направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
направленность (профиля) Технология мясных и молочных продуктов

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-4	<i>способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии</i>	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> 1. правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; 2. проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Модуль №1 «Техническое регулирование»	Устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> 1. разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; 2. подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Модуль №1 «Техническое регулирование»	Устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
				Модуль №2 «Подтверждение соответствия»	Устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Модуль №1 «Техническое регулирование»	Устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к экзамену		

<b>ПК-13</b>	<i>готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов</i>	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> 1. современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов; 2. оценку соответствия систем качества требованиям международных стандартов	<b>Модуль №1</b> <b>«Техническое регулирование»</b>	Устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
		Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	<b>Модуль №2</b> <b>«Подтверждение соответствия»</b>	Устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к экзамену
		Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> современными версиями систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	<b>Модуль №2</b> <b>«Подтверждение соответствия»</b>	Устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к экзамену

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

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>неудовлетворительно</i>	<i>удовлетворительно</i>	<i>хорошо</i>	<i>отлично</i>
<b>ОПК-4</b>	<i>способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии</i>	<i>Обучающийся не обладает способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии</i>	<i>Обучающийся обладает способностью устанавливать требования к документообороту на пред-</i>	<i>Обучающийся обладает способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии в ситуа-</i>	<i>Обучающийся обладает способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии в ситуациях повы-</i>

			<i>приятии</i>	<i>циях повышенной сложности</i>	<i>шенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий</i>
<b>Знать:</b> правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Допускает грубые ошибки при знании правовых и нормативных документов в области технического регулирования в пищевой промышленности; при проведении оценки соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Знает правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Знает и может применять правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; знает процедуру проведения оценки соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Аргументировано проводит сравнение правовых и нормативных документов в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводит оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	
<b>Уметь:</b> разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствие пищевых продуктов заявленным требованиям	Допускает грубые ошибки при использовании правовых и нормативных документов в области технического регулирования в пищевой промышленности; при проведении оценки соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям	Умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствие пищевых продуктов заявленным требованиям	Умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствие пищевых продуктов заявленным требованиям в ситуациях повышенной сложности	Умеет разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствие пищевых продуктов заявленным требованиям в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий	



	<b>Владеть:</b> навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Не владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения	Владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения в ситуациях повышенной сложности	Владеет навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий
<b>ПК-13</b>	<i>готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов</i>	<i>Обучающийся не обладает готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала</i>	<i>Обучающийся обладает готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала</i>	<i>Обучающийся обладает готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала в ситуациях повышенной сложности</i>	<i>Обучающийся обладает готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий</i>
	<b>Знать:</b> современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Не знает современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Знает современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Знает и может применять современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Знает и может применять современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов в ситуациях повышенной сложности
	<b>Уметь:</b> адаптировать	Не умеет адаптировать	Умеет адаптировать	Умеет адаптировать со-	Умеет адаптировать совре-

	современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	временные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов в ситуации повышенной сложности	временные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов в ситуации повышенной сложности, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий
	<b>Владеть:</b> современными версиями систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Не владеет современными версиями систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Владеет современными версиями систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Владеет современными версиями систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов в ситуации повышенной сложности	Владеет приемами и методами работы с современными версиями систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов в ситуации повышенной сложности, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий

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

**Первый этап (пороговой уровень)**

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**1. Перечень вопросов для определения входного рейтинга**

1. История развития стандартизации.
2. Стандартизация. Цели, задачи и объекты стандартизации. Принципы и методы стандартизации.
3. Классификация нормативных документов по стандартизации.
4. Классификация национальных стандартов, их назначение и характеристика.
5. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов.
6. Международные стандарты на пищевые продукты и их особенности.
7. Общероссийские классификаторы технико-экономической информации. Назначение и характеристика.
8. Международные организации по стандартизации (ИСО).
9. Основные положения Закона РФ «О техническом регулировании»
10. Структура типового технического регламента.
11. Экономическая эффективность стандартизации.
12. Перспективы развития стандартизации.
13. Сертификация. Основные этапы становления сертификации в России и за ее рубежом.
14. Основные термины и понятия сертификации. Системы сертификации однородной продукции.
15. Основные термины и понятия сертификации. Обязательная и добровольная сертификация, их преимущества и недостатки.
16. Цели сертификации, ее участники.
17. Основные термины и понятия сертификации. Способы информирования о соответствии.
18. Правовые основы сертификации в РФ.
19. Качество продукции. Группы технико-экономических показателей.
20. Орган по сертификации. Структура и функции.
21. Испытательная лаборатория. Структура и функции.
22. Система сертификации ГОСТ Р и ее структурная схема.
23. Сертификация продукции по декларации о соответствии.
24. Сертификация производства.
25. Сертификация систем качества.

**Критерии оценивания:**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях и включать с себя:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

### ***Второй этап (продвинутый уровень)***

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

## ***2. Перечень вопросов для тестирования***

### **Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №1**

1. Какие отношения регулирует Федеральный закон «О техническом регулировании»? (множественный выбор)

1. Разработку, принятие, применение и исполнение обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации хранения, перевозки, реализации и утилизации.
2. Разработку, принятие, применение и исполнение на добровольной основе требований к продукции, процессам производства эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг.
3. Оценку соответствия.
4. Права и обязанности участников отношений.

5. Оценку технико-экономического уровня продукции, услуг и работ на соответствие лучшим мировым образцам.

2. На какие объекты распространяется сфера применения Федерального закона «О техническом регулировании»?

(множественный выбор)

1. На единую сеть связи РФ.
2. На государственные образовательные стандарты.
3. На положения о бухгалтерском учете.
4. Правила аудиторской деятельности.
5. Стандарты эмиссии ценных бумаг.
6. На требования к продукции.
7. На требования к процессам производства продукции.
8. На требования к выполнению работ и оказанию услуг.

3. Каким документом установлены правовые основы подтверждения соответствия продукции (или иных объектов) требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?

(одиночный выбор)

1. Федеральным законом «О защите прав потребителей».
2. Федеральным законом «О техническом регулировании».
3. Федеральным законом «О сертификации продукции и услуг».
4. Федеральным законом «О стандартизации».

4. Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений?

(одиночный выбор)

1. Безопасность продукции (процессов).
2. Безотказность.
3. Шанс.
4. Вероятность.

5. Как называются (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») работы по установлению тождественности характеристик продукции ее существенным признакам?

(одиночный выбор)

1. Прослеживаемость продукции.
2. Идентификация продукции.
3. Техническое регулирование.
4. Подтверждение соответствия.

6. Что в соответствии с Федеральным законом «о техническом регулировании» представляет собой техническое регулирование?

(одиночный выбор)

1. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производ-

ства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг.

2. Правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия.

3. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

7. Что в соответствии с Федеральным законом «о техническом регулировании» представляет собой технический регламент?

(одиночный выбор)

1. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг.

2. Документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.

3. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

4. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.

8. С какими целями принимаются в Российской Федерации технические регламенты (в соответствии с Федеральным законом «о техническом регулировании»)?

(множественный выбор)

1. Для защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества.

2. Для охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений.

3. Для предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.

4. Для установления технико-экономического уровня объектов регламентирования лучшим мировым образцам.

9. Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда (в соответствии с Федеральным законом «о техническом регулировании»)?

(одиночный выбор)

1. Минимально необходимые.

2. Максимально необходимые.

3. Оптимальные.

#### 4. Рациональные.

10. Какие виды технических регламентов используются в Российской Федерации (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

(множественный выбор)

(одиночный выбор)

1. Общие технические регламенты.
2. Специальные технические регламенты.
3. Синергетические технические регламенты.
4. Системные технические регламенты.

11. Каков порядок принятия технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

1. Как федеральный закон, в порядке, установленном для принятия федерального закона.
2. В порядке заключения международного договора, подлежащего ратификации.
3. Как постановление Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.
4. Как указ президента РФ (в порядке исключения).
5. Как постановление Правительства РФ (в порядке исключения).

12. Какие документы используются в области стандартизации на территории РФ (в соответствии с Федеральным законом «о техническом регулировании»)?

(множественный выбор)

1. Национальные стандарты.
2. Правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации.
3. Применяемые в установленном порядке классификации, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.
4. Стандарты Европейского союза.
5. Стандарты организаций.

13. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?

(одиночный выбор)

1. Международный стандарт.
2. Технический регламент.
3. Межгосударственный стандарт.
4. Национальный стандарт.

14. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту?

(одиночный выбор)

1. Ревизия соблюдения требований.
2. Аттестация объекта.
3. Оценка соответствия.
4. Аудит объекта.

15. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных и иных целях?

(одиночный выбор)

1. Продукция.
2. Услуга.
3. Инновация.
4. Техника.

16. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции и процессам и принятие мер по результатам проверки?

(одиночный выбор)

1. Аудит требований технических регламентов.
2. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.
3. Ревизия требований технических регламентов.
4. Надзор за продукцией и процессами.

#### **Критерии оценивания тестового задания:**

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90–100% От 8 до 10 баллов и/или «отлично»

70–89 % От 5 до 7 баллов и/или «хорошо»

50–69 % От 2 до 4 баллов и/или «удовлетворительно»

менее 50 % От 0 до 1 балла и/или «неудовлетворительно»

#### **Третий этап (высокий уровень)**

**ВЛАДЕТЬ** наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

#### **Примерные вопросы для промежуточного тестирования по модулю №2**

1. Что такое «декларирование соответствия»?

(одиночный выбор)

1. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.
2. Совокупность свойств декларируемой продукции.
3. Совокупность оценки технико-экономических показателей продукции требованиям технических условий.
4. Документирование конструктивно-правовых особенностей продукции.

2. Что представляет собой декларация о соответствии?

(одиночный выбор)

1. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.
2. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.



3. Документ, удостоверяющий соответствие экономической устойчивости изготавливающего продукцию предприятия.
4. Форму подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

3. Что представляет собой знак обращения на рынке?  
(одиночный выбор)

1. Товарный знак.
2. Торговую марку.
3. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.
4. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.
5. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.

4. Что представляет собой знак соответствия?  
(одиночный выбор)

1. Товарный знак.
2. Торговую марку.
3. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.
4. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.
5. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

5. Как называется документ, удостоверяющий соответствие объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?

(одиночный выбор)

1. Сертификат соответствия.
2. Патент.
3. Стандарт.
4. Спецификация.
5. Декларация.

6. Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполняющие работы в определенной области оценки соответствия?

(одиночный выбор)

1. Аккредитация.
2. Патентование.
3. Декларирование.
4. Декларация.

7. Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») физическое или юридическое лицо, осуществляющее обязательное подтверждение соответствия?

(одиночный выбор)

1. Заявитель.
2. Резидент.
3. Эксперт или орган по сертификации.
4. Аудитор или аудиторская организация.

8. Какое определение соответствует понятию «орган по сертификации» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

(одиночный выбор)

1. Специализированное подразделение предприятия, подготавливающее продукцию к сертификации.
2. Структурное подразделение Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.
3. Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, аккредитованные в установленном порядке для выполнения работ по сертификации.
4. Специализированное подразделение исполнительной власти муниципального образования, в установленном порядке осуществляющее работы по сертификации.

9. Какое определение соответствует понятию «оценка соответствия» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

(одиночный выбор)

1. Документальное удостоверение соответствия объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
2. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.
3. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.
4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

10. Что понимается под подтверждением соответствия (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

(одиночный выбор)

1. Документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
2. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.
3. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.
4. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

11. Какое определение соответствует понятию «сертификация» (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

(одиночный выбор)

1. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
2. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.
3. Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
4. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

12. Что в соответствии с Федеральным законом «о техническом регулировании» представляет собой система сертификации?

(одиночный выбор)

1. Совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом.
2. Форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
3. Документальное удостоверение соответствия объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
4. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

13. Какова сущность понятия «форма подтверждения соответствия» (в соответствии с Федеральным законом «о техническом регулировании»)?

(одиночный выбор)

1. Совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом.
2. Правовое регулирование отношений в области оценки соответствия и установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации.
3. Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.
4. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

147. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать юридическое лицо и индивидуального предпринимателя, в установленном порядке аккредитованных для выполнения работ по сертификации?

(одиночный выбор)

1. Орган по аккредитации.
2. Орган по сертификации.
3. Сертифицированная организация.
4. Орган по лицензированию.

15. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» следует назвать документальное удостоверение соответствия продукции, услуг или иных объектов и процессов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?

(одиночный выбор)

1. Аттестация.
2. Аккредитация.
3. Технический контроль.
4. Подтверждение соответствия.

**Критерии оценивания тестового задания:**

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% От \_8\_ до \_10\_ баллов и/или «отлично»

70 –89 % От 5 до 7 баллов и/или «хорошо»  
50 –69 % От 2 до 4 баллов и/или «удовлетворительно»  
менее 50 % От 0 до 1 балла и/или «неудовлетворительно»

### **3. Перечень вопросов к экзамену**

#### *Стандартизация*

1 Новая правовая база стандартизации и сертификации – Федеральный Закон «О техническом регулировании». Назначение принятого закона.

2 Основные понятия и термины, вводимые Федеральным Законом «О техническом регулировании».

3 Принципы технического регулирования, изложенные в Федеральном Законе «О техническом регулировании».

4 Виды технических регламентов: общий регламент, специальный регламент, назначение регламентов, вопросы, регулируемые каждым из них.

5 Порядок разработки технических регламентов: основные стадии разработки и цель работ на каждой из стадий.

6 Принципы составления минимально необходимых требований к безопасности продукции, используемые при разработке технических регламентов.

7 Стандарты и технические документы, используемые в мясной и молочной отрасли.

8 Стандарт на продукцию: структура документа, содержание разделов. Примеры стандартов на продукцию, действующие в мясной и молочной промышленности. Пользователи стандартов.

9 Стандарт на методы анализа: структура документа, назначение разделов. Показатели качества мясных и молочных продуктов, контролируемые при оценке качества изделий. Пользователи стандартов.

10 Технические документы, применяемые в мясной и молочной промышленности: перечень документов, назначение каждого из документов.

11 Технологическая инструкция (ТИ): назначение документа, структура и содержание разделов. Примеры действующих технологических инструкций.

12 Приложения к технологическим инструкциям: назначение и примеры приложений.

13 Временные технологические инструкции: определение и примеры выполнения технологических процессов по временным технологическим инструкциям.

14 Основные и дополнительные технологические инструкции: назначение каждой из них. Примеры основной и дополнительной инструкции.

15 Технические условия (ТУ): назначение документа, структура и содержание разделов ТУ.

16 Порядок разработки ТУ: разработчики ТУ, нормативные документы, принимаемые в расчет при разработке ТУ и назначение каждого из документов.

17 Схема организации контроля качества новой продукции, вырабатываемой по ТУ - составление метрологической карты технологического процесса.

18 Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ.

19 Госнадзор за выполнением требований к качеству продукции.

20 Порядок получения информации о действующих стандартах и технических документах.

21 Изменение фонда нормативных документов в связи с принятием Закона «О техническом регулировании». Порядок использования стандартов в переходный период.

22 Назначение санитарных правил и норм (СанПиН). Перечень СанПиН, учитываемых в практической деятельности магистров пищевых производств.

23 СанПиН 2.3.2.1078-01: назначение документа и его содержание.

24 СанПиН 2.3.2.1324-03 по срокам годности мясопродуктов: назначение документа и его содержание.

25 Порядок установления новых (продолгованных) сроков хранения для скоропортящихся и нескоропортящихся мясных и молочных продуктов. Документ, регулирующий данных порядок.

#### *Сертификация (подтверждение соответствия)*

1 Основные понятия в области подтверждения соответствия. Цель сертификации.

2 Система сертификации ГОСТ Р. Подтверждения соответствия в Российской Федерации в переходных период.

3 Характер и формы подтверждения соответствия.

4 Обязательное подтверждение соответствия. Обязательная сертификация.

5 Обязательное подтверждение соответствия. Декларирование соответствия.

6 Документы, соответствие которым проверяется при обязательной сертификации продукции, примеры продукции мясной и молочной промышленности, подлежащей обязательной сертификации.

7 Документы, соответствие которым проверяется при декларировании соответствия продукции, примеры продукции мясной и молочной промышленности, подлежащей декларированию.

8 Принятие декларации о соответствии требованиям технических регламентов Российской Федерации.

9 Маркировка продукции, сертифицированной в системе обязательной сертификации, в том числе в соответствии с новым законодательством.

10 Схемы сертификации.

11 Выбор схем сертификации при испытаниях мясных и молочных продуктов.

12 Декларирование соответствия: формы декларирования и их суть, декларация о соответствии: сведения, перечисляемые в декларации.

13 Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией, корректирующие мероприятия.

14 Добровольная сертификация продукции: преимущества добровольной сертификации, документы, на соответствие которым заявляется продукция. Примеры мясной и молочной продукции, подлежащей добровольной сертификации.

15 Маркировка продукции, сертифицированной в системе добровольной сертификации.

16 Добровольная сертификация систем качества. Система качества, основанная на принципах ХАССП.

17 Системы управления качеством с использованием международных стандартов серии ИСО 9000: назначение и применение стандартов.

18 Системы управления качеством с использованием международных стандартов серии ИСО 22000: назначение и применение стандартов.

19 Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции.

20 Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции.

21 Порядок обязательной сертификации мясных и молочных продуктов.

22 Порядок декларирования соответствия мясной и молочной продукции.

23 Принятие декларации о соответствии продукции, включенной в Единый перечень.

24 Принятие декларации о соответствии для продукции, включенной в Единый перечень продукции, подлежащей оценке (подтверждению) соответствия в рамках Таможенного союза с выдачей документов по единой форме.

25 Идентификация пищевых продуктов (органолептическая оценка) при обязательной

сертификации.

#### **4. Примеры ситуационных задач**

1. Перечислить комплект документов обязательных для цеха, выпускающего вареные и полукопченые колбасы. Назвать назначение каждого из документов.

2. Объяснить такое понятие, как «метрологическая карта технологического процесса»: назначение документа, его содержание, порядок составления.

3. Назвать санитарные правила, устанавливающие требования к безопасности и пищевой ценности мясных изделий. Перечислить показатели, характеризующие безопасность замороженного мяса птицы механической обвалки и их числовые значения.

4. Основные виды стандартов, применяемых в мясной и молочной промышленности. Их структура (перечень основных разделов) и содержание разделов.

5. Назвать перечень нормативных документов, которым должен располагать цех, перерабатывающий молоко, назвать их назначение и описать содержание этих документов.

6. Назвать комплект технологической документации, необходимой для производства сыра «Российский» и изложить содержание документов.

7. Для вареной колбасы новой рецептуры (таблица) разработать следующие приложения к технологической инструкции:

- нормы расхода сырья на производство 1 т продукции;
- технологическую схему производства в векторном исполнении;
- перечень рекомендуемого технологического оборудования.

Наименование сырья	Рецептура
Сырье несоленое, кг/100 кг	
Говядина жилованная колбасная	35
Свинина жилованная полужирная или колбасная	25
Белок соевый гидратированный	15
Мясо птицы механической обвалки	25
Приправы и материалы, г /100 кг несоленого сырья	
Соль поваренная пищевая	700
Нитритная соль	1600
Перец черный (белый) молотые	120
Сахар-песок (глюкоза)	50
Кориандр	120
Чеснок свежий	250
Выход, %	116

8. Написать рецептуру котлет, в состав которых входят жилованная говядина 2 сорта, соевый белок, белково-жировая эмульсия, соль и специи (количества принять самостоятельно, руководствуясь действующими рецептурами). Представить рецептуру в стандартном виде. Написать требования по содержанию химических загрязнителей в готовой продукции.

9. Для Мороженого закаленного написать требования гигиенической безопасности и обосновать сроки годности. Результаты представить в стандартном виде.

10. Составить титульный лист к ТУ на йогурт (название и регистрационный номер составить самостоятельно). Дать пояснения по выбору ОКПД2, ОКП, ОКС, регистрационного номера).

11. Составить требования гигиенической безопасности и указать сроки годности для ливерной колбасы. Сведения представить в стандартном виде. Дать ссылку на нормативные документы, из которых взяты фактические данные.

12. Составить требования гигиенической безопасности для молока топленого и указать сроки годности. Дать ссылку на нормативные документы, из которых взяты фактические

данные.

13. Добровольная сертификация систем качества, основанная на принципах ХАССП: пояснить, что такое критические точки, назвать возможные критические точки в технологическом процессе производства вареных колбас.

14. Заполнить декларацию соответствия на окорок копчено-вареный, выпускаемую по любому из действующих нормативных документов.

15. Заполнить декларацию соответствия на сыры, выпускаемые по любому из действующих нормативных документов.

16. Перечислить показатели идентификации мяса и мясной продукции, применяемые при сертификационных испытаниях продукции.

17. Перечислить показатели идентификации молока и молочной продукции, применяемые при сертификационных испытаниях продукции.

18. Перечислить сведения, наносимые на колбасные батончики при маркировке, которые используются при идентификации продукции в целях сертификации. Указать нормативную документацию, в соответствии с которой приведена маркировка.

19. Перечислить сведения, которые наносятся на консервную молока сгущенного с сахаром при маркировке. Привести пример записи маркировки на банке и расшифровать ее для идентификации продукции при сертификации.

20. К эксперту Органа по сертификации обратился индивидуальный предприниматель с просьбой проконсультировать его в вопросе выбора схемы сертификации. Данное предприятие выпускает пельмени в соответствии с действующей нормативной документацией. Объем выпуска составляет 200 кг в смену, число работающих 5 человек. На предприятии имеется следующий пакет документов: документы, содержащие результаты проверки предприятия службами государственного надзора, гигиеническое заключение на производство, протоколы сертификационных испытаний выпускаемой продукции, сертификаты соответствия на используемое в производстве сырье. Какая форма подтверждения соответствия применима в данном случае? Достаточно ли имеющихся документов для проведения работ по подтверждению соответствия? Ответ обоснуйте.

21. Какое решение должен принять эксперт ОС, если при проведении внешнего осмотра образцов полуфабрикатов мясных натуральных, упакованных в подложки из полимерного материала, было выявлено, что нарезка не удовлетворяет требованиям нормативной документации?

22. При анализе протоколов сертификационных испытаний, представленных совместно с заявкой на проведение работ по подтверждению соответствия по схеме № 2 «Говядина тушеная» производства Казахстан, экспертом был сделан вывод, что исследованные образцы продукции отвечают требованиям ГОСТ 32125-2013 по органолептическим и физико-химическим показателям, содержания токсичных элементов не превышает ПДК, содержания радионуклидов не превышает ПДК. Возможна ли выдача сертификата соответствия при наличии таких результатов на проведение работ по сертификации?

23. Сделайте заключение о возможности подтверждения соответствия партии сухого молока на основании следующих документов, представленных совместно с заявкой:

- акт отбора образцов продукции;
- протокол сертификационных испытаний;
- договор поставки;
- товарно-транспортная накладная.

Сведения о дате изготовления, условиях и сроке хранения, массе упаковочной единицы приведены на маркировке. Ответ обоснуйте с учетом правил сертификации пищевой продукции и порядка сертификации молока и молочных продуктов.

24. При анализе протоколов сертификационных испытаний на «Сметану», экспертом

был сделан вывод, что исследованные образцы отвечают по органолептическим и физико-химическим показателям требованиям ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия» и не удовлетворяют требованиям СанПиН 2.3.2.1078 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по содержанию кадмия. Возможна ли выдача документов подтверждающих соответствие продукции требованиям качества и безопасности?

25. Расшифруйте номер технических условий, присвоенный на новый вид пищевого продукта в соответствии с ГОСТ Р 54740-2016 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

ТУ 10.51.40.142-001-75124683-2018.

*Примеры вопросов для экзамена:*

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Новая правовая база стандартизации и сертификации – Федеральный Закон «О техническом регулировании». Назначение принятого закона.\*
2. Идентификация пищевых продуктов (органолептическая оценка) при обязательной сертификации.\*\*
3. Перечислить комплект документов обязательных для цеха, выпускающего вареные и полукопченые колбасы. Назвать назначение каждого из документов.\*\*\*

\* *Вопрос для проверки уровня обученности ЗНАТЬ*

\*\* *Вопрос для проверки уровня обученности УМЕТЬ*

\*\*\* *Вопрос (задача/задание) для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ*

### ***Перечень тематик курсового проектирования***

Курсовой проект по дисциплине выполняется в виде разработки в основной части проекта технической документации на новый вид пищевого продукта:

- проект технических условий (ТУ);
- проект технологической инструкции (ТИ).

Тема курсового проекта выбирается магистрами самостоятельно при условии, что проект документации разрабатывается на новый вид мясного или молочного продукта.

Примеры тем по курсовому проекту:

«Разработка проекта технической документации на новый вид пищевого продукта. Паштет из мяса птицы «Птичий Улучшенный»

«Разработка проекта технической документации на новый вид пищевого продукта. Шашлык «Пикантный»

«Разработка проекта технической документации на новый вид пищевого продукта. Сыр «Русский камамбер» ореховый»

«Разработка проекта технической документации на новый вид пищевого продукта. «Напиток молочный на основе стевии с наполнителем»



### Общие параметры оценивания курсового проекта

Оценка	Профессиональный уровень	Общекультурный уровень	Иные компетенции	Выполнение сроков предоставления работы
<b>ОТЛИЧНО</b>	Студент свободно ориентируется в современных научных и практических концепциях по направлению профессиональной подготовки, грамотно решает исследовательские и практические задачи в соответствии с поставленной целью курсовой работы, его курсовой проект отвечает нужному объему и качеству по многим составляющим, а качество устного доклада на защите соответствует современным требованиям, ответы на вопросы и замечания студент проводит умело, четко и обоснованно	Материал изложен грамотно, доступно для предполагаемого адресата, логично и интересно. Стилль изложения соответствует задачам курсового проекта	Студент проявил инициативу, творческий подход, способность к выполнению сложных заданий, самостоятельность, коммуникабельность и др.	Выполняется график предоставления этапов проектирования
<b>ХОРОШО</b>	Студент свободно ориентируется в научных и практических концепциях по своей теме, грамотно ставит и решает исследовательские и практические задачи, имеет четкую структуру работы, соответствующего объема и качества, при выступлении на защите курсового проекта имеются лишь небольшие замечания по отдельным моментам.	Допускаются отдельные ошибки, логические и стилистические погрешности. Текст недостаточно логически выстроен, или обнаруживает недостаточное владение риторическими навыками	Студент достаточно полно, но без инициативы и творческих находок выполнил возложенные на него задачи	Выполняется график предоставления этапов проектирования, но с некоторыми недоработками
<b>УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО</b>	Студент лишь частично, но раскрывает теоретический аспект по теме. Недостаточно использованы источники, в неполном объеме или не показана глубина источниковедческого анализа, курсовая работа имеет структуру и объем не вполне соответствующие требованиям, ответы на вопросы и замечания носят общий характер и не всегда соответствуют сути вопроса	Работа написана несоответствующим стилем, недостаточно полно изложен материал, допущены различные речевые, стилистические и логические ошибки	Студент выполнил большую часть возложенной на него работы	Не выполняется график предоставления этапов проектирования, предоставленные части курсового проекта имеют некоторые недоработки

<p>НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО</p>	<p>Студент представляет проект, который не соответствует требованиям, а больше составляет собрание отдельных реферативных материалов, в которой нет теоретико-методологических основ исследования, обнаруживаются пробелы как во введении проекта, так и в ее содержании, и если к тому же студент не в состоянии ответить на вопросы и замечания комиссии или его ответы во многом ошибочны</p>	<p>Допущены грубые орфографические, пунктуационные, стилистические и логические ошибки. Неясность и примитивность изложения делают текст трудным для восприятия</p>	<p>Студент не выполняет требований руководителя, не дисциплинирован, не проявляет инициативы, не ориентируется даже при решении примитивных оформленческих задач</p>	<p>Имеет место грубое нарушение сроков представления этапов проектирования, предоставленная работа имеет значительные недоработки, принципиально снижающие ее достоверность и др. качественные характеристики</p>
----------------------------	--	---	--	---

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

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются защиты лабораторных работ, заданий, тестовый контроль, устный опрос.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме экзамена.

Экзамен проводится в письменно-устной форме по утвержденным билетам. Каждый билет содержит по два вопроса, и третьего, вопроса или задачи, или практического задания. Первый вопрос в экзаменационном билете - вопрос для оценки уровня обученности «знать», в котором очевиден способ решения, усвоенный студентом при изучении дисциплины.

Второй вопрос для оценки уровня обученности «знать» и «уметь», который позволяет оценить не только знания по дисциплине, но и умения ими пользоваться при решении стандартных типовых задач.

Третий вопрос (задача/задание) для оценки уровня обученности «владеть», содержание которого предполагает использование комплекса умений и навыков, для того, чтобы обучающийся мог самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы и привлекая имеющиеся знания.

По итогам сдачи экзамена выставляется оценка.

Критерии оценки знаний обучающихся на экзамене:

- оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; при ответе на все вопросы билета продемонстрировал исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение; правильно сформулировал понятия и закономерности по вопросам; использовал примеры из дополнительной литературы и практики; сделал вывод по излагаемому материалу;

- оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обладает достаточно полным знанием программного материала; его ответ представляет грамотное изложение учебного материала по существу; отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; правильно применены теоретические положения, подтвержденные примерами; сделан вывод; два первых вопроса билета освещены полностью, а третий доводится до логического завершения после наводящих вопросов преподавателя;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет общие знания основного материала без усвоения некоторых существенных положений; формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения; все вопросы билета начаты и при помощи наводящих вопро-

сов преподавателя доводятся до конца;

• оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не знает значительную часть программного материала; допустил существенные ошибки в процессе изложения; не умеет выделить главное и сделать вывод; приводит ошибочные определения; ни один вопрос билета не рассмотрен до конца, даже при помощи наводящих вопросов преподавателя.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется Положением о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: рубежный рейтинг, творческий рейтинг, рейтинг личностных качеств, рейтинг сформированности прикладных практических требований, промежуточная аттестация.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	25
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (экзамена или зачета).

Рубежный рейтинг – результат текущего контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования,

письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Промежуточная аттестация – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи *зачета/ экзамена*, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований -оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

В рамках балльно-рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Для оценки экзамена необходимо использовать следующую шкалу пересчета суммарного количества набранных баллов в четырехбалльную систему:

Неудовлетворительно - менее 51 балла

Удовлетворительно - 51-67 баллов

Хорошо - 68-85 баллов

Отлично - 86-100 баллов