

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев М.Г.
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 28.03.2024
Уникальный программный ключ:
790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»
(Университет Вернадского)**

Кафедра зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства



Рабочая программа дисциплины

СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология производства, хранения
и переработки продукции животноводства

Квалификация бакалавр

Форма обучения заочная

Балашиха, 2024

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02
Зоотехния

Рабочая программа дисциплины разработана *профессором* кафедры Зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства, доктором с.-х. наук Федосеевой Н.А.

Рецензент: *доктор с.-х. наук, профессор* кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства Усова Т.П.

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

1.1 Перечень компетенций, формируемых учебной дисциплиной

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции Планируемые результаты обучения
Общепрофессиональная компетенция	
<p>ОПК 2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК 2.1 Знать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства ОПК 2.2 Уметь оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК 2.3 Владеть нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства</p>
Профессиональная компетенция	
<p>ПК – 3. Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК 3.2 Уметь проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения ПК 3.3 Владеть и использовать специализированное программное обеспечение в производстве</p>
<p>ПК – 4. Способен разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК 4.1 Знать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения ПК 4.2 Уметь проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания ПК 4.3 Владеть и определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях</p>

2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Знания и навыки, полученные при изучении дисциплины, позволяют бакалаврам решать задачи по оценке качества, хранению и переработке продукции животноводства и растениеводства.

Целью дисциплины является формирование общепрофессиональных компетенций, теоретических знаний и практических навыков, подготовка студентов к эффективному использованию знаний и практических навыков по стандартизации, подтверждению соответствия и оценке качества продукции животноводства и растениеводства для решения задач в будущей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

-изучение основ стандартизации и подтверждения соответствия продукции животноводства и растениеводства требованиям технических регламентов и стандартов, методов оценки качества пищевого сырья и продуктов питания.

- изучение основ метрологии;

-овладение методами оценки качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

3. Объем учебной дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

3.1 Заочная форма обучения

Вид учебной работы	4 курс
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	108
часов	
Аудиторная (контактная) работа, часов	12
в т.ч. занятия лекционного типа	6
занятия практического типа	6
Самостоятельная работа обучающихся, часов	91,75
ПА	0,25
Контроль	4
Вид промежуточной аттестации	зачет

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Перечень разделов дисциплины с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) и самостоятельной работы, видов контролей и перечня компетенций

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Наименование оценочного средства	Код ИДК
	всего	в том числе			
		аудиторной (контактной) работы	самостоятельной работы		
Раздел 1. Стандартизация, сертификация, основы метрологии и управление качеством сельскохозяйственной продукции.	28	3	25	Тестирование, реферат	ОПК-2 ПК- 3 ПК -4
1.1 Основы стандартизации и подтверждения соответствия.	9	1	8		
1.2 Основы метрологии.	9	1	8		
1.3 Понятие об управлении качеством сельскохозяйственной продукции.	10	1	9		
Раздел 2. Государственное нормирование качества	25	3	22		

зерна, льна-долгунца и зернопродуктов.					
2.1 Химический состав продукции растительного происхождения. Безопасность пищевого сырья.	9	1	8		
2.2 Нормирование качества зерна и льна долгунца	9	1	8		
2.3 Стандартизация продуктов переработки зерна.	7	1	6		
Раздел 3. Стандартизация картофеля, овощей, плодов и ягод.	25	3	22		
3.1 Классификация, строение, ассортимент, использование и стандартизация картофеля, овощей, плодов и ягод.	13	2	11		
3.2 Стандартизация и оценка качества картофеля, овощей, плодов и ягод.	12	1	11		
Раздел 4 Стандартизация продукции животноводства	25,75	3	22,75		
4.1 Стандартизация молока и молочной продукции	13,75	2	11,75		
4.2 Стандартизация мяса и продукции из мясного сырья	12	1	11		
Контроль	4				
ПА	0,25				
Итого за семестр	103,75	12	91,75		
ИТОГО по дисциплине	108	12	91,75		

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы,	Темы рефератов

	приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	
--	--	--

Перечень оценочных средств может быть дополнен и уточнен разработчиком фонда оценочных средств.

4.2 Содержание дисциплины по разделам

Раздел 1. Стандартизация, сертификация, основы метрологии и управление качеством сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции

Цель – приобретение теоретических знаний и практических навыков в области стандартизации, метрологии, управления качеством и подтверждения соответствия сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.

Задачи:

- изучить законодательную базу стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии;
- изучить основные понятия и термины в области стандартизации, подтверждения соответствия, метрологии и управления качеством сельскохозяйственной продукции;
- освоить работу с действующими национальными стандартами;
- освоить работу с информационной литературой по стандартизации;
- освоить работу со средствами измерений, проведение калибровки средств измерений;
- получить представление о порядке проведения сертификации и декларирования соответствия сельскохозяйственной продукции.

Перечень учебных элементов раздела:

1.1 Основы стандартизации и подтверждения соответствия.

Основные положения Закона РФ «О техническом регулировании» и комплекса стандартов ГССР, понятия и термины в области стандартизации, документы по стандартизации в РФ, порядок разработки и распространения национальных стандартов, международные организации по стандартизации, работа с действующими национальными стандартами, годовыми и ежемесячными указателями национальных стандартов.

Федеральные Законы РФ «О защите прав потребителей» и «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; технические регламенты, государственный надзор и контроль за соблюдением требования технических регламентов, стандартов и состоянием измерительной техники, обязательная и добровольная сертификация, схемы сертификации, сертификация системы качества и производства.

Порядок подачи заявки на сертификацию и проведения сертификации. Порядок оформления сертификата соответствия и декларации о соответствии.

1.2 Основы метрологии.

Основные понятия и термины по метрологии, виды измерений, основные физические величины и их единицы, кратные и дольные единицы, принципы и методы измерений, средства измерений, систематические погрешности измерений и методы их исключения, случайные погрешности, доверительный интервал, государственная поверка и калибровка средств измерений, метрологическое обеспечение производства пищевых продуктов.

1.3 Понятие об управлении качеством сельскохозяйственной продукции.

Основные понятия и термины по качеству продукции, биологическая, энергетическая и технологическая ценность продуктов растительного происхождения, значение улучшения качества для решения продовольственной проблемы и повышения конкурентоспособности продукции, понятие об управлении качеством

сельскохозяйственной продукции. Методы и виды контроля качества и пути повышения качества сельскохозяйственной продукции.

Раздел 2. Государственное нормирование качества зерна, льна-долгунца и зернопродуктов

Цель – приобретение теоретических знаний и практических навыков в области оценки соответствия нормативным требованиям зерна, льна-долгунца, и зернопродуктов.

Задачи:

- изучить нормативные требования к зерну предназначенному для производства пищевой продукции и животных кормов;
- изучить нормирование качества продукции льна-долгунца;
- изучить нормативные требования предъявляемые к муке, хлебобулочным изделиям, макаронным изделиям и крупам,
- научиться идентификации продукции, проведению исследований на соответствие стандарту.

Перечень учебных элементов раздела:

2.1 Химический состав продукции растительного происхождения. Безопасность растительного сырья и продуктов питания.

Характеристика химических веществ, входящих в состав продукции растительного происхождения, изменение химического состава продовольственного сырья при хранении и переработке растительного сырья, причины приобретения токсических свойств растительным сырьем и пищевыми продуктами, нормирование содержания в пищевых продуктах нитратов, тяжёлых металлов, микотоксинов, бензопирена. Понятие о токсикозах и токсикоинфекциях.

2.2 Нормирование качества зерна и льна-долгунца.

Структура стандартов на зерно, классификация показателей качества зерна, показатели: свежесть, влажность, засоренность, зараженность, натура, стекловидность, число падения, количество и качество клейковины, крупность и выравненность, энергия прорастания и способность к прорастанию, их технологическое и экономическое значение. Сильные, ценные и твердые пшеницы. Расчет оплаты за проданное зерно. Практическое определение показателей качества зерна.

Значение льна-долгунца, строение стебля льна, технология получения льняной тресты, механическая обработка льносолумы и тресты на заводах, влияние условий выращивания, хранения и обработки на качество льнопродукции, нормирование качества льняной соломы и тресты по ГОСТ, использование отходов переработки льна в хозяйственной деятельности людей. Сушка и переработка льняного вороха. Практическое определение номера льносолумы и тресты по ГОСТ и расчет оплаты при продаже льносолумы и тресты государству.

2.3 Стандартизация продуктов переработки зерна.

Структура и содержание стандартов на пшеничную и ржаную муку, хлебобулочную продукцию, макаронные изделия и крупы, ассортимент, показатели качества и дефекты муки, хлеба, макаронных изделий и круп, методы оценки качества.

Раздел 3. Стандартизация картофеля, овощей, плодов и ягод.

Цель - приобретение теоретических знаний и практических навыков в области оценки соответствия нормативным требованиям картофеля, овощей, плодов и ягод.

Задачи

- изучить нормативные требования к картофелю, овощам плодам и ягодам;
- изучить нормативные требования к продуктам переработки плодов и овощей;
- научиться идентификации продукции, проведению исследований на соответствие стандарту.

Перечень учебных элементов раздела:

3.1 Классификация, строение, ассортимент, использование и стандартизация картофеля, овощей, плодов и ягод.

Классификация овощной продукции, значение в питании населения, строение клубня картофеля, корнеплодов столовой моркови, столовой свёклы, лука репчатого, капусты белокочанной, болезни картофеля и овощей.

Структура стандартов и требования, предъявляемые стандартами на картофель и овощи в зависимости от их целевого назначения, требования стандартов к правильной транспортировке и хранению продукции, стандартные методы оценки её качества. Практическое определение качества продовольственного картофеля по ГОСТ, определение качества столовой свёклы по ГОСТ.

3.2 Стандартизация и оценка качества картофеля, овощей, плодов и ягод.

Классификация овощной продукции, значение в питании населения требования, предъявляемые стандартами на плоды и ягоды в зависимости от их целевого назначения, требования стандартов к правильной транспортировке и хранению плодоовощной продукции, стандартные методы оценки её качества. Практическое определение качества яблок, ягод, их степени зрелости.

Раздел 4 Стандартизация продукции животноводства

Цель – приобретение теоретических знаний и практических навыков в оценки соответствия нормативным требованиям молока и молочной продукции, мяса и продукции из мясного сырья.

Задачи

- изучить нормативные требования к молоку и мясу убойных животных;
- изучить нормативные требования к молочной и мясной продукции;
- научиться идентификации продукции, проведению исследований на соответствие стандарту

4.1 Стандартизация молока и молочной продукции

Стандартизация молока. Показатели потребительских свойств сырого молока, регламентированные ТР и стандартом. Показатели потребительских свойств цельномолочной продукции. Показатели потребительских свойств сыров. Показатели потребительских свойств молочных консервов. Показатели потребительских свойств сливочного масла. Идентификация. Оценка соответствия нормативным требованиям.

4.2 Стандартизация мяса и продукции из мясного сырья

Стандартизация скота, птицы для убоя и мяса в тушах, полутушах, четвертинах. Стандартизация убойного скота. Стандартизация мяса убойных животных. Стандартизация колбасных изделий. Стандартизация мясных полуфабрикатов. Идентификация. Определение показателей соответствия нормативным требованиям.

5. Оценочные материалы по дисциплине

Оценочные материалы по дисциплине представлены в виде фонда оценочных средств.

6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц
1	Федосеева Н.А. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: Методические указания по изучению дисциплины / Рос. гос. аграр. заоч. ун-т; Н.А. Федосеева, Балашиха., 2022.

6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины *

Печатные учебные издания в библиотечном фонде *

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Количество экземпляров в библиотеке
Основная		
1	Личко, Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: учебник / Н.М. Личко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 512 с.	
2	Шарафутдинов, Г.С. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учеб. пособие для вузов / Г.С. Шарафутдинов и др. – 2-е изд. перераб. и доп. – СПб. : Лань, 2012. – 621 с.	
3	Шувариков, А.С., Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебник для вузов / А.С. Шувариков, А.А. Лисенков. – М.: ФГОУ ВПО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008. – 606 с	
Дополнительная		
4	Голубева, Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева. – учеб. пособие. – СПб. : Лань. 2012. – 378 с.	
5	Грикшас, С.А. Технология переработки продуктов убоя животных: учеб. пособие / С.А. Грикшас. – М. : МГСХА, 2013. – 255 с.	
6	Коснырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учеб. для вузов / Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. – 320 с.	

*В случае использования печатных изданий указывается литература, которая имеется в наличии в библиотеке академии в печатном виде из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий на одного обучающегося из числа лиц одновременно осваивающих данную дисциплину.

Электронные учебные издания в электронно-библиотечных системах (ЭБС)**:

№ п/п	Автор, название, место издания, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
Основная		
1	Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 417 с.	https://urait.ru/bcode/517504
Дополнительная		

** указываются ЭБС, с которыми заключены библиотекой университета договора

6.3 Перечень электронных образовательных ресурсов *

№ п/п	Электронный образовательный ресурс	Доступ в ЭОР (сеть Интернет, локальная сеть, авторизованный/свободный доступ)
	Электронно-библиотечная система «eLibrary»	http://www.elibrary.ru (авторизованный доступ)
	Видеолекции портала «НаукаPRO»	https://rutube.ru/video/7a6519e98fc0edd3208bbc509bdde048/

отобразить имеющиеся ЭОРы для своей дисциплины, разобраться с вопросом доступа,

6.4 Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы и лицензионное программное обеспечение

Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы

1. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией
2. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно
3. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно
4. Информационно-справочная система «Гарант» – URL: <https://www.garant.ru/>
Информационно-справочная система Лицензионный договор № 261709/ОП-2 от 25.06.2021
5. «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ
6. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

Доступ к электронной информационно-образовательной среде, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Система дистанционного обучения Moodle www.portfolio.rgazu.ru (свободно распространяемое)
2. Право использования программ для ЭВМ Mirapolis HCM в составе функциональных блоков и модулей: Виртуальная комната. Стандартная лицензия до 1000 пользователей на 1 месяц (Лицензионный договор № 77/03/22 – К от 25 апреля 2022)
3. Инновационная система тестирования – программное обеспечение на платформе 1С (Договор № К/06/03 от 13.06.2017)
4. Образовательный интернет – портал Российского государственного аграрного заочного университета (свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-51402 от 19.10.2012).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

1. OpenOffice – свободный пакет офисных приложений (свободно распространяемое)
2. linuxmint.com <https://linuxmint.com/> (свободно распространяемое)
3. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014)
4. Официальная страница ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный заочный университет» <https://vk.com/rgazuru> (свободно распространяемое)
5. Портал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный аграрный заочный университет» (свободно распространяемое)
<https://zen.yandex.ru/id/5fd0b44cc8ed19418871dc31>
6. Антивирусное программное обеспечение Dr. WEB Desktop Security Suite (Сублицензионный договор №13740 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 01.07.2021).

6.5 Перечень учебных аудиторий, оборудования и технических средств обучения

Предназначение помещения (аудитории)	Наименование корпуса, № помещения (аудитории)	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения*
Для занятий лекционного типа	Учебно-административный корпус, № 436	Специализированная мебель, доска меловая, мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный
Для занятий семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), групповых консультаций, индивидуальной работы, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебно-административный корпус, № 436	Специализированная мебель, доска меловая, мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный
Для самостоятельной работы	Учебно-административный корпус. Помещение для самостоятельной работы. Читальный зал	Персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет.

**Указывается оборудование и технические средства обучения в учебной аудитории для проведения занятий. Технические средства обучения (ТСО) – совокупность технических устройств с дидактическим обеспечением, применяемых в учебно-воспитательном процессе для предъявления и обработки информации с целью его оптимизации. Таким образом, ТСО объединяют два понятия: технические устройства (аппаратура) и дидактические средства обучения (носители информации), которые с помощью этих устройств воспроизводятся.*

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной
аттестации обучающихся по дисциплине**

СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология производства, хранения и
переработки продукции животноводства

Квалификация бакалавр

Форма обучения заочная

Балашиха, 2023

1. Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по учебной дисциплине

Код и наименование компетенции	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
ОПК 2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства Умеет оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства Владет нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства роизводства	Дневник прохождение практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства Уверенно умеет: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства Уверенно владеет: нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства роизводства	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства Сформировавшееся систематическое умение: оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства Сформировавшееся систематическое владение: нормами и регламентами проведения работ в области растениеводства и животноводства роизводства	
ПК – 3. Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	Пороговый (удовлетворительно)	Умеет: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения Владет и использует специализированное программное обеспечение в производстве	Дневник прохождение практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Уверенно умеет: проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения Уверенно владеет: и использует специализированное программное обеспечение в производстве	
	Высокий	Сформировавшееся систематическое умение: проводить стандартные и	

	(отлично)	сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения Сформировавшееся систематическое владение: и использование специализированное программное обеспечение в производстве	
ПК – 4. Способен разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Пороговый (удовлетворительно)	Знает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения Умеет проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания Владет определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения Уверенно умеет: проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания Уверенно владеет: определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематические знания: методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения Сформировавшееся систематические умения: проводить исследования безопасности и качества сырья и продуктов питания Сформировавшееся систематические владения: определять соответствие производства требованиям санитарии и гигиены на технологических линиях	

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Форма текущего контроля	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение тестов по модулям	не выполнена или все задания решены неправильно	Решено более 50% задания, но менее 70%	Решено более 70% задания, но есть ошибки	все задания решены без ошибок

* Студенты, показавшие уровень усвоения ниже порогового, не допускаются к промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (зачет и экзамен в виде итогового теста, курсовая работа)

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
--------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------	----------------------	-------------------

Выполнение итоговых тестов (не менее 15 вопросов на вариант)	Менее 51%	51-79%	80-90%	91% и более
--	-----------	--------	--------	-------------

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

(в соответствии пунктом 4 рабочей программы дисциплины)

1. Тематика практических занятий:

1. Изучение категорий и видов нормативно-технической документации
2. Изучение нормативных документов, определяющих потребительские свойства продукции и показатели безопасности
3. Изучение стандартов на продукцию животноводства и переработку продуктов животноводства
4. Изучение стандартов на систему управления качеством предприятия

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ для текущей аттестации (зачет) по дисциплине

Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

Зачет проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 50 минут.

1. Упорядоченная совокупность значений физической величины, принятая по соглашению на основании результатов точных измерений называется ...
 - А. результатами вспомогательных измерений
 - Б. шкалой физической величины
 - В. единицей измерения
 - Г. выборкой результатов измерений
2. Свойство, общее в качественном отношении для множества объектов, но индивидуальное в количественном отношении для каждого из них, называется ...
 - А. размером физической величины
 - Б. размерностью физической величины
 - В. физической величиной
 - Г. фактором
3. Количественная характеристика физической величины называется ...
 - А. размером
 - Б. размерностью
 - В. объектом измерения
4. Качественная характеристика физической величины называется ...
 - А. размером
 - Б. размерностью
 - В. количественными измерениями нефизических величин
5. Измерением называется ...
 - А. выбор технического средства, имеющего нормированные метрологические характеристики
 - Б. операция сравнения неизвестного с известным
 - В. опытное нахождение значения физической величины с помощью технических средств
6. К объектам измерения относятся ...
 - А. образцовые меры и приборы
 - Б. физические величины
 - В. меры и стандартные образцы
7. Кратными единицами физических величин называют ...
 - А. единицы, в целое число раз большие системной единицы
 - Б. единицы, в целое число раз меньше системной единицы

- В. единицы, обладающие признаками системы
- 8. Дольными единицами физических величин называют ...
 - А. единицы, в целое число раз большие системной единицы
 - Б. единицы, в целое число раз меньше системной единицы
 - В. единицы, обладающие признаками системы
- 9. Сущность стандартизации – это ...
 - А. правовое регулирование отношений в области установления, применения и использования обязательных требований
 - Б. подтверждение соответствия характеристик объектов требованиям
 - В. деятельность по разработке нормативных документов, устанавливающих правила и характеристики для добровольного многократного применения
- 10. Цели стандартизации – это ...
 - а) аудит систем качества
 - б) внедрение результатов унификации
 - в) разработка норм, требований, правил, обеспечивающих безопасность продукции, взаимозаменяемость и техническую совместимость, единство измерений, экономию ресурсов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ для промежуточной аттестации (зачет) по дисциплине Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

Во втором семестре экзамен проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 120 минут.

Примерные задания итогового теста

1. С какими целями принимаются в Российской Федерации технические регламенты (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?
 - А. Для защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества.
 - Б. Для охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений.
 - В. Для предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.
 - Г. Для установления технико-экономического уровня объектов регламентирования лучшим мировым образцам.
2. Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?
 - А. Минимально необходимые.
 - Б. Максимально необходимые.
 - В. Оптимальные.
 - Г. Рациональные.
3. Что обеспечивают требования технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?
 - А. Безопасность излучений.
 - Б. Биологическую и химическую безопасность.
 - В. Взрывобезопасность, термическую и пожарную безопасность.
 - Г. Единство измерений.
 - Д. Механическую, электрическую и промышленную безопасность.
 - Е. Электромагнитную совместимость в части обеспечения безопасности работы приборов и оборудования.
 - И. Ядерную и радиационную безопасность.

4. Какие стандарты могут использоваться в качестве основы при разработке проектов технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

- А. Международные стандарты (полностью или частично).
- Б. Национальные стандарты (полностью или частично).
- В. Ни один из указанных стандартов.

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

- А. Общие технические регламенты.
- Б. Специальные технические регламенты.
- В. Синергетические технические регламенты.
- Г. Системные технические регламенты.

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

- А. Как федеральный закон, в порядке, установленном для принятия федерального закона.
- Б. В порядке заключения международного договора, подлежащего ратификации.
- В. Как постановление Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.
- Г. Как указ президента РФ (в порядке исключения).
- Д. Как постановление Правительства РФ (в порядке исключения).

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

- А. Национальные стандарты.
- Б. Правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации.
- В. Применяемые в установленном порядке классификации, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.
- Г. Стандарты Европейского союза.
- Д. Стандарты организаций.

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

- А. Международный стандарт.
- Б. Технический регламент.
- В. Межгосударственный стандарт.
- Г. Национальный стандарт.

9. 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?

- А. Орган по аккредитации.
- Б. Орган по сертификации.
- В. Сертифицированная организация.
- Г. Орган по лицензированию.

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

- А. Ревизия соблюдения требований.
- Б. Аттестация объекта.
- В. Оценка соответствия.
- Г. Аудит объекта.

11. 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?

- А. Аттестация.
- Б. Аккредитация.
- В. Технический контроль.
- Г. Подтверждение соответствия.

12. 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?

- А. Продукция.
- Б. Услуга.
- В. Инновация.
- Г. Техника.