

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 20.03.2025 10:47:56

Уникальный программный ключ:

790a1a8df2525774421add1f50455f0e902b700

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО
ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»
(Университет Вернадского)**

Кафедра Экологии и биоресурсов

Принято Ученым советом
Университета Вернадского
«28» марта 2024 г. протокол № 9



«УТВЕРЖДЕНО»
Проректор по образовательной деятельности
_____ Кудрявцев М.Г.
«28» марта 2024 г.

Рабочая программа дисциплины

Стандартизация и сертификация пищевых производств

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность(профиль) программы Биотехнология пищевых производств

Квалификация Бакалавр

Форма обучения **очно-заочно**

Балашиха 2024 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология

Рабочая программа дисциплины разработана доцентом кафедры Экологии и биоресурсов, к.т.н. доц. Аспандияровой М.Т.;

Рецензент: д.с. -х. н., профессор, профессор кафедры Экологии и биоресурсов Бухарова А.Р.

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

1.1 Перечень компетенций, формируемых учебной дисциплиной

2

Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
<p>Общепрофессиональная компетенция ОПК-5 Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции</p>	
<p>ИД-1_{ОПК5} Использует базовые знания в области стандартизации и сертификация пищевых производств</p>	<p>Знает: Методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции Умеет: Применять устройства и оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику при производстве биотехнологической продукции Владеет: Опытном технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции</p>
<p>ИД-2_{ОПК5} Использует базовые знания в области стандартизации и сертификация пищевых производств</p>	<p>Знает: Основы законодательства в области стандартизации и сертификации: международные и национальные стандарты (ГОСТ, ISO); процессы разработки, внедрения и актуализации стандартов. Умеет: Оценивать соответствие продукции установленным стандартам: проводить внутренние аудиты на предприятиях для проверки соответствия системам менеджмента качества. Владеет: Способностью взаимодействовать с органами по сертификации и стандартам; навыками работы с системами менеджмента качества на предприятии.</p>
<p>ИД-3_{ОПК5} Использует базовые знания в области стандартизации и сертификация пищевых производств</p>	<p>Знает: Порядок проведения сертификации продукции и систем менеджмента: методы оценки качества пищевых продуктов. Умеет: Разрабатывать документацию, связанную со стандартизацией и сертификацией биотехнологической продукции. Владеет: Навыками работы с нормативно-правовыми актами в области пищевой продукции. - Умением использовать методики и инструменты контроля качества. - Практическими знаниями в проведении сертификационных проверок</p>
<p>Общепрофессиональная компетенция ОПК-6 Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил</p>	

<p>ИД-1_{ОПК6} Использует знаниями о применении выборе технической документации, связанной с профессиональной деятельностью оптимальной методикой, логике проведения эксперимента в профессиональной деятельности.</p>	<p>Знает: Технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования. Умеет: Разрабатывать техническую документацию при проектировании объектов по производству пищевой продукции Владеет: Навыками проведения экспериментальных исследований при разработке технологий производства пищевой продукции.</p>
<p>ИД-2_{ОПК6} Планирует и проводит научно-исследовательскую работу с использованием технической документации, связанной с профессиональной деятельностью; осуществляет статистическую обработку результатов экспериментов; формулирует выводы и заключения по проведенным экспериментам</p>	<p>Знает: Основы законодательства в области стандартизации и сертификации пищевой продукции, методы контроля ее качества. Умеет: Проводить статистическую обработку результатов экспериментов по установлению оптимальных режимов переработки пищевого сырья; формулировать выводы и заключения по проведенным экспериментам. Владеет: Навыками организации и проведения научно-исследовательских работ при изучении новых приемов и способов переработки пищевого сырья.</p>
<p>ИД-3_{ОПК6} Демонстрирует навыки проведения экспериментальных исследований технической документации, связанной с профессиональной деятельностью; обработки и анализа полученных экспериментальных данных; составления отчетов по теме или по результатам проведенных экспериментов.</p>	<p>Знает: Единую систему технической документации (ЕСТД) — комплекс межгосударственных стандартов и рекомендаций, устанавливающих взаимосвязанные правила и положения по порядку разработки, комплектации, оформления и обращения технологической документации, применяемой при изготовлении пищевой продукции. Умеет: Применять нормативную документацию при установлении соответствия пищевой продукции установленным стандартам; проводить анализ и аудит систем качества на предприятиях. Владеет: правилами оформления документов по результатам сертификации; методами контроля сертифицированной продукции.</p>

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

Дисциплина «Стандартизация и сертификация пищевых производств» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования 19.03.01 Биотехнология, профиль «Биотехнология пищевых производств».

Цель: Формирование навыков применения знаний в области стандартизации и сертификации пищевых производств, 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.

Задачи:

- овладение основами метрологии;
- ознакомление с основными понятиями, целями, принципами и объектами в области технического регулирования;
- изучение целей, принципов и основных документов в области стандартизации;
- изучение правовых основ и формирование технических навыков проведения подтверждения соответствия;
- приобретение умений управления качеством продукции на основе процедур подтверждения соответствия;
- овладение знаниями в области обеспечения качества, стандартизации и сертификации пищевой продукции и их практическом применении в профессиональной деятельности.

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

3.1 Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	8 семестр
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	4
часов	144
Аудиторная (контактная) работа, часов	24,3
в т.ч. занятия лекционного типа	8
занятия семинарского типа	16
промежуточная аттестация	0,3
Самостоятельная работа обучающихся, часов	110,7
Контроль	9
Вид промежуточной аттестации	экзамен

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
Очно-заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Наименование оценочного средства	Код компетенции
	всего	в том числе			
		аудиторной (контактной) работы	самостоятельной работы		
Раздел 1. Стандартизации и сертификации пищевых производств	134,7	24	110,7	Реферат	ОПК-5
Тема 1.1. Основные понятия в области стандартизации и сертификации. Организация проведения работ по стандартизации	32,7	6	26,7		
Тема 1.2. Порядок планирования работ по стандартизации. Определение целесообразности проведения работ по стандартизации	33	6	27		
Тема 1.3 Особенности обязательной сертификации пищевой продукции.	33	6	27	Реферат	ОПК -6
Тема 1.4. Сертификация производств и систем обеспечения качества	36	6	30		
Итого за семестр	134,7	24,0	110,7	Итоговое тестирование	
Промежуточная аттестация	9,3	0,3	9		
ИТОГО по дисциплине	144	24,3	119,7		

4.2 Содержание дисциплины по разделам

Раздел 1. Стандартизации и сертификации пищевых производств

Цели –ознакомить студентов с основными положениями стандартизации, государственной системы стандартизации, метрологии и сертификации пищевых продуктов.

Задачи:

–ознакомление студентов с действующим законодательством в области стандартизации, метрологии и сертификации, государственной системой технического регулирования, основными понятиями и определениями в области стандартизации, метрологии и сертификации, с деятельностью международных и региональных организаций, работающих в области стандартизации, сертификации и метрологии; с основными правилами и приемами измерений и обработки их результатов, с порядком проведения работ по сертификации пищевых продуктов и производства.

Перечень учебных элементов раздела:

- 1.1. Основные понятия в области стандартизации и сертификации. Организация проведения работ по стандартизации
- 1.2.Порядок планирования работ по стандартизации. Определение целесообразности проведения работ по стандартизации
- 1.3.Особенности обязательной сертификации пищевой продукции.
- 1,4.Сертификация производства и систем обеспечения качества.

5. Оценочные материалы по дисциплин

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	р, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц, режим доступа
1	дические указания по изучению дисциплины

6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины *

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

	р, название, место издания, издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
вная:		

1	1. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник для вузов / С.В. Пономарев, Г.В. Шишкина, Г.В. Мозгова. – Тамбов : Изд-во ГОУ ВПО ТГТУ, 2010. – 96 с.	https://tstu.ru/book/elib/pdf/2010/ponomarev.pdf?ysclid=l0uyd2bn6x
2	ЛифицИ.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. — 5-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт-Издат. 2005. — 345 с.	https://prohorovaon.files.wordpress.com/2013/10/d0bbd0b8d184d0b8d186-d0b8-d0bc-
Дополнительная		
1	Метрология, стандартизация и сертификация. Стандартизация: учебно-методическое пособие / В.В. Марков, З.П. Лисовская, Н.В. Углова. – Орёл: ОрелГТУ, 2010. – 183 с.	http://elib.oreluniver.ru/media/attach/note/1304472117_markov_metrologiya.pdf?ysclid=l0uyjreqdw
2	Медведева, О. И. М 42 Метрология, стандартизация и сертификация : учеб. пособие / О. И. Медведева, М. В. Семибратова. – Комсомольск-на-Амуре : ФГБОУ ВПО «КНАГТУ», 2013. – 153 с.	https://knastu.ru/media/files/page_files/page_421/posobiya_2013/_Medvedeva_Semibratova_Metrologiya%2C_standartizatsiya_i_sertifikatsiya.pdf?ysclid=l0uylvj3x1

6.3 Перечень электронных образовательных ресурсов *

№ п/п	Электронный образовательный ресурс	Доступ в ЭОР (сеть Интернет, локальная сеть, авторизованный/свободный доступ)
1	Российская национальная библиотека [Электронный ресурс]	http://nlr.ru/lawcenter_rnb
2	Рос Кодекс. Кодексы и Законы РФ [Электронный ресурс]	http://www.roskodeks.ru/
3	Всероссийская гражданская сеть	http://www.vestnikcivitas.ru/

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

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.rgunh.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).
7. Единая профессиональная база Знание для аграрных вузов. Электронное издательство ЛАНЬ. [ЭБС Лань](#) Лицензионный договор № 17 от 15 марта 2024 г., срок действия 1 год

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. Каб. 305.	Учебно-административный корпус. Каб. 305. Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (поточная). Специализированная мебель, набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, экран стационарный DRAPER BARONET HW /10/120; видеопроектор Sanyo -PLC-X W250, ПК
Для занятий семинарского типа, групповых консультаций, промежуточной аттестации	Учебно-административный корпус. Каб. 304	Учебно-административный корпус. Каб. 304. Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), для проведения групповых консультаций и индивидуальной работы обучающихся с педагогическими работниками, для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель, весы аналитические ОНАУС RV214, лабораторная водяная баня ЛП-516, Р-Н-МЕТР / рН-211 стационарный HANNA, сушильный шкаф FD-53, измеритель деформации клейковины ИДК-3М, устройство для механизированного отмывания клейковины МОК-1М, весы ВЛКТ-50, термостат
Для самостоятельной работы	Учебно-лабораторный корпус. Помещение для самостоятельной работы. Каб. 320.	Специализированная мебель, набор демонстрационного оборудования, персональные компьютеры 11 шт. Выход в интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета
	Учебно-административный корпус. Каб. 105. Учебная аудитория для учебных занятий обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ	Специализированная мебель, набор демонстрационного оборудования. Автоматизированное рабочее место для инвалидов-колясочников с коррекционной техникой и индукционной системой ЭлСис 290; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей со стационарным видеоувеличителем ЭлСис 29 ON;

		Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей с портативным видеоувеличителем ЭлСис 207 CF; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей с читающей машиной ЭлСис 207 CN; Аппаратный комплекс с функцией видеоувеличения и чтения для слабовидящих и незрячих пользователей ЭлСис 207 OS.
--	--	--

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 пищевых производств**

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль) программы Биотехнология пищевых производств
Квалификация Бакалавр

Форма обучения **очно-заочная**

Балашиха 2024 г.

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

Компетенций	Уровень освоения*	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
<p>ОПК-5 Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции</p>	<p>Пороговый (удовлетворительно)</p>	<p>Знать: Методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции; основы законодательства в области стандартизации и сертификации: международные и национальные стандарты (ГОСТ, ISO); процессы разработки, внедрения и актуализации стандартов; порядок проведения сертификации продукции и систем менеджмента: методы оценки качества пищевых продуктов.</p> <p>Уметь: Применять устройства и оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику при производстве биотехнологической продукции; Оценивать соответствие продукции установленным стандартам: проводить внутренние аудиты на предприятиях для проверки соответствия системам менеджмента качества; разрабатывать документацию, связанную со стандартизацией и сертификацией биотехнологической продукции.</p> <p>Владеть: Опытном технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции; способностью взаимодействовать с органами по сертификации и стандартам; навыками работы с системами менеджмента качества на предприятии.</p>	<p>Реферат, итоговое тестирование</p>
	<p>Продвинутый (хорошо)</p>	<p>Знает твердо: Методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции; основы законодательства в области стандартизации и сертификации: международные и национальные стандарты (ГОСТ, ISO)</p>	<p>Реферат, итоговое тестирование</p>

		<p>процессы разработки, внедрения и актуализации стандартов; порядок проведения сертификации продукции и систем менеджмента: методы оценки качества пищевых продуктов.</p> <p>Умеет уверенно: применять устройства и оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику при производстве биотехнологической продукции; Оценивать соответствие продукции установленным стандартам: проводить внутренние аудиты на предприятиях для проверки соответствия системам менеджмента качества; разрабатывать документацию, связанную со стандартизацией и сертификацией биотехнологической продукции.</p> <p>Владет уверенно: опытом технологической регуляции оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции; способностью взаимодействовать с органами по сертификации и стандартам; навыками работы с системами менеджмента качества на предприятии.</p>	
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Имеет сформировавшееся систематические знания: методам технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции; основы законодательства в области стандартизации и сертификации: международные и национальные стандарты (ГОСТ, ISO); процессы разработки, внедрения и актуализации стандартов; порядок проведения сертификации продукции и систем менеджмента: методы оценки качества пищевых продуктов.</p> <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение: Применять устройства и оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику при производстве</p>	<p>Реферат, итоговое тестирование</p>

		<p>биотехнологической продукции</p> <p>Показал сформировавшееся систематическое владение: опытом технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции; способностью взаимодействовать с органами по сертификации и стандартам; навыками работы с системами менеджмента качества на предприятии.</p>	
<p>ОПК-6 Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил.</p>	<p>Пороговый (удовлетворительный)</p>	<p>Знать (З): Технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса технического обслуживанию оборудования; основы законодательства в области стандартизации и сертификации пищевой продукции, методы контроля ее качества; этапы и процедуры сертификации продукции систем менеджмента качества; Единую систему технической документации (ЕСТД) — комплекс межгосударственных стандартов и рекомендаций, устанавливающих взаимосвязанные правила и положения по порядку разработки, комплектации, оформления и обращения технологической документации, применяемой при изготовлении пищевой продукции.</p> <p>Уметь (У): Разрабатывать техническую документацию при проектировании объектов по производству пищевой продукции; Проводить статистическую обработку результатов экспериментов по установлению оптимальных режимов переработки пищевого сырья; формулировать выводы и заключения по проведенным экспериментам; применять нормативную документацию при установлении соответствия пищевой продукции установленным стандартам; проводить анализ и аудит систем качества на предприятиях.</p> <p>Владеть (В): Навыками проведения экспериментальных исследований при разработке технологий производства пищевой продукции; навыками организации и проведения научно-исследовательских работ при изучении новых приемов и способов переработки пищевого сырья; правилами оформления документов по результатам сертификации; методами контроля сертифицированной</p>	<p>Реферат, итоговое тестирование</p>

	<p style="text-align: center;">Продвинутый (хорошо)</p>	<p>продукции.</p> <p>Знает твердо: Технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования; основы законодательства в области стандартизации и сертификации пищевой продукции, методы контроля ее качества; этапы и процедуры сертификации продукции и систем менеджмента качества; Единую систему технической документации (ЕСТД) — комплекс межгосударственных стандартов и рекомендаций, устанавливающих взаимосвязанные правила и положения по порядку разработки, комплектации, оформления и обращения технологической документации, применяемой при изготовлении пищевой продукции</p> <p>Умеет уверенно: Разрабатывать техническую документацию при проектировании объектов по производству пищевой продукции; Проводить статистическую обработку результатов экспериментов по установлению оптимальных режимов переработки пищевого сырья; формулировать выводы и заключения по проведенным экспериментам; применять нормативную документацию при установлении соответствия пищевой продукции установленным стандартам; проводить анализ и аудит систем качества на предприятиях.</p> <p>Владеет уверенно: Навыками проведения экспериментальных исследований при разработке технологий производства пищевой продукции; навыкам организации и проведения научно-исследовательских работ при изучении новых приемов и способов переработки пищевого сырья; правилами оформления документов по результатам сертификации; методами контроля сертифицированной продукции.</p>	<p>Реферат, итоговое тестирование</p>
--	--	--	---------------------------------------

	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Имеет сформировавшееся систематические знания: Технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования; основы законодательства в области стандартизации и сертификации пищевой продукции, методы контроля ее качества; этапы и процедуры сертификации продукции и систем менеджмента качества; Единую систему технической документации (ЕСТД) — комплекс межгосударственных стандартов и рекомендаций, устанавливающих взаимосвязанные правила и положения по порядку разработки, комплектации, оформления и обращения технологической документации, применяемой при изготовлении пищевой продукции</p> <p>Имеет сформировавшееся систематическое умение: Разрабатывать техническую документацию при проектировании объектов по производству пищевой продукции; Проводить статистическую обработку результатов экспериментов по установлению оптимальных режимов переработки пищевого сырья; формулировать выводы и заключения по проведенным экспериментам; применять нормативную документацию при установлении соответствия пищевой продукции установленным стандартам; проводить анализ и аудит систем качества на предприятиях.</p> <p>Показал сформировавшееся систематическое владение: Навыками проведения экспериментальных исследований при разработке технологий производства пищевой продукции; навыками организации и проведения научно-исследовательских работ при изучении новых приемов и способов переработки пищевого сырья; правилами оформления документов по результатам сертификации; методами</p>	<p>Реферат, итоговое тестирование</p>
--	---------------------------------	--	---------------------------------------

		контроля сертифицированной продукции.	
--	--	---------------------------------------	--

* зачтено выставляется при уровне освоения компетенции не ниже порогового

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)
Реферат	не выполнена или все задания решены неправильно	Цель и задачи реферата достигнуты частично. Актуальность темы реферата определена неубедительно. В реферате выявлены значительные отклонения от требований методических указаний.	Цель и задачи выполнения реферата достигнуты. Актуальность темы реферата подтверждена. Реферат выполнен с незначительными отклонениями от требований методических указаний.	Цель написания реферата достигнута, задачи решены. Актуальность темы исследования корректно и полно обоснована. Реферат выполнен согласно требованиям.
Тест	Менее 51%	51-79%	80-90%	91% и более

2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (экзамен)

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение итогового тестирования	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

Раздел 1. Стандартизация и сертификация пищевых производств

Примерные темы рефератов

1. Роль стандартизации (сертификации) в обеспечении конкурентоспособности товаров
2. Нормативная основа систем качества.
3. Законодательная и нормативная база сертификации.
4. Роль правил метрологии в обеспечении безопасности и качества товаров (услуг).
5. Направления совершенствования стандартизации в России.
6. Направления совершенствования метрологии в России
7. Направления совершенствования сертификации в России
8. Характеристика фонда отечественных стандартов по определенной группе продукции.
9. Характеристика фонда отечественных стандартов по определенной группе услуг.
10. Роль стандартов в обеспечении безопасности товаров и услуг
11. Законодательная и нормативная основа стандартизации.
12. Характеристика фонда отечественных стандартов по определенной группе продукции.
13. Характеристика фонда международных стандартов по определенной группе продукции.
14. Методика обработки результатов измерений показателей качества продукции.
15. Факторы, влияющие на точность измерения показателей качества продукции.
16. Законодательная и нормативная основа метрологии.
17. Сравнительная характеристика добровольной и обязательной сертификации.
18. Сравнительная характеристика сертификатов соответствия и декларации соответствия
19. Сравнительная характеристика схем сертификации.
20. Характеристика функций участников работ по сертификации.
21. Порядок сертификации определенной группы продукции
22. Порядок сертификации определенной группы услуг.
23. Ответственность изготовителей за нарушение обязательных требований государственных стандартов.
24. Ответственность изготовителей и продавцов за нарушение правил метрологии.
25. Ответственность изготовителей и продавцов за нарушение правил сертификации.

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ для промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет) по дисциплине «Стандартизация и сертификация пищевых производств»

Задания закрытого типа – 2 мин. на ответ, задания открытого типа – 5 мин. на ответ

№ п/п	Задание	Варианты ответов	Верный ответ или № верного ответа	Формируемая компетенция
Задания закрытого типа				
1.	Добровольная сертификация продукции проводится по:	1) решению правительства. 2) желанию изготовителя. 3) заданию контролирующих органов. 4) истечению заданного срока.	желанию изготовителя.	ОПК-5
2.	Сертификация продукции проводится с целью установления:	1) соответствия принятым стандартам. 2) лучшего образца. 3) брака. 4) значимости выпускаемой продукции.	соответствия принятым стандартам.	ОПК-5
3.	Организацию и проведение работ по обязательной сертификации в РФ осуществляет ...?	1) Госстандарт; 2) Центр сертификации; 3) МЭК; 4) Научный институт;	Госстандарт;	ОПК-5
4. - изготовитель, продавец, исполнитель, обратившийся за проведением работ по сертификации?	1) исполнитель; 2) заявитель; 3) эксперт; 4) научный сотрудник;	заявитель;	ОПК-5
5.	Аттестация производства – это подтверждение:	1) способности предприятия обеспечивать стабильное качество продукции. 2) возможности предприятия производить продукцию. 3) возможности предприятия контролировать выпуск продукции.	способности предприятия обеспечивать стабильное качество продукции.	ОПК-5

		4) способности предприятия реализовывать продукцию.		
6. включает в себя совокупность нормативных документов, а также документов, устанавливающих методы проверки работ соблюдения этих требований; комплекс организационно-методических документов, определяющих правила и порядок проведения работ по сертификации?	1) законодательная база сертификации; 2) нормативно-методическое обеспечение сертификации; 3) ГОСТ; 4) сертификат;	нормативно-методическое обеспечение сертификации;	ОПК-5
7.	Орган по ... осуществляет сертификацию продукции, выдает сертификаты, предоставляет заявителю право на применение знака соответствия на условиях договора, приостанавливает или отменяет действие выданных им сертификатов?	1) Добровольной сертификации; 2) Обязательной сертификации; 3) Декларированию; 4) защите прав потребителей;	Обязательной сертификации;	ОПК-5
8.	Сертификаты и аттестаты аккредитации в системах обязательной сертификации вступают в силу ...?	1) с даты подачи заявки; 2) с даты подписания договора; 3) с даты их регистрации в государственном реестре; 4) с даты выдачи;	с даты их регистрации в государственном реестре;	ОПК-5
9. - это действие, удостоверяющее посредством сертификата соответствия или знака соответствия, что изделие или услуга соответствует	1) сертификация; 2) декларирование; 3) стандартизация; 4) разработка;	сертификация;	ОПК-5

	определенным стандартам или другим нормативным документам?			
10.	Вся экспортная продукция должна проходить:	1) типизацию. 2) унификацию. 3) сертификацию. 4) нормализацию.	сертификацию	ОПК-5
11.	Различают следующие виды сертификации продукции:	1) законодательную и исполнительную. 2) обязательную и добровольную. 3) точную и приблизительную. 4) корректную и поверхностную.	обязательную и добровольную.	ОПК-6
12.	... не является участником сертификации?	1) Госстандарт; 2) производитель; 3) потребитель; 4) орган по сертификации;	потребитель;	ОПК-6
13.	... - форма сертификации, определяющая совокупность действия, результаты которых рассматриваются в качестве доказательства соответствия продукции установленным требованиям?	1) метод сертификации; 2) правила сертификации; 3) схема сертификации; 4) признак сертификации;	схема сертификации;	ОПК-6
14.	Официальный язык сертификата?	1) русский; 2) английский; 3) национальный; 4) латинский;	русский;	ОПК-6
15.	... - документ, выданный по правилам системы сертификации,	1) стандарт; 2) сертификат; 3) лицензия;	сертификат;	ОПК-6

	устанавливающий, что продукция соответствует установленным требованиям?	4) договор;		
16.	О мерах, принятых в отношении виновных в нарушении законодательства РФ должностных лиц органов государственного контроля, органы государственного контроля в течении ... обязаны сообщить юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю, права и законные интересы которых нарушены?	1) 3-х дней; 2) месяца; 3) недели; 4) года;	3-х дней;	ОПК-6
17.	В нормативно-методическую базу сертификации входят?	1) правила по сертификации; 2) подзаконные акты; 3) указы президента; 4) федеральные законы;	правила по сертификации;	ОПК-6
18.	Организацию и проведение работ по обязательной сертификации осуществляет?	1) ГОСТ; 2) Любое юридическое лицо; 3) Госстандарт; 4) Министерство по сертификации;	Госстандарт;	ОПК-6
19.	Срок действия сертификата соответствия?	1) 1 год; 2) 3 года; 3) 5 лет; 4) 3 месяца;	3 года;	ОПК-6
20.	В отношении продукции государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов	1) обращения; 2) разработки; 3) утилизации; 4) экспорта;	обращения	ОПК-6

	осуществляется исключительно на стадии ... продукции?		
Задания открытого типа (в т.ч. примерные вопросы к зачету)			
№ п/п	Вопрос	Ответ	Формируемая компетенция
1	Какой принцип ХАССП предусматривает определение потенциальных опасностей ?	Идентификация опасностей — это первый шаг в системе ХАССП, в ходе которого определяются биологические, химические и физические факторы риска.	ОПК-5
2	Что такое мониторинг ККТ?	Мониторинг — это систематическое наблюдение и измерение параметров ККТ для гарантии их соответствия установленным пределам.	ОПК-5
3	Какова цель ISO 2000?	ISO 2000 направлен на обеспечение безопасности пищевых продуктов на всех	ОПК-5
4	Какие виды сертификации пищевых продуктов существуют?	Сертификация может быть обязательной (в соответствии с требованиями технических регламентов) и добровольной (по инициативе производителя).	ОПК-5
5	Что такое ХАССП?	НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки) — это система, которая выявляет, оценивает и контролирует опасности, влияющие на безопасность пищевых продуктов.	ОПК-5
6	Что такое знак соответствия (сертификационный знак)?	Знак соответствия наносится на продукцию, прошедшую сертификацию, и подтверждает ее соответствие требованиям.	ОПК-5
7	Какой принцип ХАССП предполагает установление предельных значений для ККТ?	Для каждой ККТ устанавливаются критические пределы — значения, которые не должны быть превышены, чтобы гарантировать безопасность	ОПК-5
8	Что такое ККТ (критическая контрольная точка)?	ККТ — это этап производственного процесса, на котором контроль является существенным для предотвращения опасности.	ОПК-5
9	Какие обязательные элементы должна содержать маркировка пищевого продукта?	Маркировка должна содержать всю информацию, необходимую для правильного выбора и безопасного использования продукта.	ОПК-5
10	Какова цель ISO 14001?	ISO 14001 направлен на снижение негативного воздействия на окружающую	ОПК-5

		среду.	
11	Что такое добровольная маркировка пищевых продуктов?	Добровольная маркировка включает дополнительную информацию о продукте (например, знаки качества, экологичности).	ОПК-5
12	Что такое ISO 9001?	ISO 9001 — это международный стандарт по управлению качеством.	ОПК-5
13	Что такое ISO 22000?	ISO 22000 — это международный стандарт по управлению безопасностью пищевых продуктов.	ОПК-5
14	Что такое ISO 14001	ISO 14001 — это международный стандарт по экологическому менеджменту.	ОПК-5
15	Что такое аудит системы менеджмента?	Аудит — это независимая проверка на соответствие системы управления установленным требованиям стандарта.	ОПК-5
16	Что такое сертификация системы менеджмента?	Сертификация системы менеджмента — это подтверждение того, что система управления организации соответствует требованиям стандарта.	ОПК-6
17	Какие преимущества дает сертификация системы менеджмента?	Сертификация системы менеджмента обеспечивает повышение доверия потребителей, улучшение внутренних процессов и, как следствие, повышение конкурентоспособности.	ОПК-6
18	Кто проводит аудит системы менеджмента?	Аудит проводят либо внутренние сотрудники, либо сторонние аккредитованные специалисты	ОПК-6
19	Какова основная цель стандартизации в пищевой промышленности?	Стандартизация призвана гарантировать безопасность и качество пищевых продуктов для потребителя, а также облегчить торговые отношения	ОПК-6
20	Какие типы стандартов вы знаете?	Существуют стандарты разных уровней: национальные, принимаемые в рамках одного государства, международные (например, ISO) и отраслевые, разработанные для конкретной отрасли или предприятия.	ОПК-6
21.	Какие стандарты ISO применяются в системе менеджмента качества в пищевой промышленности?	ISO 9001 — это стандарт системы менеджмента качества, а ISO 22000 — стандарт системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.	ОПК-6
22.	Что такое Кодекс Алиментариус?	Кодекс Алиментариус — это свод международных стандартов, рекомендаций и кодексов практики, разработанный Комиссией «Кодекс Алиментариус», созданной FAO и ВОЗ.	ОПК-6
23.	Что такое технический регламент?	Технические регламенты устанавливают обязательные требования безопасности к продукции.	ОПК-6
24.	Какие показатели качества	Стандарты определяют органолептические свойства (вкус, запах, цвет),	ОПК-6

	устанавливаются в стандартах на пищевую продукцию?	физико-химические характеристики (влажность, кислотность, жирность) и микробиологическую безопасность продукта.	
25.	Что такое сертификация?	Сертификация — это процесс подтверждения соответствия продукции, процесса или услуги установленным стандартам и требованиям.	ОПК-6
26.	Какова цель сертификации пищевых продуктов?	Сертификация способствует как защите прав потребителей (путем гарантии безопасности и качества продукции), так и повышению конкурентоспособности продукции на рынке.	ОПК-6
27.	Кто проводит сертификацию в России?	Сертификацию проводят аккредитованные органы, получившие право подтверждать соответствие.	ОПК-6
28.	Что такое стандарт?	Стандарт — это документ, устанавливающий характеристики продукции, процессов или услуг, а также методы их испытаний с целью обеспечения качества, безопасности и совместимости.	ОПК-6
29.	Что такое система менеджмента качества (СМК)?	СМК — это организационная структура, процедуры, процессы и ресурсы, необходимые для управления качеством продукции или услуг.	ОПК-6
30.	Кто разрабатывает национальные стандарты в России?	Производство органической продукции регламентируется как национальными стандартами (например, в РФ), так и международными стандартами, например, стандартами IFOAM.	ОПК-6
31.	Что такое «декларирование соответствия»?	Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.	ОПК-6
32.	Что понимается под идентификацией продукции (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?	Установление тождественности характеристик продукции её существенным признакам.	ОПК-6